



Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника: Техник-технолог**

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 10 от 19.05.2024 г.

Утверждено Приказом ОГАПОУ «ДАК»

приказ № 100 от 19.05.2024 г.

Директор ОГАПОУ «ДАК»

/Н.М. Овчинникова/

Согласовано с предприятием-работодателем

ООО «ГК Агро-Белогорье»

Директор по производству

/А.С. Сергеев/

(подпись)

2024 год



# Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>2</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>5</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	5
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>7</b>
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Матрица компетенций выпускника	10
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>13</b>
5.1. Учебный план	13
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	15
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	15
5.4. Календарный учебный график	16
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	18
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	18
5.7. Практическая подготовка	18
5.8. Государственная итоговая аттестация	19
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>19</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	19
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	19
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	20
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	21

## **Перечень приложений к ОПОП-П:**

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ( Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 );

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года №602н;

Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;

Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);

Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».

Устав Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Дмитриевский аграрный колледж» (приказ Министерства образования Белгородской области от « 12 » января 2022 г. № 41, с изменениями от 28.03.2024 года);

Положение № 125 от 29.05.2024 г. «Правила приема на обучение по образовательным программам ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж» на 2024/2025 учебный год .

Положение № 33 от 20.01.2022 «О промежуточной аттестации ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»

Положение № 30 от 20.01.2022 г. «О правилах внутреннего распорядка обучающихся требованиям к внешнему виду обучающихся ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»

Положение № 34 от 20.01.2022 г. «О порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»;

Положение № 35 от 20.01.2022 г. «О порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»;

Положение № 39 от 20.01.2022 г. «О демонстрационном экзамене ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»

Положение № 38 от 20.01.2022 г. «О государственной итоговой аттестации ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;  
ОУД – общеобразовательные учебные дисциплины;  
ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
СГ – социально-гуманитарный цикл;  
ПА – промежуточная аттестация;  
ПК – профессиональные компетенции;  
ПМ – профессиональный модуль;  
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;  
П– профессиональный цикл;  
ПП- производственная практика;  
ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);  
ПС – профессиональный стандарт;  
ТФ – трудовая функция;  
УМК – учебно-методический комплект;  
УП – учебная практика;  
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от от 30 августа 2019 года N 602н.	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	11953 Жиловец мяса и субпродуктов	
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 часов	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>1476</b>	<b>548</b>
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	339	155
общепрофессиональный цикл	595	76
профессиональный цикл	1802	300
в т.ч. практика:	900	900
- учебная	432	432
- производственная	468	468
Вариативная часть образовательной программы	<b>819</b>	<b>819</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее	819	819

50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
Преддипломная практика	144	144
ГИА в форме демонстрационного экзамена на защите дипломной работы	216	216
Всего	<b>4428</b>	<b>1295</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года N 602н.	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>А/01.4</b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией <b>А/02.4</b> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

				<p><b>A/03.4</b>  Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
			<p><b>ОТФ В</b>  Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>В/01.4</b> Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>В/02.4</b>  Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
			<p><b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>С/01.5</b> Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности



Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
<b>Виды деятельности (общие)</b>	
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
<b>Виды деятельности по выбору</b>	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной прод	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 2 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
<b>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	
ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11953 Жиловец мяса и субпродуктов

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

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

	выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников, 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 цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<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
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		<b>Знания:</b>
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		<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
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<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
		<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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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

		<b>Знания:</b>
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Н 1.1.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
		Н 1.1.03	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства

			продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.05	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.06	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.1.07	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.1.08	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		У 1.1.01	<b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.1.03	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в



			соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.1.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 1.1.07	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.08	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.1.09	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.10	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.1.11	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.1.12	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.13	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.14	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.15	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
		З 1.1.01	<b>Знания:</b> Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.02	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов,

			расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.1.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		3 1.1.05	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.06	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.07	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.1.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.1.09	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.10	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и

			сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.12	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.13	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.14	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья
		3 1.1.15	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		3 1.1.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной

			безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01.	<b>Навыки/практический опыт:</b> Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	
	Н 1.2.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	
	Н 1.2.03	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	
	Н 1.2.04	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании	
	Н 1.2.05	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании	
	Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с	

			внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н 1.2.07	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
		Н 1.2.09	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.10	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.13	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.01	<b>Умения:</b> Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение

			производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.2.02	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.03	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.2.04	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.05	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.06	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.07	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.08	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
		У 1.2.09	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.10	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.11	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.12	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.13	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.2.14	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья



		У 1.2.15	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.16	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.01	<b>Знания:</b> Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.02	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.03	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.04	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.05	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных

			электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.06	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.07	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 1.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Н 2.1.01.	<b>Навыки/практический опыт:</b> Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочной продукции
		Н 2.1.02	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения

			технологических операций производства продуктов питания из молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.03.	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания молочной продукции на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.01	<b>Умения:</b> применять методы органолептического, физико-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
		У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочной продукции), в том числе в электронном виде
		З 2.1.01	<b>Знания:</b> принципы организации технохимического контроля на предприятии, требования стандартов к качеству сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Основные принципы организации, параметры и режимы осуществления технологического процесса
		З 2.1.02	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочной продукции
		З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочной

			продукции
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Н 2.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b>	Контроля производственных стоков и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	У 2.2.01.	<b>Умения:</b>	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства молочной продукции
	З 2.2.01	<b>Знания:</b>	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	З 2.2.02		Состав и свойства побочных продуктов переработки молочного сырья
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	Н 2.3.01.	<b>Навыки/практический опыт:</b>	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	У 2.3.01	<b>Умения:</b>	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	У 2.3.02.		Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочных продуктов
	У 2.3.03.		Проводить лабораторные исследования сырья,

			полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочных продуктов в соответствии с регламентами
		У 2.3.04.	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочных продуктов
		У 2.3.05.	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 2.3.06.	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочных продуктов
		У 2.3.07.	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 2.3.08	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		З 2.3.01	<b>Знания:</b> Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых

			продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		3 2.3.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 2.3.03	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 2.3.04	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства молочных продуктов
		3 2.3.05	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
		3 2.3.06	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочных продуктов
		3 2.3.07	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья
		3 2.3.08	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья молочных продуктов
ВД 3 Обеспечение деятельности	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 3.1.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Анализ поставщиков сырья животного происхождения и

структурного подразделения			причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
	Н 3.1.02		Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	Н 3.1.03.		Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
	У 3.1.01.		<b>Умения:</b> Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.1.02		Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	У 3.1.03		Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	З 3.1.01		<b>Знания:</b> Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	З 3.1.02.		Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения

		3 3.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		Н 3.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 3.2.02	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.2.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 3.2.04	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.2.01	<b>Умения:</b> Контроля выполнения работ исполнителями



		3 3.2.01.	<b>Знания:</b> Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.		Н 3.3.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.3.02.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 3.3.03.	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 3.3.01	<b>Умения:</b> Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.03	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

		У 3.3.04	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.01	<b>Знания:</b> Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		<b>Навыки/практический опыт</b>
		Н 3.4.01	Контроля хода и оценки результатов работы трудового коллектива
		У 3.4.01	<b>Умения:</b> Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.4.01.	<b>Знания:</b> Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 3.4.02.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства

			продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.4.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		Н 3.5.01	<b>Навыки/практический опыт</b> ведения учётно-отчетной документации
		У 3.5.01	<b>Умения:</b> Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.5.02	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.5.03.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.5.01	<b>Знания:</b> Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания

			животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.02.	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.5.03.	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (19067 Сыродел)	ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра	Н 4.1.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> контроля качества сырья и продукции
		У 4.1.01.	<b>Умения:</b> сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей
		З 4.1.01	<b>Знания:</b> требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
	ПК 4.2 Изготавливать растворы бактериальных заквасок и сычужного	Н 4.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> изготовления производственных бактериальных заквасок и растворов

	фермента	У 4.2.01	<b>Умения:</b> изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
		З 4.2.01.	<b>Знания:</b> методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
ПК 4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра		Н 4.3.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> выбора технологической карты производства, ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки, выполнения основных технологических расчетов
		У 4.3.01	<b>Умения:</b> проверять готовность сгустка и сырного зерна;
		У 4.3.02	проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
		У 4.3.03	учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
		З 4.3.01	<b>Знания:</b> технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
		З 4.3.02	требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции
		Н 4.4.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> контроля качества сырья и продукции; участия в оценке качества сыров
ПК 4.4 Контролировать качество сыра		анализировать причины брака готовой продукции;	

		У 4.4.01	<b>Умения:</b> разрабатывать мероприятия по устранению причин брака
		З 4.4.01	<b>Знания:</b> требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
		З 4.4.02	причины возникновения брака и способы их устранения;
	ПК 4.5 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра	Н 4.5.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки
		У 4.5.01	<b>Умения:</b> контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
		У 4.5.02	контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря
		З 4.5.01	<b>Знания:</b> назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
		З 4.5.02	режимы мойки оборудования, форм, инвентаря

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессиональ ного стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
--	-----------------------------------	---	--	--	--

Обязательная часть	ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной прод	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	22.002	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>А/01.4</b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией <b>А/02.4</b> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями <b>А/03.4</b> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Обязательная часть	ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный	22.002	<b>ОТФ В</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	<b>В/01.4</b> Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и

	производства и обращения на рынке	контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.		производства продуктов питания животного происхождения	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <b>В/02.4</b> Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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.			
Обязательная часть	ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	<b>ОТФ</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>С/01.5</b> Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях <b>С/02.5</b> Технологическое
		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.			обеспечение производства продуктов питания из молочного сыря
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.			

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификацион ного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
Вариативная часть	ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырию при выработкесыра	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует
		ПК 4.2 Изготавливать растворы бактериальных заквасок и сычужного фермента			
		ПК 4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра			
		ПК 4.4 Контролировать качество сыра			
		ПК 4.5 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра			

#### 4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																												
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																		
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>																														
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины<sup>1</sup></b>	О	О	О	О	О	О	О	О																					
ОУД.01	Русский язык	О	О		О	О			О																					
ОУД.02	Литература	О	О		О	О			О																					
ОУД.03	История	О	О		О	О	О		О																					
ОУД.04	Обществознание	О	О		О	О	О		О																					
ОУД.05	География	О	О		О			О	О																					
ОУД.06	Иностранный язык	О			О	О			О																					
ОУД.07	Математика	О	О	О	О				О																					
ОУД.08	Информатика	О	О	О	О				О																					
ОУД.09	Физическая культура	О			О		О		О	О																				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О			О		О		О																					
ОУД.11	Физика	О	О		О			О	О																					
ОУД.12	Химия	О	О		О			О	О																					
ОУД.13	Биология	О	О		О			О	О																					
ОУД.14	Индивидуальный проект	О	О		О			О	О																					

<sup>1</sup> Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования







№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	СГ.06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства	21	ЦОМ	Совершенствование профессиональных компетенций
2	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	630	работодатель	ООО «ГК Агро-Белогорье»
3	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	6	работодатель	ООО «ГК Агро-Белогорье»
4	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	6	работодатель	ООО «ГК Агро-Белогорье»
5	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	156	работодатель	ООО «ГК Агро-Белогорье»
<b>Итого</b>		819		

**5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)**

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/МДК		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка <sup>12</sup>	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название				
1	Учебная практика	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции / Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	216	4		
2	Производственная практика	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции / Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	252	4		
3	Учебная практика	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке / Системы контроля качества на предприятиях молочной промышленности	144	6		

4	Производственная практика	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке / Системы контроля качества на предприятиях молочной промышленности	144	6		
5	Учебная практика	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения / Управление структурным подразделением организации	36	6		
6	Производственная практика	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения / Управление структурным подразделением организации	36	6		
7	Учебная практика	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	5		
8	Производственная практика	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	5		

**План обучения на рабочем месте** содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по плану выполнения работ на предприятии.





\* Неделя отсутствует

## Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			нед.	нед.	нед.	нед.
I	38 1/2	16 1/2	22	1 1/2	1/2	1	1		1									11	52	40	2
II	27	12	15	2	1	1	5	2	3	7	2	5						11	52	40	2
III	17	12	5	2	1	1	6	2	4	6	2	4	4		4	4	2	2	43	40	2
<b>Всего</b>	<b>82 1/2</b>	<b>40 1/2</b>	<b>42</b>	<b>5 1/2</b>	<b>2 1/2</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>		

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

#### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АПХ «Зеленая Долина», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) АПХ «Зеленая Долина» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

#### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

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

### Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

##### **Кабинеты:**

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности
- Животноводства и пчеловодства
- Экологических основ природопользования;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Русского языка и литературы
- Физика
- Иностранный язык
- Экономики, менеджмента и маркетинга

##### **Лаборатории:**

- Аналитической химии
- Микробиологии, санитарии и гигиены
- Ботаники и физиологии растений
- Технологии производства продукции растениеводства
- Механизации технологий в растениеводстве

##### **Мастерские:**

- Агрономия

**Залы:**

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

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

## 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

## 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

## 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального

образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

**Приложение 3**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,**  
**включая программное обеспечение**

**1. Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Стол ученический двухместный
2.	Шкаф открытый для учебных пособий
3.	Стол ученический на ножках
4.	Стол учителя
5.	Стул компьютерный
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Магнитно-маркерная поверхность
2.	Тележка для хранения и зарядки 16 ноутбуков с электросхемой
<b>II Технические средства</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Автоматизированное рабочее место преподавателя
2.	МФУ (принтер, сканер, копир)
3.	Интерактивная сенсорная панель
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Акустические колонки

\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

2.	Ноутбуки 13 шт.
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы
2.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы
2.	Тренировочные комплексы

Кабинет «Социального-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Стол ученический двухместный
2.	Шкаф открытый для учебных пособий
3.	Стол ученический на ножках
4.	Стол учителя
5.	Стул компьютерный
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Магнитно-маркерная поверхность
2.	Тележка для хранения и зарядки 16 ноутбуков с электросхемой
<b>II Технические средства</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Автоматизированное рабочее место преподавателя
2.	МФУ (принтер, сканер, копир)
3.	Интерактивная сенсорная панель
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Акустические колонки

\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.



2.	Ноутбуки 13 шт.
3.	Интерактивная система совместной работы
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы
2.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы
2.	Тренировочные комплексы

### 1.2. Оснащение лабораторий, мастерских, зон по видам работ

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный преподавателя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
2	Стол письменные ученические	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3	Стулья лабораторные	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал сиденья
4	Доска двухэлементная меловая	Высота, мм: Ширина, мм:

\* Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

		Материал каркаса:
5	Стол с электрооборудованием	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Табурет лабораторный	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
7	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
10	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
11	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
12	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм:

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

		Материал каркаса:
	Шкаф металлический для хранения и подзарядки ноутбуков на 16 ячеек	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Рулонные шторы	Высота, мм: Ширина, мм: Материал
2	Мойка	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал:
<b>Основное оборудование</b>		
	Ноутбук	1 HP 1000 гб
	Проектор. Тип 1 (Epson)	Тип 2 Epson
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Планшетный компьютер	Марка: Диагональ экрана: Операционная система
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ламинарный бокс. БАВнп-01-"Ламинар-С"-1,2	Бокс антибактериальной воздушной среды для работы с посевами бактериологических культур, не представляющих угрозы для здоровья оператора
2	Автоклав для стерилизации питательных сред	диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, Напряжение питания - 220 В
3	Микроскоп Levenhuk D870T	монокулярный, Увеличение: 40–1000

\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

		крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
4	Аквадистиллятор, АДЭ-09	Напряжение, В:220, Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: <b>230х250х365</b>
5	Весы лабораторные. ViBRA SJ-220CE	Цена деления, г 0,1, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000
6	Весы аналитические Pioneer	Цена деления, г 0,01, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 120
7	Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ	Температурный диапазон термостатирования, °С От Т окр +5 до +60
8	Мешалка магнитная. ИКА topolino mobil	Диапазон вращающего момента 300 - 1800 об/мин - Макс. длина магнитного мешальника 30 мм
9	Пенал для стерилизации пипеток Bochem	Материал: Толщина стекла:
10	Шкаф вытяжной	с защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч
11	Колбы стеклянные	Материал: Толщина стекла:
12	Чашки Петри	Материал: Толщина:
13	Чаши фарфоровые	Материал: Толщина:
14	Стаканы стеклянные	Материал: Толщина:
15	Пинцеты	Материал:
<b>Дополнительное оборудование</b>		

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

1	Растительный материал	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект плакатов	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2	Модели строения цветков	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
3	Муляжи по морфологии растений	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
4.	Набор красителей	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Инструкция для проведения лабораторных работ	из расчета на 25 человек

Лаборатория прикладной физики и механики в АПК

№	Наименование оборудования
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Стол ученический двухместный
2.	Шкаф открытый для учебных пособий
3.	Стол ученический на ножках
4.	Стол учителя
5.	Стул компьютерный
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Магнитно-маркерная поверхность
<b>II Технические средства</b>	

\* Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

<b>Основное оборудование</b>	
1.	Автоматизированное рабочее место преподавателя
2.	МФУ (принтер, сканер, копир)
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Акустические колонки
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы
2	Интерактивная лаборатория учителя физики по изучению фотоэффекта
3	Интерактивная лаборатория учителя по свойствам газов
4	Интерактивная лаборатория учителя по электростатике
5	Интерактивная лаборатория учителя по электромагнитизму
6	Интерактивная лаборатория учителя по геометрической оптике
7	Интерактивная лаборатория учителя по волновой оптике
8	Интерактивная лаборатория учителя по динамике вращательного движения
9	Интерактивная лаборатория учителя по механическим явлениям
10	Интерактивная лаборатория учителя по механическим колебаниям и волнам
11	Интерактивная лаборатория учителя по постоянному току
12	Интерактивная лаборатория учителя по электродинамике
13	Интерактивная лаборатория учителя по полупроводникам
14	Цифровая лаборатория по физике (базовый или стандартный уровень) НР
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Телескоп с автонаведением

Лаборатория «Лаборатория автоматизации технологических процессов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол	СанПин 2.4.2.2821-10

\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

2	Стул	СанПин 2.4.2.2821-11
3	Флипчарт магнитно-маркерный	Основание на треноге, Тип поверхности - Магнитно-маркерная, с держателем бумаги
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Лазерная указка	Дальность луча не менее 30м
2	Указка телескопическая складная	материал: металл, Резина. Раздвижная длиной до 2,5м
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
2	МФУ	Функции устройства принтер, сканер, копир, факс, черно-белая печать, А4
3	Виртуальный учебный комплекс «Тренажер ветеринарного врача»	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного
4	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
2	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
3	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
4	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
5	Презентации и плакаты Автоматизация	Электронные плакаты

**\* Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

технологических процессов (электронные плакаты)
---

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
2	Автоматизированное рабочее место обучающегося	
3	Стеклопанельная доска магнитно - маркерная	
4	Шкаф для документов	
5	Шкаф для одежды	
6	Мойка металлическая	
7	Холодильник	
8	Стол лабораторный	
9	Шкаф полуоткрытый	
10	Шкаф металлический для хранения и подзарядки ноутбуков	
11	Тумба подкатная «Компакт»	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	1 HP 1000 гб

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**



2	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson    Тип 1 SONY
3	Моноблок	
4	ИБП	
5	Интерактивная панель на мобильной стойке	
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Вискозиметр молока электронный эксперт соматос-02	Высота, мм:250 Глубина, мм:350 Ширина, мм:380 Материал: Мощность:...не более 60
2	Анализатор соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК)	Высота, мм:255 Глубина, мм:300 Ширина, мм:380 Материал: Мощность:...100-230 VAC, 2.5 A,120V
4	Мороженица фризер Gelato Chef 5L Automatic (2,5 л, 20-25 мин)	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
5	Йогуртница CLATRONIC YG 3344	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..15В
6	Автоклав для стерилизации питательных сред	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал:

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

		Мощность:..
7	Сыроварня автоматизированная САЭМ-200	Производительность:.. Частота вращения рабочего органа: Потребляемая мощность:18 кВт
8	Стол формовочный с фальшдном и формовочной воронкой на 84 формы D 120 мм	Среднее время: Габаритные размеры столика:800*1865*400мм Масса:...
9	Стол U-образный с комплектом роликов нерж.	Среднее время: Габаритные размеры столика:700*1800*80 Масса:..
10	Термостат/ сухой инкубатор EXPERT TET	Масса: 0,500кг Потребляемая мощность:12В
11	Пресс-экспеллер холодного отжима	Высота, мм:460 Глубина, мм:240 Ширина, мм:190 Материал:пищевая сталь Мощность:400Ватт
12	Шкаф сушильный электрический СЭШ-3М	Высота, мм:645 Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:не более 1200Вт
13	Анализатор молока Клевер-2	Высота, мм:257 Глубина, мм:132 Ширина, мм:108 Материал:

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

		Мощность:не более 25 Вт
14	Автоклав АЭ125.02.00.000 («Фермер»)	Высота, мм:1080 Глубина, мм:440 Ширина, мм:685 Материал: Мощность:не более 7,5кВт
	Весы неавтоматического действия SJ	Высота, мм:257 Глубина, мм:132 Ширина, мм:108 Материал: Мощность:не более 25 Вт
	Шкаф холодильный среднетемпературный универсальный	Высота, мм:1080 Глубина, мм:440 Ширина, мм:685 Материал: Мощность:не более 7,5кВт
	Сыроварня из нержавеющей стали с водяной рубашкой Maggìo	Высота, мм:645 Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:не более 1200Вт
	Маслобойка МБ-01	Высота, мм:271 Глубина, мм:271 Ширина, мм:490 Материал: Мощность:не более 250 Вт
	Шейкер орбитальный	Высота, мм:360 Глубина, мм:280 Ширина, мм:100 Материал: Мощность:не более 24Вт

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

	Мясорубка	Высота, мм:645 Глубина, мм:305 Ширина, мм:500 Материал: Мощность:не более 150 В
	Сепаратор бытовой электрический «Нептун»	Высота, мм:240 Глубина, мм:300 Ширина, мм:510 Материал: Мощность:не более 60 Вт
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Виртуальный учебный комплекс «Производство кисломолочных продуктов»	
2	Виртуальный учебный комплекс «Нормализация, пастеризация молока»	
3	Виртуальный учебный комплекс «Производство творога и сыра»	
4	Виртуальный учебный комплекс «Производство сливочного масла»	
5	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	
6	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	
7	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированная линия по производству макаронных изделий»	
<b>Дополнительное оборудование</b>		

Мастерская «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		

\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол лабораторный островной с полкой	Стол островного типа с полкой на четыре рабочих места зонированных между собой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места
2	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
3	Стол лабораторный на тумбах	травмобезопасный алюминиевый каркас, Фасад с кромкой ПВХ, столешница ЛДСП+пластик расположена на двух тумбах
4	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
5	Стол для весов аналитических	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы.
6	Стол лабораторный	материал лдсп, каркас алюминиевый, столешница лдсп+пластик
7	Шкаф для приборов	двухстворчатый
8	Стол-тумба лабораторный	столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная
9	Стол компьютерный	одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10
10	Стул компьютерный	СанПин 2.4.2.2821-10
11	Стол офисный	СанПин 2.4.2.2821-10
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер	системный блок, монитор, клавиатура, мышь
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
2	Весы лабораторные	Цена деления, г 0,1, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000
3	Шкаф вытяжной	с защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч
4	рН-метр	в состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный рН-электрод;
5	Комплект приборов (Нитрат-тестер и дозиметр)	дозиметр, Диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000, Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

6	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
7	Автоклав	диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, Напряжение питания - 220 В,
8	Холодильник комбинированный лабораторный	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
9	Термостат	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С
10	Дистиллятор	предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 "Вода питьевая".
11	Лабораторный стол с мойкой	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
12	Весы аналитические	Дискретность г 0,0001, Единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская; пеннивейт; зерно; ньютон.
13	Центрифуга лабораторная	Вес:... Габариты: мощность:

Наименование рабочего места, участка «Технология продуктов питания животного происхождения»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Операционная система ...;; Процессор ...;

\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

		Оперативная память ...; Видеокарта ... ; Монитор ...
2	Автоматизированное рабочее место обучающегося	Операционная система ....; Процессор ...; Оперативная память ...; Видеокарта ... ; Монитор ...
3	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
5	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
7	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Шкаф вытяжной	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

10	Мойка (раковина)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал:
11	Холодильник без морозильной камеры	Марка: Мощность Габариты: ...
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	1 HP 1000 гб
2	Струйное МФУ (цветное)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО ANKAR TF +ЭКСПРЕСС-ТЕСТ	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
2	Анализатор соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
6	Автоклав для стерилизации питательных сред	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
7	Отмыватель клейковины У1-МОК-1МТ	Производительность:..

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**



		Частота вращения рабочего органа:... Потребляемая мощность:...
8	Устройство для формирования клейковины ПФК	Среднее время: Габаритные размеры столика:... Масса:...
9	Измеритель деформации клейковины ИДК-3М	Среднее время: Габаритные размеры столика:... Масса:..
10	Иономер лабораторный в комплекте с электродами И-160 МИ	Масса: ... Потребляемая мощность:...
11	NetOp School– многофункциональная программа для управления компьютерным классом	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
12	Паяльная станция ELEMENT 853D (2A) в наборе коврик для пайки термостойкий MECHANIC V62 (380*260 мм)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
13	Держатель плат "третья рука" с лупой 3X, подставка под паяльник, LED подсветка, стенд для припоя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
14	Шуруповерт	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм:

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

		Материал: Мощность:..
15	Набор Arduino Starter Kit UNO R3 с модулем реле (расширенный) и 21 уроком	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
16	НАБОР «ЭЛЕКТРОМОНТАЖНИК-3» (10 ШТ, ХРОМ, В ПЛАСТИКОВОМ КЕЙСЕ, НИЗ)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
17	DM-30 Мультиметр RGK	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Бланки учетной и отчетной документации	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

### 1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

«Библиотека, читальный зал»

№	Наименование оборудования
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Библиотечная кафедра
2.	Стеллаж открытый
3.	Стойка для книг стационарная
4.	Рабочее пространство двухместное
5.	Читальный стол прямоугольный
1.	Компьютерный стол
2.	Информационный стенд
3.	Кресло компьютерное
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Диван прямой
2.	Магнитно-маркерная поверхность
<b>II Технические средства</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Автоматизированное рабочее место библиотекаря
2.	Инфокиоск
3.	МФУ (принтер, сканер, копир)

\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Оснащение «Актовый зал»

№	Наименование оборудования
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Стул
2.	Трибуна
3.	Кулисы
1.	Кресло компьютерное
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1.	Сценические атрибуты
<b>II Технические средства</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1.	Акустическая система
2.	Усилители мощности
3.	Эквалайзер
4.	Прожектор
3.	Проекционный экран

**2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

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

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3	Офисный пакет OpenOffice		15
4	Учебный комплект КОМПАС-3D v20 на 50 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении.		1
5	Архиватор WinRar		15
6	Архиватор 7Zip		15
7	Антивирус Kaspersky		15
8	Яндекс.Браузер		15
9	Графический редактор GIMP (своб. распр. ПО)		15
10	Графический редактор Inkscape (своб. распр. ПО)		15

**\*Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

## ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

### Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице 1. Рекомендуется последовательное освоение видов деятельности.

Таблица 1 - Виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
<b>Виды деятельности (общие)</b>	
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
<b>Виды деятельности по выбору</b>	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства



продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной прод	продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 2 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
<b>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	
ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел

### 1.1. Применяемые материалы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА, представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной образовательной программы

ФГОС 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Перечень проверяемых требований к результатам освоения Основной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
<b>Для базового и профильного уровня</b>		
ВД – 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	
	ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД – 02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции всех этапах ее производства и обращения на рынке	
	ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, 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.
ВД – 03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
	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
<b>Для профильного уровня</b>		
ВД –04	<b>Вид деятельности, установленный работодателем</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Сыродел)	
	ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями

## **2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

### **2.1. Структура задания для процедуры ГИА**

Для выпускников, осваивающих ППССЗ, государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы) проводится:

для выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка в области подготовки членов экипажей морских судов и судов внутреннего водного транспорта, специалистов авиационного персонала гражданской авиации, членов экипажей судов в соответствии с международными требованиями, а также в области подготовки работников железнодорожного транспорта, непосредственно связанных с движением поездов и маневровой работой, если иное не установлено соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО);

для выпускников, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в специальных учебно-воспитательных учреждениях закрытого типа и учреждениях, исполняющих наказание в виде лишения свободы.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к квалификации выпускников, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами с учетом требований работодателя, профессиональных объединений (при наличии), требований профессиональных стандартов, положений Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Базовый уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные и утвержденные образовательной организацией (или федеральным оператором) по профессии/специальности среднего профессионального образования или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Профильный уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные федеральным оператором по специальности среднего профессионального образования, или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС и может учитывать требования предприятий, профессиональных, отраслевых и международных стандартов и иные требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

## **2.2. Порядок проведения процедуры ГИА**

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по специальности (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных средств с учетом особенностей разработанного задания и используемых средств.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента), оказывающего необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при необходимости).

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

## **3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **3.1. Структура и содержание типового задания**

3.1.1. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Задание состоит из практического блока и теоретического блока.

Практическое задание по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включает:

- 1 Лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

#### **3.1.2. Условия выполнения практического задания:**

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

- 1 Технологическая карта\лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения.

#### **Практический блок демонстрационного экзамена**

##### **Модуль 1. Организация и ведение технологического процесса производства молочной продукции**

Объектом исследования в модуле служит молоко, как сырье для производства молочной продукции.

Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Далее составить технологическую схему производства мороженого с указанием оборудования и параметров работы. Заполнить таблицу в рабочей карточке.

Определить обязательные показатели качества сырья по органолептическим, физикохимическим и микробиологическим показателям.

Участник должен правильно заполнить рабочую карточку. А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

##### **Модуль 2. Качество молочной продукции на всех этапах ее производства**

Объектом исследования служит молочная продукция.

Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Далее составить технологическую схему производства молочной продукции с указанием оборудования и режимов работы. Для этого необходимо заполнить таблицу в рабочей карточке.

Затем провести оценку качества молочной продукции по органолептическим показателям.

Определить вкус, цвет, запах, интенсивность окраски, прозрачность, форму, консистенцию, а также фальсификацию продуктов.

Участник должен правильно заполнить рабочую карточку. А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

### **Модуль 3. Производство сыров.**

Объектом исследования служат сыры.

Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Далее составить технологическую схему производства мягких сыров с указанием оборудования и параметров работы. Для этого необходимо заполнить таблицу в рабочей карточке.

Затем определить молоко на сыропригодность.

Подготовить рассол концентрацией 18-20 %

Приготовить мягкие сыры.

Участник должен правильно заполнить рабочую карточку. А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)<sup>1</sup>

Программа организации проведения защиты ВКР как часть программы ГИА должна включать:

##### 4.1 Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Темы дипломных проектов (работ) определяются образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку. Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Перечень тем ДР, закрепление за обучающимися ДР, назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа.

К каждому руководителю ДР может быть одновременно прикреплено не более 8 выпускников. В обязанности руководителя ДР входит:

- разработка заданий на подготовку ДР;
- разработка совместно с обучающимися плана ДР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ДР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ДР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ДР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ДР;
- предоставление письменного отзыва на ДР.

На руководство выпускной квалификационной работы предусмотрено 16 часов без учета консультирования.

Задание на ДР рассматривается предметно-цикловой комиссией, подписывается руководителем ДР, утверждается заместителем директора колледжа по учебной работе, согласовывается с представителем работодателя.

Задание на ДР выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала преддипломной практики. По завершении обучающимся подготовки ДР, руководитель проверяет

---

<sup>1</sup> Заполняется только для специальностей среднего профессионального образования

качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе.

В отзыве руководителя ДР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося выполнению ДР, проявленные (не проявленные) им способности, оценивается уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ДР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ДР к защите. Пример отзыва на ДР представлен в Приложении.

Руководитель должен оценить и отметить в отзыве уровень развития профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля, соответствующего выбранной теме дипломной работы.

Дипломная работа предоставляется руководителю на проверку не позднее, чем за 1 месяц до защиты, для первоначальной оценки, исправлений и подготовке ее к предзащите.

Затем ДР рассматривается в рамках предзащиты, где обучающемуся даются рекомендации и указываются замечания, которые должны быть устранены за оставшееся до защиты время. К предварительной защите обучающийся представляет задание на ДР и полностью готовый переплетённый вариант ДР.

После доработки, ДР подписывается студентом на последней странице заключения внизу справа, сразу под текстом; указывается дата сдачи ДР (ставится только личная подпись автора ДР) и предоставляется руководителю для оформления отзыва.

Подготовленная и переплетенная ДР, передается обучающимся заместителю директора по учебной работе (в бумажном виде) не позднее, чем за 10 дней до защиты по расписанию. Заместитель директора по учебной работе подписывает допуск ДР к защите.

На допуск к защите отводится 1 час на одного обучающегося.

С этого момента ДР до ее защиты хранится в учебной части.

ДР сдается в сброшюрованном виде в папке с твердой обложкой.

Брошюровать работу необходимо в следующей последовательности:

- титульный лист (страницы не нумеруются);
- задание на ДР (страница не нумеруется);
- основная часть ДР (содержание, введение, основная часть, включающая два раздела, заключение, библиографический список, приложение по необходимости (страницы нумеруются, но в общий объем работы не входят).

Рецензирование дипломных работ

Дипломные работы подлежат обязательному рецензированию. Каждому рецензенту может быть прикреплено не более 8 обучающихся. За рецензирование ДР предусматривается 2 часа на 1 обучающегося.

Внешнее рецензирование ДР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

Дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ (преподаватели колледжа, где обучаются выпускники, не могут быть рецензентами их дипломных работ).

Рецензенты назначаются приказом руководителя образовательного учреждения не позднее, чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;
- оценку выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;



- оценку дипломной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в ДР после получения рецензии не допускается.

Колледж после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

Организация и проведение проверки дипломных работ на наличие неправомерных заимствований

С целью проверки тестовых документов на наличие неправомерных заимствований осуществляется проверка письменных работ на наличие неправомерных заимствований из опубликованных источников. Данная система вводится с целью повышения качества организации и эффективности учебного процесса, в целях контроля степени самостоятельности выполнения обучающимися дипломных работ, а также повышение уровня их самодисциплины и соблюдение прав интеллектуальной собственности.

Обучающиеся при сдаче ДР предоставляют вместе с работой ее электронную версию и справку о самопроверке, выдаваемую системой «Антиплагиат» с указанием автора, названия работы и руководителя в электронном и печатном виде. В справке проверки в системе «Антиплагиат» напротив каждого пункта ссылки на источник заимствования и его долях в отчете и тексте автор приводит свои комментарии о правомерности заимствований.

Самопроверка ДР проводится обучающимися на личном персональном компьютере или в читальном зале библиотеки.

Процедура самопроверки ДР осуществляется путем регистрации на сайте <http://www.antiplagiat.ru/> и проверки всего текста работы загруженного одним файлом с выводом полного отчета по неправомерным заимствованиям.

Обучающийся несет ответственность за достоверность справки о результатах самопроверки в системе «Антиплагиат».

Обнаружение неправомерных заимствований в тексте работы, не оформленных надлежащими ссылками на первоисточники, а также фальсификация результатов самопроверки, рассматривается как нарушение учебной дисциплины, предполагающее предоставление объяснительной записки о причинах неправомерного присвоения авторства (плагиата) на имя директора колледжа. По итогам рассмотрения объяснительной записки обучающийся может быть представлен к взысканию в форме выговора или отчисления из колледжа.

Руководитель несет ответственность за контроль самопроверки обучающимся ДР и предоставление ее в установленные сроки.

Процедура защиты дипломной работы

К защите ДР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ППССЗ и прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА, требования к ДР, а также критерии оценки знаний, утверждённые колледжем, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Вопрос о допуске ДР к защите решается на заседании ПЦК, готовность к защите определяется заместителем директора по направлению деятельности и оформляется приказом директора колледжа.

Колледж имеет право проводить предварительную защиту дипломной работы.

Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) является основанием для присвоения обучающемуся квалификации по специальности и выдачи диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Защита выпускных квалификационных работ (дипломных работ) проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

На заседании ГЭК могут присутствовать обучающиеся, руководители выпускных квалификационных работ, преподаватели и иные заинтересованные лица.

Заседание ГЭК проходит в соответствии с расписанием в подготовленной аудитории, оборудованной техникой на основе заявки секретаря ГЭК.

Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Защита проводится по расписанию, утверждённому директором колледжа, на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Защита дипломной работы происходит следующим образом. Обучающийся в течение не более 10-15 минут излагает Государственной экзаменационной комиссии основные положения своей работы. Выступление должно начинаться с обоснования актуальности темы. Далее следует раскрыть основное задание работы. Закончив выступление, обучающийся должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ним или давая обоснованные возражения. Желательно, чтобы обучающийся излагал содержание своей работы свободно, не читая письменного текста. Рекомендуется в процессе выступления использовать заранее подготовленную презентацию, иллюстрирующую основные положения дипломной работы. Презентация может содержать таблицы, схемы, графики, отражающие суть проблемы. Количество слайдов в презентации должно быть не менее 20. Обучающийся должен до защиты согласовать с руководителем тезисы своего выступления, обратив особое внимание на ответы по замечаниям рецензента.

После выступления обучающегося члены Государственной экзаменационной комиссии задают ему вопросы как непосредственно связанные с темой работы, так близко к ней относящиеся. При этом он имеет право пользоваться данными своей работы. Следует иметь в виду, что ответы на вопросы, их полнота и глубина влияют на оценку по защите дипломной работы, поэтому ответы надо тщательно продумать. По содержанию и манере выступления, ответам на вопросы, умению отстаивать свою точку зрения, комиссия судит об уровне знаний выпускника.

Защита дипломной работы заканчивается выставлением оценок.

Результаты защиты ДР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение ГЭК об окончательной оценке по защите дипломной работы основывается на рецензии, отзыве научного руководителя, выступлении и ответах студента в процессе защиты. Государственная комиссия может рекомендовать особо отличившихся выпускников для дальнейшего обучения в высших учебных заведениях.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа. В протоколе записываются:

Итоговая оценка ДР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО по специальности.

Комиссия для повторного прохождения ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

#### **4.2. Примерная тематика дипломных проектов по специальности:**

Темы дипломных работ определяются предметно-цикловой комиссией колледжа и отвечают современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, имеют практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ДР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ДР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Перечень тем обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии колледжа с участием председателя ГЭК. Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

ДР должна иметь актуальность, новизну, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная дипломная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ДР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовых работ.

При определении темы ДР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ДР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

### **4.3 Структура и содержание выпускной квалификационной работы.**

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна содержать следующие структурные части в порядке следования:

- титульный лист;
- задание на дипломную работу;
- отзыв руководителя (вкладывается);
- рецензия (вкладывается);
- введение;
- теоретическую часть;
- опытно-экспериментальная (практическая) часть;
- выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- приложения.

В дипломной работе может быть представлена и графическая часть, где в виде схем, графиков, диаграмм студент дает обобщение и обоснование принятых в работе решений.

Для соблюдения сроков выполнения дипломной работы разрабатывают и утверждают:

- общий календарный план выполнения работы;
- индивидуальный план выполнения работы.

Во введении обосновывается актуальность темы исследования, теоретическая и практическая значимость темы, излагаются причины её выбора. Самым важным во введении является выбор цели. Цель представляет собой формулировку результатов исследовательской

деятельности и путей её достижения. Необходимо учитывать, что у работы может быть только одна цель.

Задачи конкретизируют цель. Необходимо в соответствии с основной целью дипломной работы выделить три – четыре задачи. Задачи исследования – это теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в дипломной работе для достижения поставленной цели. Это обычно делается в форме перечисления: изучить..., установить..., выяснить..., определить..., обосновать... Постановку задач следует делать как можно более тщательно, так как их решение составляет содержание глав дипломной работы.

Для представляемой темы цель и задачи можно сформулировать следующим образом.

Цель выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – выявить и обосновать наиболее эффективные мероприятия

Задачи выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

- изучить .....
- установить .....
- обеспечить .....
- определить экономическую эффективность .....

Основная часть (теоретическая и опытно – экспериментальная) дипломной работы включает две главы. Каждая глава может включать два – четыре параграфа. Все главы дипломной работы должны быть связаны между собой. В первой главе отражаются, как правило, теоретические вопросы по теме дипломной работы, изложенные с использованием научных источников. В этой главе должно быть дано этиология, патогенез, симптомы, патоморфологические изменения. В качестве иллюстраций и в подтверждение излагаемых положений, необходимо использовать рисунки, графики, схемы, справочные и обзорные таблицы, диаграммы.

Содержание второй главы носит практический характер и детально раскрывает сущность проблемы. Вторая глава дипломной работы является технологической частью. В данной главе должна быть представлена информация о предназначении, специфике решаемых задач предприятием. Дается характеристика объекта исследования, на материалах которого выполняется работа, и проводится глубокий анализ изучаемой проблемы с использованием различных методов исследования. Обязательными для этой главы должны стать специализация предприятия, производственная программа производства, а также материально-техническое оснащение, технологический процесс производства продукции и методы определения качества продукции. Содержание второй главы необходимо иллюстрировать таблицами, рисунками и другими справочными материалами, которые размещают по тексту работы или в виде приложений, если они имеют значительный объем.

Заключение работы должно быть лаконичным и содержать основные результаты выполненной работы, краткие выводы и рекомендации по дипломной работе в целом. Его главная задача – подведение итогов всей работы, поэтому, здесь не даются ни новые фактические данные, ни новые теоретические положения, о которых не было речи в основных главах ВКР. Заключение обычно содержит лишь общие выводы автора и может также указывать на дальнейшее развитие исследуемого явления.

Объем выпускной квалификационной работы (дипломной работы) составляет 40-50 страниц машинописного текста, не включая приложений.

При оформлении дипломных работ применяют ГОСТы:

ГОСТ 2.105 - 95. ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам» (с обновлением на 13. 01. 2010 г.).

ГОСТ 7.32 — 2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

ГОСТ 6.30 — 2003 «Унифицированная система документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов».

ГОСТ 7.1 — 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

ГОСТ 7.12 — 77 «Сокращение русских слов и словосочетаний в библиографическом описании».

ГОСТ 7.11—78 «Сокращение слов и словосочетаний на иностранных языках в библиографическом описании».

ГОСТ 7.80 — 2000 «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления».

ГОСТ 7.82 — 2001 «Библиографическое описание электронных ресурсов: общие требования и правила

составления».

ГОСТ 7.05 — 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

Согласно ГОСТу 7.32-2001 , текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Работа брошюруется. Цвет шрифта - черный. Размер шрифта (кегель) 14. Тип шрифта - Times New Roman. Шрифт печати должен быть прямым, четким, черного цвета, одинаковым по всему объему текста. Разрешается использовать полужирный шрифт при выделении заголовков структурных частей дипломной работы (оглавление, введение, название главы,

заключение и т.д.). Текст обязательно выравнивается по ширине. Размер абзацного отступа составляет 1,5 см. Страница с текстом должна иметь левое поле 30 мм, правое поле — 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм (ГОСТ 6.30-2003).

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в центре нижнего поля листа без точки. Размер шрифта (кегель) - 11. Тип шрифта - Times New Roman. Титульный лист дипломной работы включают в общую нумерацию, номер на нем не ставится. Все страницы, начиная с 3-й (ВВЕДЕНИЕ), нумеруются.

В тексте используется «длинное тире», его клавиатурное сочетание в MS Word — Ctrl + Alt + минус на дополнительной клавиатуре. Используются «кавычки-елочки», для вложенных кавычек

„кавычки-лапочки”.

Заголовки структурных элементов работы располагают в середине строки (выравнивание по центру), без точки в конце и печатают заглавными буквами (Caps Lock) без подчеркивания. Каждый структурный элемент и каждую новую главу следует начинать с новой страницы. Шрифт заголовков — Times New Roman, полужирный

Главы (заголовки первого уровня) нумеруют. Главы могут делиться на разделы (заголовки второго уровня) и подразделы (заголовки третьего уровня). Номер раздела состоит из номера главы и номера раздела в главе, например: 1.2 (1 - номер главы, 2 - номер раздела, разделенные точкой). В конце номера точка не ставится. Аналогичным образом нумеруются и подразделы, например:

1.2.1 (1 – номер главы, 2 – номер раздела, 1 – номер подраздела). В нумерации после цифр идет пробел, а не табуляция. Заголовки разделов и подразделов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы, без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок не помещается на одной строке, то на нижнюю строку переносят слово полностью. Разрыв слов при переносе не допускается. Между текстом и заголовком второго и третьего уровня оставляют двойной межстрочный интервал. Оформление оглавления. На втором листе помещается оглавление, где указываются основные разделы работы и соответствующие им страницы. Заголовок ОГЛАВЛЕНИЕ пишется заглавными буквами посередине строки. Оглавление включает введение, наименование всех глав, разделов и подразделов, заключение, список использованных источников и литературы, наименование приложений, с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. По ГОСТ 2.105-95 наименования, включенные в оглавление, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы, допускается набор заголовков первого уровня заглавными буквами. Желательно, чтобы оглавление помещалось на одной странице. Текст должен

соответствовать оглавлению, как по содержанию, так и по форме.

Оформление рисунков. К рисункам относятся все графические изображения (схемы, графики, фотографии, рисунки). На все рисунки в тексте должны быть даны ссылки. Рисунки должны располагаться непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки нумеруются арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная, но допускается нумеровать и в пределах раздела (главы). В последнем случае номер рисунка состоит из номера главы и порядкового номера иллюстрации, разделенные точкой, например: (Рисунок 1.1). Название пишется под рисунком по центру, как и рисунок, форматирование — как и у обычного текста. Слово «Рисунок» пишется полностью. Если рисунок один, то его не обозначают. Допускается не нумеровать мелкие иллюстрации (мелкие рисунки), размещенные

ые непосредственно в тексте и на которые в дальнейшем нет ссылок. При ссылках на иллюстрацию следует писать: («... в соответствии с рисунком 1» или рисунком 1.1). После слова «Рисунок 1» пишется название. В этом случае подпись должна выглядеть так: «Рисунок 1 — Название». Точка в конце названия не ставится.

Оформление таблиц. На все таблицы в тексте должны быть ссылки. Таблица должна располагаться непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Все таблицы нумеруют - нумерация сквозная, либо в пределах раздела — в последнем случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера внутри раздела, разделенные точкой, например: Таблица 1.2. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной



нумерацией арабскими цифрами с добавлением впереди обозначения приложения, например: Таблица В.2. Слово «Таблица» пишется полностью. Наличие у таблицы собственного названия обязательно. Название состоит из слова «Таблица», номера, тире и названия. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, например: «Таблица 3 — Название». Точка в конце названия не ставится. При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). При переносе таблицы на следующую страницу название помещают только над первой частью, при этом нижнюю черту, ограничивающую первую часть таблицы, не проводят. Над другими частями таблицы также слева пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: Продолжение таблицы 1. Заголовки столбцов и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки столбцов - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков столбцов и строк точки не ставят.

Оформление приложений. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают арабскими цифрами. После слова «Приложение» следует цифра, обозначающая его последовательность, например – ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Нумерация страниц приложений и основного текста должна быть сквозная.

Библиографическое оформление работы (ссылки, список использованных источников и литературы) выполняется в соответствии с едиными стандартами по библиографическому описанию документов. Каждая библиографическая запись в списке получает порядковый номер и начинается с красной строки. Нумерация всех использованных источников и ресурсов в списке сквозная.

#### 4.4 Порядок оценки результатов дипломной работы.

Оценка дипломной работы (включая структуру и оформление)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. выпускника

Предметы оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Оценка
<b>ОК 1</b>	Проявление устойчивого интереса к своей будущей профессии и стремление к постоянному личному совершенствованию	Соответствие применяемых методов и способов поставленным целям и задачам дипломной работы	
<b>ОК 2</b>	Самостоятельность выбора и использования различных источников, включая электронные ресурсы для решения профессиональных задач	Результативность поиска и рациональность применения информации по разделам дипломной работы	

<b>ОК 3</b>	Демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Обоснованность и убежденность в принятии решений и степень их реализации	
<b>ОК 4</b>	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, наставниками в процессе учебной деятельности	Контактность, манера общения и готовность к дискуссии в ходе подготовки дипломной работы	
<b>ОК 5</b>	Уверенное проявление грамотности устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	Ясность, четкость, последовательность изложения материала при защите дипломной работы	
<b>ОК 6</b>	Соблюдение норм поведения и взаимоуважения в процессе обучения	Культура и позитивная манера общения в процессе выполнения дипломной работы	
<b>ОК 7</b>	Знание и эффективность использования ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Рациональность распределения времени при выполнении дипломной работы	
<b>ОК 8</b>	Готовность к применению средств физической культуры для поддержания и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Целесообразность и эффективность практического применения средств профилактики перенапряжения, характерными для специальности	
<b>ОК 9</b>	Уверенное пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

**Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. выпускника

<b>ОК 1</b>	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов	Соответствие применяемых методов и способов поставленным целям и	
-------------	---	--	--

	решения профессиональных задач	задачам дипломной работы	
<b>ОК 2</b>	Самостоятельность выбора и использования различных источников, включая электронные ресурсы для решения профессиональных задач	Результативность поиска и рациональность применения информации по разделам дипломной работы	
<b>ОК 3</b>	Демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Обоснованность и убежденность в принятии решений и степенях реализации	
<b>ОК 4</b>	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, наставниками в процессе учебной деятельности	Контактность, манера общения и готовность к дискуссии в ходе подготовки дипломной работы	
<b>ОК 5</b>	Уверенное проявление грамотности устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	Ясность, четкость, последовательность изложения материала при защите дипломной работы	
<b>ОК 6</b>	Соблюдение норм поведения и взаимоуважения в процессе обучения	Культура и позитивная манера общения в процессе выполнения дипломной работы	
<b>ОК 7</b>	Знание и эффективность использования ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Рациональность распределения времени при выполнении дипломной работы	
<b>ОК 8</b>	Готовность к применению средств физической культуры для поддержания и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Целесообразность и эффективность практического применения средств профилактики перенапряжения, характерными для специальности	
<b>ОК 9</b>	Уверенное пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ темы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по

улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**к ОПОП-П по специальности  
19.02.12. Технология продуктов питания  
животного происхождения**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**19.02.12. Технология продуктов питания  
животного происхождения**

**2024г.**

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</li> <li>- Сознательный своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</li> <li>- Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</li> <li>- Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</li> <li>- Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</li> <li>- Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)</li> </ul>
<b>Патриотическое воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</li> <li>- Сознательный причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.</li> <li>- Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</li> <li>- Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</li> </ul>
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.</li> <li>- Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических</li> </ul>

групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

- Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

- Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

- Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

### **Эстетическое воспитание**

- Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

- Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

- Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

- Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

### **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

- Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

- Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

- Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

- Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

- Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

- Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

- Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

### **Профессионально-трудовое воспитание**

- Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

- Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

- Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

- Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

- Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

- Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

### **Экологическое воспитание**

- Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

- Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

- Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

- Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми

### **Ценности научного познания**

- Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

- Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

- Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.



- Умеющий выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### 2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Практическая реализация цели и задачи воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа. Каждое из них представлено в соответствующих модулях.

#### Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчёт производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятиях нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу колледжа установление и поддержка доброжелательной атмосферы;
- инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся,

планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;
- экскурсии (в музеи, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.
- достижение обучающимися в процессе освоения общеобразовательных дисциплин личностных результатов в соответствии с ФГОС СОО:
  - осознание российской гражданской идентичности;
  - сформированности ценностей самостоятельности и инициативы;
  - готовности обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
  - наличия мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;
  - сформированности внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

## **Модуль «Кураторство»**

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
- ведение папки куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем

- (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания;
  - предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися.

### **Модуль «Наставничество»**

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (обучающихся с инвалидностью, одарённых, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнёров).

### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»**

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для колледжа праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе, с участием социальных партнёров колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;
- вовлечение, по возможности, каждого обучающегося в дела колледжа в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других);
- помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа общеколледжных дел;

- церемонии награждения по итогам учебного года представителей студенческого самоуправления за активное участие в жизни колледжа, а также награждение обучающихся в День Российского студенчества за достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие колледжа, своей местности, города, региона.

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- поддержание и обновление в библиотеке колледжа экспозиции об истории и развитии ОГАПОУ «ДАК»;
- разработку и оформление пространств, проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (этажи учебного корпуса), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- создание и поддержание в библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики колледжа (флаг, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации религий, обмениваться опытом;
- поддержание работы телеграмм-канала для родителей (законных представителей) обучающихся, содержащего информацию о жизни колледжа, успехах детей,

- мероприятиях, о профилактике терроризма, экстремизма, суицидов, размещение профилактических памяток для родителей, консультации специалистов;
- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
  - привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.
  - целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей - сирот, оставшихся без попечения родителей, приёмных детей.

## **Модуль «Профилактика и безопасность»**

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение «групп риска» обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и др.). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися «групп риска» силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне ит. д.);
- организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе, профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в городских и краевых профилактических днях и месячниках, приуроченных к профилактическим датам.
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже профилактики правонарушений, девиаций.
- Реализация комплексной безопасности в колледже в следующих направлениях:
  - работа по антитеррористической защищённости и противодействию терроризму и экстремизму;
  - пожарная безопасность;

- охрана труда и техника безопасности;
- дорожная безопасность;
- информационная безопасность;
- гражданская оборона и чрезвычайные ситуации
- охрана здоровья (репродуктивного, психического, физического).

Рекомендуемые формы организации деятельности по профилактике: беседы, встречи, аудиообращения, объектовые тренировки по эвакуации, инструктажи, тестирование, Всероссийские открытые уроки безопасности, освещение памятных дат, событий, олимпиады, конкурсы, акции, защита проектов, экскурсии, выставки, оформление стендов, размещение информации на сайте колледже.

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледже, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение

центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвящённых истории предприятий партнёров;
- встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области;
- онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной специальности обучающихся 1-го и 3-го курсов. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю, статусы профессиональной идентичности личности.

### ***Вариативные модули***

#### **Дополнительный модуль «Студенческие медиа»**

Реализация воспитательного потенциала деятельности молодёжного медиацентра колледжа в целях формирования и отражения имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путём обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой предусматривает:

- развитие творческих способностей обучающихся посредством медиасферы, оказание помощи обучающимся в реализации творческих проектов;
- информационное наполнение, координация работы СМИ колледжа (официальных

групп в социальных сетях), создание пост- релизов, репортажей, рекламных роликов, интервью, прямых эфиров, фотосессий;

- осуществление информационного сопровождения мероприятий, проводимых в колледже, а также информационное сопровождение развития новых направлений и сфер деятельности колледжа, взаимодействие с местными, региональными СМИ по выпуску информационной и рекламной продукции о колледже;
- помощь в изготовлении имиджевой продукции, в том числе, поддерживающей бренд колледжа.

### **Дополнительный модуль «Студенческое самоуправление»**

Реализация воспитательного потенциала студенческого самоуправления с целью формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала молодёжи предусматривает:

- создание условий для формирования у студентов гуманистических ценностей, гражданской культуры, творческого мышления, активной жизненной позиции, лидерских качеств;
- оказание поддержки и содействие развитию студенческих движений, объединений, клубов по интересам колледжа;
- развитие у студенческой молодёжи навыков проектной деятельности, обучение студентов оформлению проектных предложений и инициатив;
- обучение студентов процессам планирования, прогнозирования, конструирования и моделирования как составляющих инновационной (проектной) деятельности;
- поддержку и реализацию федеральных программ, а также программ Белгородской области, касающихся молодёжной политики;
- поддержку и содействие в реализации молодёжных проектов и инициатив
- взаимодействие с общественными организациями, учреждениями, образовательными организациями области и РФ в рамках реализации молодёжных проектов и инициатив.

### **Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»**

Реализация воспитательного потенциала в колледже через занятия в студенческом спортивном клубе с целью широкого привлечения обучающихся к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учётом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха, повышения уровня физической закали, подготовки к труду и защите Родины, предусматривает:

- активное содействие физическому и духовному воспитанию обучающихся колледжа, внедрение физической культуры и спорта в повседневную их жизнь, организацию работы по укреплению их здоровья и повышению работоспособности;
- организацию клубных занятий в спортивных секциях и группах оздоровительной направленности;
- проведение спартакиад, первенств, массовых спортивных соревнований, различных спортивных праздников, учебно-тренировочных сборов по подготовке спортсменов для участия в соревнованиях;
- формирование у обучающихся ценностей здорового образа жизни, стимулирование создания и реализации в колледже инновационных программ и проектов,



- направленных на пропаганду здорового образа жизни;
- развитие в колледже традиционных и наиболее популярных в Белгородской области видов спорта;
- вовлечение обучающихся в спортивные секции, формирование у них мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья.

### **Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»**

Реализация воспитательного процесса в колледже при помощи раскрытия потенциала молодежи, как активного субъекта общественных отношений, её интеграция в процессы социального и духовно-нравственного развития общества, формирование навыков социально ответственного поведения, которые предусматривают:

- популяризацию идей волонтерства в студенческой среде;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социальной поддержки различным группам населения;
- поддержку и реализацию социальных инициатив студентов и сотрудников колледжа;
- участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;
- налаживание сотрудничества с социальными партнёрами для совместной социально-значимой деятельности;
- воспитание активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

### **3.1. Кадровое обеспечение**

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в образовательной организации, организует контроль за реализацией программы воспитания;
- заместителя директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, координирующего деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организующего и осуществляющего контроль работы кураторов групп, организующего работу Совета профилактики;
- заведующих отделениями, которые осуществляют мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой на отделениях, участвуют в работе Совета профилактики, контролируют успеваемость и посещаемость обучающихся;
- советника директора по воспитанию и связям с общественными организациями – отвечает за реализацию воспитательных возможностей общеколледжных ключевых дел, поддержку традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе; инициирование и поддержку студенческого самоуправления; поддержку деятельности функционирующих на базе колледжа общественных объединений и организаций (Движение первых, РДДМ и

- т.д.); организацию в колледже волонтерской деятельности и привлечение к ней студентов для освоения ими новых видов социально-значимой деятельности;
- кураторов групп, осуществляющих воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о кураторах;
  - педагога-психолога - обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса;
  - преподавателя ОБЖ - организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения.
  - руководителя физического воспитания, который организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактике заболеваний;
  - воспитателя студенческого общежития, осуществляющую воспитательную работу в студенческом общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего распорядка общежития, организацию и проведение профилактической работы, различных мероприятий;
  - заведующего библиотекой - осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия;
  - специалистов других организаций, социальных партнёров, осуществляющих просветительско - информационную деятельность, проведение экскурсий, мастер-классов и т.д.

Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов колледжа и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно 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 учётом расширения спектра профессиональных компетенций.

### **3.2. Нормативно-методическое обеспечение**

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учётом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- План работы ОГАПОУ «ДАК» на учебный год;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Положение об организации воспитательной деятельности в ОГАПОУ «ДАК»
- Положение о системе наставничества в ОГАПОУ «ДАК»
- Положение о порядке зачисления на полное государственное обеспечение и предоставления дополнительных гарантий по социальной защите прав детей-сирот и

детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, в период обучения в ОГАПОУ «ДАК»

- Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Положение о методическом объединении кураторов ОГАПОУ «ДАК»
- Положение о кураторах учебных групп и эффективности их работы в ОГАПОУ «ДАК»
- Правила внутреннего распорядка студенческого общежития ОГАПОУ «ДАК»;
- Положение о совете общежития;
- Положение о порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся по очной форме обучения в ОГАПОУ «ДАК»;
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, обучающихся по очной форме обучения в ОГАПОУ «ДАК»
- Положение о студенческом совете в ОГАПОУ «ДАК»
- Положение о дежурстве обучающихся;
- Положение о Совете профилактики правонарушений и безнадзорности среди студентов ОГАПОУ «ДАК»
- Положение о родительском собрании;
- Положение о постановке студентов на профилактический учёт и снятии с учёта в ОГАПОУ «ДАК»

### **3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике колледжа;
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

- привлечения к участию в системе поощрений Совета обучающихся;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения: объявление благодарности; помещение на доску почёта; награждение индивидуальными или групповыми грамотами, дипломы; памятные или ценные призы (индивидуальные/групповые); тематические экскурсии, поднятие и спускфлага России еженедельно (по понедельникам), вынос флага на торжественных тематических мероприятиях (соревнование - лучший спортсмен, олимпиада - лучший студент); памятным подарком, материальное симулирование:

- академическая стипендия (назначается при сдаче зачётом и экзаменов в период семестровой аттестации на «хорошо» и «отлично»);
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- именная стипендия Губернатора Белгородской области назначается обучающимся, имеющим хорошие и отличные результаты промежуточной аттестации за полугодие, предшествующее назначению стипендии, не имеющие академических задолженностей и показавших уникальные успехи одновременно в нескольких видах деятельности (не менее двух):
- по итогам календарного года выплачивается обучающимся разовое финансовое поощрение (при наличии финансовых средств в колледже на усмотрения директора) в случае не расходования стипендиального фонда. Материальное поощрение обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

### 3.4. Анализ воспитательного процесса

1. Анализ *условий воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ *состояния воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлеченности обучающихся в образовательной организации в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся);
- опрос работодателей на предмет удовлетворённости качеством подготовки выпускника;
- опрос родителей и обучающихся на предмет удовлетворённости качеством образовательных функций;
- результаты всероссийского мониторинга "Социально-психологическое тестирование», направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психоактивных веществ;
- опрос обучающихся на предмет их отношения к коррупционной деятельности;
- анкетирование студентов по вопросам организации воспитательной работы;
- анализ воспитательной работы куратора с группой.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом в колледже.

**Календарный план воспитательной работы  
по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания  
животного происхождения**

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 38.02.01 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ (по отраслям) на 2024-2025 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
<b>1. Образовательная деятельность</b>				
1	Организация и проведение работы по адаптации обучающихся 1 курса	1 курс	сентябрь	Кураторы групп
2	Олимпиады по предметным дисциплинам	1-2 курс	В течение учебного года	Преподаватели предметники
3	Проектная деятельность	1-3 курс	В течение учебного года	Руководители проектов преподаватели
4	Открытые уроки по предметам общеобразовательного цикла	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение учебного года	Заместители директора по УР и УМР, заведующие отделением, методист, председатель ЦМК общеобразовательных дисциплин, преподаватели общеобразовательного цикла
5	Цикл открытых уроков по дисциплинам профессионального цикла	Обучающиеся 2-3 курсов	В течение учебного года	Заместители директора по УР и УМР, заведующие отделением, методист, председатель ЦМК специальных дисциплин, преподаватели специальных дисциплин
6	Участие студентов в научных и научно-исследовательских конференциях муниципального, регионального, федерального уровней	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Заместители директора, преподаватели
7	Международный день грамотности. Проведение мероприятий, посвящённых Международному Дню грамотности	Обучающиеся 1-3 курсов	08.09.	Преподаватели русского языка и литературы, библиотекарь

	Оформление экспозиции в библиотеке			
8	Проведение праздничных мероприятий в рамках празднования «Дня Учителя»	1-3 курс	04.10	Преподаватели, кураторы, студенческий совет
9	Проведение недели финансовой грамотности	Обучающиеся 1-3 курсов	23.09-30.09.	Преподаватели экономических дисциплин
10	Всероссийский урок по правам человека	Обучающиеся 2-3 курсов	10.12.	Преподаватель права
11	Проведение Уроков мужества	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБЖ
12	Празднование памятных дат и дней воинской славы России	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР
13	Всероссийский экономический диктант	Обучающиеся 2-3 курсов	Октябрь	Преподаватели экономических дисциплин
14	Международный день толерантности	Обучающиеся 1-2 курсов	16.11.	Педагог-психолог
15	Конкурс «Добрым словом согреем друг друга»	Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ	Декабрь	Педагог-психолог
16	Участие во Всероссийском конкурсе достижений талантливой молодёжи «Национальное достояние России»	Обучающиеся 1-3 курсов	Январь	Советник по воспитанию, педагоги доп. образования
17	Проведение недели специальных дисциплин	Обучающиеся 2-3 курсов	Февраль	Председатель ЦМК
18	Конференция «День российской науки»	Обучающиеся 1-3 курсов	08.02	Заместитель директора по УМР, методист
19	Участие в весенней сессии РусФеста – «Фронтной треугольник»	Обучающиеся 1-2 курсов	Апрель	Преподаватели русского языка и литературы
20	Диктант Победы	Обучающиеся 1-2 курсов	Апрель	Преподаватели истории
21	Интеллектуальная викторина «Природа вокруг нас», в рамках Дня Земли	Обучающиеся 1-2 курсов	22.04.	Преподаватель экологических основ природопользования
22	Всероссийский открытый урок по основам безопасности жизнедеятельности	Обучающиеся 1-2 курсов	27.04	Преподаватель ОБЖ
	<b>2. Кураторство</b>			

1	Тематические классные часы, посвящённые Дню знаний	Обучающиеся 1-3 курсов	02.09.	Кураторы групп
2	Цикл классных часов «Правила внутреннего распорядка. Режим работы. Безопасность дорожного движения. Противопожарная безопасность. Антитеррор»	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР Преподаватель ОБЖ Кураторы групп
3	Проведение кураторских часов на тему: «27 января – День снятия блокады Ленинграда»	Обучающиеся 1-3курсов	Январь	Кураторы групп
4	Проведение кураторских часов на тему: «Сталинградская битва – переломный момент в ВОВ»	Обучающиеся 1-3курсов	Февраль	Кураторы групп
5	Проведение кураторских часов на тему: «День воссоединения Крыма с Россией»	Обучающиеся 1-3курсов	Март	Кураторы групп
6	Контроль за посещаемость студентов	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Кураторы групп
7	Систематический контроль за успеваемостью студентов	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Кураторы групп
8	Привлечение обучающихся к участию в социально-значимых, профессиональных, творческих и спортивных мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Кураторы групп
9	Мониторинг занятости студентов во внеучебное время и занятиях в спортивных секциях и кружках	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Кураторы групп
10	Индивидуальные беседы со студентами	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Кураторы групп
11	Мониторинг аккаунтов студентов в социальных сетях	Обучающиеся 1-3курсов	В течение учебного года	Кураторы групп
12	Написание характеристик на обучающихся	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Кураторы групп
13	Проведение тематических родительских собраний	Обучающиеся 1-3 курсов	Не реже 2 раза в год	Кураторы групп
	<b>3. Наставничество</b>			
1	День наставника специальности «Мастерская наставника»	Обучающиеся 1-3 курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, Кураторы групп
2	День первокурсника	Обучающиеся	Октябрь	Преподаватели,



		иеся 1-курса		кураторы, студенческий совет
3	Фотоконкурс «Преподаватель наставник» в рамках Дня СПО	Обучающ иеся 1-3 курсов	02.10.	Заместитель директора по УВР Преподаватели, кураторы, студенческий совет
4	«Наставничество» студент студенту «Вот тебе моё плечо»	Обучающ иеся 1-курса	В течение учебного года	Кураторы групп
5	Информационные беседы со студентами об организации наставничества по подготовке к Чемпионату «Профессионалы» по разным компетенциям	Обучающ иеся 2-3 курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР Председатель ЦМК
5	Информационные беседы со студентами об организации наставничества по подготовке к Чемпионату «Абилимпикс»	Обучающ иеся 2-3 курсов	Ноябрь	Заместитель директора по УПР
6	День самоуправления в рамках празднования «Дня студентов»	Обучающ иеся 1-3 курсов	25.01.2025	Преподаватели, кураторы, студенческий совет
7	Проведение урока Мужества в формате встречи с ветеранами боевых действий и локальных войн	Обучающ иеся 1 курса	Февраль	Заместитель директора по УВР
8	Участие в бизнес-проектах во Всероссийских конкурсах «Большая перемена», «Россия – страна возможностей»	Обучающ иеся 2-3 курсов	Январь - Февраль	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию
<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>				
1	Цикл занятий «Разговоры о важном»	Обучающ иеся 1-3 курсов	Каждый понедельни к	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
2	День знаний	Обучающ иеся 1-3 курсов	02.09.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
3	Проведение мероприятий, посвящённых Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающ иеся 1-3 курсов	03.09.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
4	Проведение мероприятий, посвящённых Дню окончания Второй Мировой войны	Обучающ иеся 1-3 курсов	03.09.	Заместитель директора по УВР Преподаватели истории
5	День финансиста	Обучающ иеся 1-3 курсов	08.09.	Преподаватели экономических дисциплин
6	День среднего профессионального образования	Обучающ иеся 1-3 курсов	02.10.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп

7	«Мы в ответе за тех, кого приручили» - фото-челендж, посвящённый Дню животных с/х	Обучающе-исследовательские курсы 1-2 курсов	04.10	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
8	Торжественное мероприятие, посвящённое Дню учителя	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	05.10.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
9	Международный день пожилых людей	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	02.10.	Педагог-психолог
10	Цикл мероприятий, посвящённый Дню работника сельского хозяйства: - презентация книжной выставки «Земля и люди», -информ – досье «Славим человека труда»	Обучающе-исследовательские курсы 1-2 курсов	13.10	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Библиотекарь
11	День отца в России	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	15.10.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
12	День белой трости	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	15.10.	Педагог-психолог
13	«Был хлеб всегда в почете на Руси» - час интересных сообщений, посвящённый Дню хлеба	Обучающе-исследовательские курсы 1-2 курсов	16.10.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
14	«Вкусное путешествие» - познавательная программа, посвящённая Дню работников пищевой промышленности	Обучающе-исследовательские курсы 1-2 курсов	20.10	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
15	Праздник для первокурсников «Посвящение в студенты»	Обучающе-исследовательские курсы 1 курса и выпускные группы	27.10.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
16	Уроки памяти (День памяти жертв политических репрессий)	Обучающе-исследовательские курсы 1-2 курсов	30.10.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
17	Музыкально-литературная композиция «В единстве наша сила!»	Обучающе-исследовательские курсы 1-2 курсов	03.11.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
18	Концерт ко Дню Матери	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	28.11.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
19	День государственного герба Российской Федерации	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	30.11.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
20	День банковского работника	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	02.12.	Преподаватели экономических дисциплин
21	День неизвестного солдата. Уроки мужества.	Обучающе-исследовательские курсы 1-3 курсов	05.12.	Преподаватели истории Преподаватель ОБЖ

22	День добровольца (волонтера) в России	Обучающий 1-3 курсов	05.12.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
23	Мероприятия «Герои России моей!», посвящённое дню героев Отечества	Обучающий 1-3 курсов	08.12.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
24	День Конституции	Обучающий 1-3 курсов	12.12.	Преподаватель права и обществознания
25	День прав человека Круглый стол «Свобода и ответственность»	Обучающий 1-2 курсов	14.12.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
26	Новогодние представления	Обучающий 1-3 курсов	25.12.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
27	День российского студенчества	Обучающий 1-3 курсов	25.01.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
28	Час истории: День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады, День памяти жертв Холокоста, Сталинградская битва	Обучающий 1-3 курсов	26.01 – 02.02.	Преподаватели истории
29	День российской науки	Обучающий 1-3 курсов	08.02.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
30	Уроки мужества, приуроченные выводу войск из Афганистана	Обучающий 1-3 курсов	15.02.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
31	Международный день родного языка	Обучающий 1-3 курсов	21.02.	Преподаватели русского языка и литературы
32	Праздничный концерт, посвящённый Дню защитника Отечества	Обучающий 1-3 курсов	21.02.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
33	Военно-спортивные соревнования «А ну-ка, парни!»	Обучающий 1-3 курсов	22.02	Заместитель директора по УВР Руководитель физвоспитания
34	Праздничный концерт к 8 марта	Обучающий 1-3 курсов	06.03.	Заместитель директора по УВР, педагоги доп. образования, Кураторы групп
35	Час новой истории России: «День воссоединения Крыма с Россией»	Обучающий 1-3 курсов	18.03.	Преподаватели истории
36	Всемирный день Здоровья	Обучающий 1-3 курсов	07.04.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп Руководитель

				физвоспитания
37	День единых действий. Единый день памяти о геноциде советского народа в годы ВОВ	Обучающиеся 1-3 курсов	19.04.	Преподаватели истории Кураторы групп
38	Проведение мероприятий, посвящённых Дню космонавтики	Обучающиеся 1-3 курсов	12.04	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
39	Всемирный день Земли	Обучающиеся 1-2 курсов	22.04	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
40	День памяти погибших а радиационных авариях и катастрофах	Обучающиеся 1-2 курсов	26.04.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
41	Мероприятия ко Дню Победы	Обучающиеся 1-3 курсов	май	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
42	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-3 курсов	24.05	Преподаватели русского языка и литературы
43	Праздничные мероприятия ко Дню России	Обучающиеся 1-3 курсов	12.06.	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
44	Торжественное, выпускное мероприятие	Обучающиеся 1-3 курсов	30.06.	Заместители директора, советник по воспитанию, Преподаватели, кураторы, студенческий совет
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>				
1	Обновление «Доски почёта»	Обучающиеся 1-3 курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УВР
2	Книжно-иллюстрированные выставки, посвящённые знаменательным датам и памятным дням	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Библиотекарь
3	Размещение информации о мероприятиях воспитательной направленности на официальном сайте колледжа, сети Интернет, официальных аккаунтах, в социальных сетях	-	В течение учебного года	Ответственный администратор
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>				
1	Встреча с семьями трудовых династий	Обучающиеся 1-3 курсов	Ноябрь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
2	Общее родительское собрание	Обучающиеся 1-3 курсов	Сентябрь Декабрь	Администрация колледжа
3	Заседания Совета по профилактике	Обучающиеся	Ежемесячно	Заместитель директора по УВР,

		1-3 курсов		заведующие отделением, Педагог-психолог, кураторы групп
4	Индивидуальные консультации родителей педагогом - психологом	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Педагог-психолог
5	Индивидуальные консультации и беседы с родителями	Обучающиеся 1-3 курсов, родители	В течение учебного года	Администрация колледжа
6	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся, совершивших противоправные поступки: постановка на профилактический учёт; беседы; посещение семьи; Совет профилактики правонарушений	Обучающиеся «группа риска»	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог
7	Взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: соглашения о взаимодействии; Совет профилактики правонарушений; беседы; лектории; совместные собрания	Обучающиеся из числа дети-сироты	В течение учебного года, по отдельному плану психолога	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог
8	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся из категории детей-инвалидов и ОВЗ: беседы; лектории	Обучающиеся из категории инвалиды и ОВЗ	В течение учебного года По плану куратора	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
	<b>7. Самоуправление</b>			
1	Формирование Студенческого совета: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Представители групп (старосты)	Сентябрь Январь	Преподаватели, кураторы, студенческий совет
2	Деятельность лидеров и активистов студенческого самоуправления: Студенческий совет; внеклассные мероприятия; молодёжные объединения; волонтерство; выборы; Совет профилактики; конкурсы профессионального мастерства; субботники; молодёжные фестивалии форумы	Студенческий актив	В течение учебного года	Преподаватели, кураторы, студенческий совет
3	Студенческое самоуправление в медиапространстве колледжа: социальные сети; телеграм-канал;	Медиагруппа	В течение учебного года	Председатель Студенческого совет

	медиакон- курсы;			
	<b>8. Профилактика и безопасность</b>			
1	Международный конкурс антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик».	Обучающиеся 1-2 курсов	Октябрь Май	Педагог-психолог
2	Объектовые тренировки (в учебном корпусе и здании общежития)	Обучающиеся 1-3 курсов	по отдельному плану	Заместитель директора по АХР
3	Инструктажи по ТБ и охране труда	Обучающиеся 1-3 курсов	Сентябрь Январь Внеплановые	Заместитель директора по АХР Преподаватель ОБЖ
4	Социально-психологическое тестирование	Обучающиеся 1-3 курсов	Ноябрь	Педагог-психолог
5	Профилактические встречи – беседы с сотрудниками силовых структур Единые уроки профилактики: «Мы против террора»; «Вместе против СПИДа»; «Безопасность в сети Интернет»; «Международный день борьбы с наркоманией»; «Буллинг и скулшутинг»; «День правовой помощи детям»; «Подросток изакон»; «Толерантность»; «Правила безопасного поведения»; «Железная дорога – зона повышенной опасности!» и др. (совместно с социальными партнёрами)	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Педагог-психолог Преподаватель ОБЖ
6	Профилактические акции: «Здоровье – твоё богатство»; «Один день без сигарет»; «Вместе против СПИДа»; «Дети России» и др.	Обучающиеся 1-3 курсов	1 раз в квартал	Преподаватель ОБЖ Педагог-психолог Руководитель физвоспитания
7	Классные часы, беседы по тематике профилактики деструктивного поведения в учебное и внеурочное время	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Педагог-психолог Кураторы групп
8	Тренинги/индивидуальные беседы/анкетирование по профилактике суицидального поведения	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Педагог-психолог
9	Месячник по безопасности: единый урок; акция; конкурс рисунков и плакатов; объектовая тренировка; тематические уроки ОБЖ и БЖ	Обучающиеся 1-3 курсов	Сентябрь Апрель	Преподаватель ОБЖ
10	Профилактические встречи – беседы с сотрудниками силовых структур	Обучающиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Преподаватель ОБЖ

<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>				
1	Заключение соглашений о сотрудничестве с социальными партнёрами и работодателями	-	В течение учебного года	Заместитель директора по УПР
2	Заключение договоров с социальными партнёрами о прохождении студентами производственной, преддипломной практик	-	В течение учебного года	Заместитель директора по УПР
3	Экскурсии на предприятия (по специальностям) в рамках профессиональной ориентации	Обучающиеся 1-3 курсов	по отдельному плану	Заместитель директора по УПР
4	Месячник профориентации	Обучающиеся 1-3 курсов	Сентябрь	Заместитель директора по УПР Председатель ЦМК
5	Встречи с работодателями (в рамках Дня СПО)	Обучающиеся 2-3 курсов	Октябрь	Заместитель директора по УПР
6	День открытых дверей: презентация профессий/специальностей; мастер-классы по профессиям; встречи с работодателям	Учащиеся школ, волонтёры - обучающиеся колледжа	Ежемесячно	Заместитель директора по УПР Председатель ЦМК
7	День предпринимателя: круглый стол; рекламные буклеты; видеопрезентация	Обучающиеся 2-3 курсов	27.05.	Заместитель директора по УПР
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>				
1	Цикл занятий «Россия – мои горизонты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Каждый четверг	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
2	Конкурсы профессионального мастерства «Профессионалы»	Обучающиеся 2-3 курсов	По графику конкурсов профессионального мастерства	Заместитель директора по УПР преподаватели специальных дисциплин
3	Чемпионаты профессионального мастерства «Абилимпикс»	Студенты с ОВЗ	По графику Чемпионата в «Абилимпикс»	Заместитель директора по УПР, преподаватели специальных дисциплин
4	Воспитательные мероприятия профессиональной направленности: «Моя будущая профессия», «День профессии в календаре» и др.	Обучающиеся 1-3 курсов	По отдельному плану	Заместитель директора по УПР преподаватели специальных дисциплин
5	Индивидуальная помощь выпускникам из числа сирот и выпускников с ОВЗ	Обучающиеся выпускных групп	Май	Заместитель директора по УПР

6	Мероприятия в рамках недели ЦМК	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	По отдельному плану	Заместитель директора по УПР Председатель ЦМК
<b>11. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>				
1	Изготовление окопных свечей для участников СВО	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Преподаватель ОБЖ
2	Плетение маскировочных сетей для участников СВО	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
3	Участие в городских и областных экологических акциях «Посади дерево!» «Наш лес. Лес Победы!», «Сдай макулатуру, спаси дерево», «Добрые крышечки», «Сдай батарейку, спаси планету!»	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
4	Участие в акциях: «День неизвестного солдата» «Свеча памяти» - акция памяти о погибших защитниках Отечества. «Георгиевская лента» «Бессмертный полк» «Окна Победы» «Весенняя неделя добра»	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
5	Международный день инвалида Акция «Доброта спасёт мир»	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	Декабрь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
6	Фотоконкурс «Профессия в кадре»	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	Ноябрь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
7	День открытых дверей в рамках Единого дня профессиональной ориентации для обучающихся (выпускников) общеобразовательных организаций Белгородской области из числа лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	Апрель	Заместитель директора по УВР
8	День добровольца. Презентация «добрых дел»	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	05.12.	Заместитель директора по УВР
9	Организация регистрации студентов на платформах социальной активности ЕИС: «Добровольцы России», «Добро.ру	Обучаю- щиеся 1-3 курсов	Сентябрь В течение учебного года	Заместитель директора по УВР
<b>12. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»</b>				
1.	Проведение мероприятий с целью формирования и отражения имиджа ОГАПОУ «ДАК» как центра образования, науки, творчества, социальной	1-3 курсы	В течение учебного года	Руководитель медиацентра



активности			
2. Обновление информации на сайте колледжа: пресс- релизы, пост-релизы, полезная информация, новости, опросы. Интервью с представителями сельскохозяйственной отрасли.	1-3 курсы	В течение учебного года	Руководитель медиацентра
3. Создание рекламных роликов в рамках профорientационной работы	1-3 курсы	В течение учебного года	Руководитель медиацентра
3. Создание репортажей (фоторепортажей) во время производственных и учебных практик	1-3 курсы	В течение учебного года	Руководитель медиацентра
4. Освещение на сайте колледжа и в социальных сетях деятельности колледжа, мероприятий в колледжа, и вне колледжа	1-4 курсы	В течение учебного года	Руководитель медиацентра
5. Мастер-классы с целью повышения медиакомпетенций с		В течение учебного года	Руководитель
6. Участие в конкурсах фотографов, на лучший видеоролик, на лучший репортаж, статью	1-4 курсы	В течение учебного года	Руководитель медиацентра
<b>13. Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»</b>			
Всероссийская акция «Кросс нации»	1-4 курсы	Сентябрь	Руководитель физвоспитания
1. Фестиваль Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Белгородской области	1-4 курсы	Октябрь	Руководитель физвоспитания
2. Спортивно-массовые мероприятия: - «День здоровья» - «Неделя первокурсника» - «Неделя здоровья и спорта» 2025	1 курс	Сентябрь Октябрь Март	Руководитель физвоспитания
3. Всероссийская акция «Лыжня России»	1-3 курсы	Февраль	Руководитель физвоспитания

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учётом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znaniarussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф> ;

- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.рф/> .