

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина

УТВЕРЖДАЮ
Директор В.А. Римша

«05» апреля 2024 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Квалификация

Техник-технолог

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
по учебной работе
Е.И. Яковлева
«03» апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
по производственному обучению
А.В. Боярский
«04» апреля 2024 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
ветеринарных дисциплин
Председатель К.В. Немченко
Протокол № 8 от «15» марта 2024 г.

Организация-составитель:
Государственное профессиональное образовательное учреждение «Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина.

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1578, 29 июня 2017 г. № 613), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 и 11 декабря 2020 г. № 712, с приказом от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования, с приказом Министерства просвещения РФ № 796 от 1 сентября 2022 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343, с учетом профессиональных стандартов: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н; 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н., с учетом получаемой профессии.

Рецензент:
Орлова Елена Леонидовна, технолог ООО Селяна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	5
1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.....	5
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.....	7
1.2.1 Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ.....	7
1.2.2 Срок освоения ОПСПО ППССЗ.....	8
1.2.3 Трудоемкость ОПСПО ППССЗ.....	9
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ППССЗ.....	9
2. Характеристика профессиональной деятельности.....	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	10
2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.....	10
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ..	11
3.1 Знания, умения и практический опыт.....	11
3.2. Личностные результаты.....	27
3.3. Общие компетенции.....	29
3.3. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.....	30
3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям.....	31
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ.....	32
4.2. Учебный план.....	32
4.3 Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей).....	33
4.4 Программы практик.....	33
4.5 Условия реализации профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.....	34
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППССЗ.....	35
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ.....	35
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ.....	36
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ.....	51
6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	51
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.....	51
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.....	52
7. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	53

8. Характеристика социально-культурной среды ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.	53
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	55
10. Приложения	57

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1578, 29 июня 2017 г. № 613), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 и 11 декабря 2020 г. № 712, с приказом от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования, с приказом Министерства просвещения РФ № 796 от 1 сентября 2022 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343, с учетом профессиональных стандартов: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н; 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н., с учетом получаемой профессии ОПСПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программа воспитания, календарный план воспитательной работы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся с учетом получаемой специальности/профессии.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Нормативную правовую базу разработки ОПСПО ППССЗ составляют:

–Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;

–Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 20 декабря 2022 года);

–Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об

утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

–Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

–Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);

–Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. N 05-592 «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);

–Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования от 20 июля 2020года №05-772 (Министерство просвещения Российской Федерации, Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения);

–Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

–Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (с изменениями на 12 августа 2022 года);

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

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;

–Письмо Министерства образования и науки РФ № 06-443 от 22.04.2015г. «О направлении методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

–Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

–Письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. № 06-ПГ МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы»;

– Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения РФ №390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» Положение о практической подготовке обучающихся;

– Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин (распоряжение № 98-Р от 30.04.2021 г. Министерства просвещения РФ);

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г № 747 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.10.2022 № 70461);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. N 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования»;

– Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;

– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

– Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации» от 4 июня 2019 г № 7;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 2 марта 2019 г. №234 «О системе управления реализацией национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

– Стратегия социально-экономического развития Кемеровской области – Кузбасса на период до 2035 года

– Устав ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина.

1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2.1 Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ

ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения имеет своей **целью** развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, вида профессиональной деятельности и трудовых функций в соответствии с Профессиональными стандартами: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, в том числе с учетом применения современных цифровых технологий и инструментов.

В области воспитания целью ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является формирование у выпускника знаний, умений и навыков, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечить контроль уровня освоения компетенций, предоставляя ему возможность выбирать

направления развития и совершенствования личностных и профессиональных качеств, в том числе с учетом применения современных цифровых технологий и инструментов.

В области обучения целью ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения формирование общих и профессиональных компетенций, в том числе с учетом применения современных цифровых технологий и инструментов.

Для достижения поставленных целей ОПСПО ППССЗ необходимо решить следующие задачи:

- создать образовательную среду, обеспечивающую доступность качественного образования и успешную социализацию выпускника;
- создать и обеспечить условия для всестороннего развития личности будущего специалиста, обладающего устойчивыми профессиональными компетенциями, культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота;
- развивать социальное партнерство с сельскохозяйственными предприятиями/организациями, другими работодателями и центром занятости;
- создать условия для реализации цифровой образовательной среды в техникуме и обеспечить условия для интеграции цифровых технологий и инструментов в профессиональную деятельность выпускника.

ОПСПО ППССЗ направлена на реализацию следующих **принципов**:

- деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки у обучающихся СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений в стандартных и в нестандартных ситуациях;
- ориентация на применение современных цифровых технологий и инструментов в профессиональной деятельности.

1.2.2 Срок освоения ОПСПО ППССЗ

Срок получения образования по образовательной программе 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;
- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной форме вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;
- не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.2.3 Трудоемкость ОПСПО ППССЗ

Трудоемкость освоения обучающимися данной ОПСПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов	Вариативная часть	
			на увелич. часов	на введение новых дисциплин
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, из них:	128(6ч.)	4488	220	1076
консультации	-	20	-	
самостоятельная работа по дисциплинам и междисциплинарным курсам	-	106	-	
Учебная практика	5	180	-	
Производственная практика (по профилю специальности)	19	684	-	
Производственная практика (преддипломная)	4	144	-	
Промежуточная аттестация	2(30ч.)	102	-	
Государственная итоговая аттестация	6	216	-	
Итого	165	5940	220	1076
Каникулярное время	34	1224	-	-
Всего:	199	-	-	-

Нормативный срок освоения ОПСПО ППССЗ при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) –39 недель.
- промежуточная аттестация – 2 недели.
- каникулы –11 недель.

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ППССЗ

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования, если иное не установлено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является осуществление деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или)

сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение деятельности структурного подразделения

2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Требования к результатам освоения ОПСПО ППССЗ СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, соответствующие ФГОС СПО представлены в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Сопоставление профессиональных задач и формируемых профессиональных компетенций ФГОС СПО и трудовых функций профессионального стандарта

Требования ФГОС СПО		Требования ПС	
Основные виды деятельности	Формируемые профессиональные компетенции	Наименование профессионального стандарта	Трудовые функции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	A/01.4; A/02.4; B/01.4; B/02.4; C/01.5; C/02.5
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	A/01.4; A/02.4; B/01.5; B/02.5
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 3.5	-	-
Выполнение работ	ДПК 4.1; ДПК 4.2.	22.002 Специалист	A/01.4; A/02.4; B/01.4;

по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции		по технологии продуктов питания животного происхождения	В/02.4; С/01.5; С/02.5
- лаборанта химико-бактериологического анализа	ДПК 4.3.; ДПК 4.4.	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	А/01.4; А/02.4; В/01.5 В/02.5

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПСПО ППСЗ, КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОПСПО ППСЗ

Результаты освоения ОПСПО ППСЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПСПО ППСЗ выпускник специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения должен обладать следующими знаниями, умениями и практическим опытом обязательной и вариативной части:

3.1 Знания, умения и практический опыт

Учебная дисциплина СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

Знать:

- о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и его роли в решении задач прогрессивного развития Российской Федерации в мире;
- основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- основных процессов политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначения ООН, НАТО, ЕС и других межправительственных организаций, и основных направлений их деятельности;
- роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержания и назначения важнейших нормативно-правовых актов мирового и регионального значения.

Уметь:

- самостоятельно ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в Российской Федерации и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- отстаивать активную гражданскую позицию.

Учебная дисциплина СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Знать:

- профессиональную лексику и грамматический минимум для решения задач профессиональной деятельности;
- методы и способы совершенствования устной и письменной речи, пополнения словарного запаса;
- профессиональную лексику и грамматический минимум для успешного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами;
- профессиональную лексику и грамматический минимум для составления, использования и перевода документации на иностранном языке.

Уметь:

- пользоваться словарем и информационными ресурсами для решения задач профессиональной деятельности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- составлять, использовать и переводить профессиональную документацию на иностранном языке

Учебная дисциплина СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Знать:

- основы пожаробезопасности и электробезопасности;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны
- основы военной службы и обороны государства;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;
- классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;
- основы здорового образа жизни

Уметь:

- пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;
- обеспечивать устойчивость объектов экономики;

– прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

– применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;

– соблюдать нормы экологической безопасности;

– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности

– определять виды Вооруженных Сил, рода войск;

– ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;

– владеть общей физической и строевой подготовкой;

– пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;

– демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим

– оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;

– осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;

– определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;

– составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания.

Учебная дисциплина СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Знать:

– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни;

– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);

– средства профилактики перенапряжения.

Уметь:

– 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 профессии (специальности);

– выполнять физические упражнения в команде.

Учебная дисциплина СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Знать:

– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;

– 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

Уметь:

– организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

– соблюдать нормы экологической безопасности;

– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

Учебная дисциплина СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Знать:

- основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;
- виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;
- основные виды планирования;
- устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;
- сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы;
- схемы кредитования физических лиц;
- устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;
- признаки финансового мошенничества;
- основные виды ценных бумаг и их доходность;
- формирование инвестиционного портфеля;
- классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;
- виды страхования;
- виды пенсий, способы увеличения пенсий

Уметь:

- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- взаимодействовать в коллективе и работать в команде;
- рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;
- анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации;
- применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;
- планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план;
- составлять обоснование бизнес-идеи;
- применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений.

Учебная дисциплина ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Знать:

- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности;

Дополнительно знать:

- основные приемы эффективного и конструктивного общения;
- принципы создания презентации, ведения диалога;

Уметь:

- анализировать задачу и выделять её составные части;
- составлять план действия, реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

- определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;
- организовывать работу коллектива и команды;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Дополнительно уметь:

- организовывать свою деятельность, ориентируясь на поставленные цели, способы достижения результата

Учебная дисциплина ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

Знать:

- основные законы процессов пищевой технологии;
- физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
- механические и гидравлические процессы;
- тепловые и массообменные процессы

Уметь:

- проводить расчеты процессов и аппаратов;
- выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов;
- выбирать рациональную конструкцию аппарата;
- анализировать условия и режимы работы оборудования

Учебная дисциплина ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно методических стандартов;
- терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Учебная дисциплина ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;

- измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения;
- особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям.

Уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию;
- проводить настройку приборов автоматики на заданный режим;
- владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования;
- обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Учебная дисциплина ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Знать:

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- назначение, состав, основные характеристики компьютера;
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;
- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
- технологию поиска информации в Интернет;
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Уметь:

- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать деловую графику и мультимеди-информацию;
- создавать презентации;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
- применять методы и средства защиты информации.

Учебная дисциплина ОП.06 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Дополнительно знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию, морфологию и физиологию основных микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости организмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

Дополнительно уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

Учебная дисциплина ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Знать:

- роль микробиологических процессов, используемых в производстве молока и молочной продукции;
- значение проведения микробиологического контроля молока и молочных продуктов;
- пороки молочных продуктов, вызываемые микроорганизмами;
- микрофлору молока и молочных продуктов;
- влияние микроорганизмов на качество молока и молочных продуктов;
- использование микроорганизмов при изготовлении молочной продукции;

Уметь:

- проводить микробиологический анализ молока и молочных продуктов;
- определять качество молока и молочных продуктов по микробиологическим показателям;
- выбирать и создавать оптимальные условия для жизнедеятельности микроорганизмов при изготовлении молочной продукции;

Учебная дисциплина ОП.08 БИОХИМИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Знать:

- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов; состав молока;
- характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении;
- влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов

Уметь:

- определять химический состав молока и молочных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;

–оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов;

Учебная дисциплина ОП.09 ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Знать:

- проблемы снабжения человечества пищей и пути их развития;
- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ;
- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);
- сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания;
- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства;
- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке;
- принципы создания экологически безопасных продуктов питания;
- технологии производства обогащенных, комбинированных продуктов, искусственной пищи.

Уметь:

- определять основной химический состав пищевых продуктов;
- определять пищевую ценность и калорийность продуктов питания;
- выбирать и работать с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов

Учебная дисциплина ОП.10. АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

Дополнительно знать:

- анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей;
- особенности процессов жизнедеятельности различных видов сельскохозяйственных животных;
- особенности строения молочной железы различных видов сельскохозяйственных животных;
- процесс молокообразования у сельскохозяйственных животных;

Дополнительно уметь:

- определять видовые особенности животных;
- анализировать физиологические функции органов и систем органов животных;
- анализировать особенности процессов жизнедеятельности различных видов сельскохозяйственных животных;
- выполнять работы на специальном оборудовании;
- работать с натуральными препаратами;

Учебная дисциплина ОП.11 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Дополнительно знать:

- приоритетные направления развития технологии продуктов функционального назначения;
- принципы разработки продуктов функционального назначения на молочной основе;

Дополнительно уметь:

- выбирать и обосновывать технологические параметры применительно к производственным условиям получения продуктов функционального назначения на молочной основе;
- осуществлять постановку на производство новых видов функциональных продуктов на молочной основе.

Учебная дисциплина ОП.12 ОХРАНА ТРУДА

Дополнительно знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

Дополнительно уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Учебная дисциплина ОП.13 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дополнительно знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Дополнительно уметь:

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;
- защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;

Учебная дисциплина ОП.14 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ И БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ МАЛОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Дополнительно знать:

- структуру и функции бизнес-планов;
- требования инвесторов к разработке бизнес-планов;
- методику бизнес - планирования;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес – планированию

Дополнительно уметь:

- составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу;
- использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования;

– использовать вычислительную технику для обработки плановой информации;

Профессиональный модуль ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Знать:

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям;

Уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Иметь практический опыт:

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

Профессиональный модуль ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

Знать:

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

Иметь практический опыт:

- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

–разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

Дополнительно знать:

- правила промышленной санитарии при производстве молочной продукции;
- методы отбор проб молочного сырья и продуктов

Дополнительно уметь:

- отбирать пробы молочного сырья и продуктов, подготавливать их к анализу;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря молочной продукции.

Профессиональный модуль ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных - рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

– определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;

Иметь практический опыт:

– планирования работы структурного подразделения; участия в планировании основных показателей производства; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

– расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

– инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;

– разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

– группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;

– ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

– проверки товарного оформления и хранения продукции;

– оформления документов на отпущенную продукцию;

– составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

– учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

Дополнительно знать:

– порядок оформления табеля учета рабочего времени;

– методику расчета заработной платы;

– основные приемы организации работы исполнителей.

Дополнительно уметь:

– вести табель учета рабочего времени работников;

– рассчитывать заработную плату;

– организовать работу коллектива исполнителей;

Профессиональный модуль ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК.04.01. Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Дополнительно знать:

– основы технологии производства продуктов питания животного из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;

– назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения;

– правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения;

– методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения;

– порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья;

– 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;

– порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;

– показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;

– методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья;

– правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья;

– основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Дополнительно уметь:

– визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

– применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности, и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения;

– применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения;

– пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения;

– оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения;

– подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

– оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья;

– рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

– эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях;

– эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании;

– устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья

– поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

– вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде;

Иметь дополнительный практический опыт:

– проверке исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

– очистке от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки;

– замене быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

– выполнении технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

– подготовке рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

– ведении документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде;

– приеме-сдаче молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

– регулировании параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

– регулировании 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;

– упаковке готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании.

МДК.04.02. Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа

Дополнительно знать:

– нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– правила подготовки и работы с лабораторным оборудованием, химической посудой, реактивами, материалами при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;

– способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

– 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;

– методы проведения испытаний, нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

– основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

– технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

– формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

– правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде;

– основы технологии производства продуктов питания животного происхождения;

– требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализе сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.

Дополнительно уметь:

– осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

– готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

– выбирать и пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

– отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;

– производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами;

– обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования;

– руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

– утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– проводить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

– вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде;

–соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием, применять спецодежду и средства индивидуальной защиты;

Иметь дополнительный практический опыт:

–подготовке рабочего места, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;

–подготовке расходных материалов, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных средств для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с со стандартными (аттестованными) методиками;

–осуществлении безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности;

–отборе проб по для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

–проведении микробиологического и химико-бактериологического анализа 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;

–документировании результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.

В результате освоения данной ОПСПО ППСЗ выпускник специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения должен обладать следующими личностными результатами, общими и профессиональными компетенциями:

3.2. Личностные результаты

Личностные результаты являются частью освоения основной образовательной программы среднего общего образования, и общими компетенциями специалистов среднего звена.

Техник-технолог должен обладать следующими Личностными результатами:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	
Л.1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве.
Л.2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и

<p>деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками.</p>
<p>Л.3 Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>
<p>Л.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»</p>
<p>Л.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.</p>
<p>Л.6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>
<p>ЛР 7 Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.</p>
<p>ЛР 9</p>

<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>
<p>ЛР 10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>
<p>ЛР 12 Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>

3.3. Общие компетенции

Техник- технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.3. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (по базовой подготовке):

Вид профессиональной деятельности	Код профессиональной компетенции	Содержание
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированном производстве	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.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
	ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
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.
	ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ДПК 4.1	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	ДПК 4.2.	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

	ДПК 4.3.	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ДПК 4.4.	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям представлена в Приложении 1.

3.5. Общая характеристика трудовых функций профессиональных стандартов, осваиваемых при реализации ОПСПО ППССЗ

Выпускник, освоивший программу ОПСПО ППССЗ по специальности, должен обладать:

➤ трудовыми функциями в соответствии с ПС **22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения**:

–А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

–А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

–В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

–В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

–С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

–С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья;

➤ трудовыми функциями в соответствии с ПС **22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства**:

–А/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции;

–А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции;

–В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

–В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППСЗ

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 20 декабря 2022 года), содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПСПО ППСЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, модулям, оценочными и методическими материалами, а так же рабочими программами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПСПО ППСЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы (приложение 2).

4.2. Учебный план

Учебный план (приложение 3) определяет следующие характеристики ОПСПО ППСЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторно/практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки докладов, презентаций, сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ОПСПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Вариативная часть образовательной программы составляет 30% и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации «ветеринарный фельдшер», углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов (МДК).

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности/преддипломная).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.3 Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей разработаны в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, согласованы с заместителем директора по учебной работе, заместителем по производственному обучению и утверждены директором техникума (приложение 4).

Рабочие программы учебных дисциплин/профессиональных модулей представлены в электронном виде на сайте техникума в режиме доступа: для авторизированных пользователей, а также на бумажных носителях.

4.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения практика является обязательным разделом ОПСПО ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Рабочие программы учебных и производственных практик разработаны в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, согласованы с заместителем директора по учебной работе, заместителем по производственному обучению и утверждены директором техникума (приложение 4).

При реализации ОПСПО ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности/преддипломная) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения предполагает изучение практической деятельности организаций и учреждений, для чего предусмотрено две практики: учебная практика и производственная практика:

I модуль – Учебная практика, 2 недели;

I модуль – Производственная практика, 6 недель;

II модуль - Учебная практика, 3 недели;

II модуль - Производственная практика (по профилю специальности), 7 недель;

III модуль - Производственная практика (по профилю специальности), 2 недели;

IV модуль - Производственная практика (по профилю специальности), 4 недели;

Производственная практика (преддипломная), 4 недели.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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

Цель учебной практики – формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ и ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии.

Цель производственной практики – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ и ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности/профессии (по профилю).

Цель производственной преддипломной практики – углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется зачет/дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет/зачет по практике вносится в приложение к диплому о среднем профессиональном образовании.

Базами производственных практик являются организации, соответствующие профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с организациями и учреждениями о сотрудничестве в области проведения практик.

В процессе прохождения практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники.

Программы учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практик разработаны в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, согласованы с заместителем директора по учебной работе, заместителем директора по производственному обучению и утверждены директором техникума.

4.5 Условия реализации профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

При освоении модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрено:

– выполнение обучающимися практических занятий;

- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
13478	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции
13319	Лаборант химико-бактериологического анализа

4.6 Программа государственной итоговой аттестации обучающихся – выпускников

Программа государственной итоговой аттестации разработана в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина, рассмотрена на заседании цикловой комиссии утверждены директором техникума (приложение 5).

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОПСПО ПССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ПССЗ

Для реализации ОПСПО ПССЗ имеется необходимое учебно-методическое обеспечение (приложение 6). Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку (абонемент учебной литературы), а в читальном зале для обучающихся доступны монографии, научные сборники и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, который представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилям подготовки выпускников, центральные и местные общественно-политические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3-х наименований отечественных журналов.

Электронный каталог, раскрывающий состав и содержание библиотечного фонда, обеспечивает пользователям оперативный и многоаспектный поиск необходимой литературы.

Преподаватели, сотрудники и обучающиеся имеют общую возможность доступа к ЭБС «ZNANIUM.COM» (договор №16/35 от 07.12.2023г.), ЭБС «Лань» (договор №74935 от 16.10.2023г.). Сотрудник библиотеки в начале учебного года генерирует и выдает персональные пароли и логины доступа к ЭБС. Доступ к информационным справочным системам «Консультант-Плюс» и «Гарант» осуществляется со всех компьютеров читального зала.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ

Реализация ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование (приложение 7).

Реализацию ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивают педагогические кадры, в количестве 23 человек, имеющие базовое образование, 19 чел. – штатные преподаватели, 4 человека, работающие на условиях внешнего совмещения. Доля штатных преподавателей составляет 82%.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации и сертификации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ

Для реализации ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения согласно требованиям ФГОС СПО в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей ОПСПО ППССЗ. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

Для реализации ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения используется 14 учебных кабинетов, 7 лабораторий, 2 спортивных зала, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет», актовый зал, стрелковый тир и 2 полигона: учебно-производственное хозяйство с учебной фермой и ветеринарная клиника.

Имеются компьютерные классы общего пользования с подключением к сети Интернет.

Для выполнения обучающимися самостоятельной учебной работы предоставляется зал периодических изданий, электронные каталоги имеющегося библиотечного фонда, методические материалы для самостоятельной подготовки обучающихся.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

**Перечень материально-технического обеспечения дисциплин ОПСПО ПСССЗ
специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

№ п/п	Наименование дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Номер кабинета, лаборатории
1.	ООД.01 Русский язык	<p>Кабинет «Русский язык и культура речи», оснащен следующим оборудованием и техническими средствами обучения: автоматизированное рабочее место преподавателя с лицензионным программным обеспечением (1 шт.), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, шкаф для хранения учебных материалов по дисциплинам, необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации</p>	Кабинет № 1221
ООД.02 Литература			
2.	ООД.03 Математика	<p>Кабинет «Математики», оснащен следующим оборудованием и техническими средствами обучения: многофункциональный комплекс преподавателя, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, набор геометрических тел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.); необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации</p>	Кабинет № 1316
3.	ООД.04 Иностранный язык	<p>Кабинет «Иностранный язык», оснащен оборудованием: лекционными местами для обучающихся (15 шт.), компьютер с лицензионным программным обеспечением (1 шт.), экран, проектор, учебная доска, шкаф для хранения учебных материалов по дисциплине, необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации (плакаты, карты мира, таблицы, схемы, презентации, обучающий фильм, аудиоматериалы по темам и др.)</p>	Кабинет № 1123
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности			

4.	ООД.05 Информатика	<p>Кабинет «Информатики», оснащен следующим оборудованием и техническими средствами обучения: автоматизированное рабочее место преподавателя с лицензионным программным обеспечением (1 шт.), локальная сеть кабинета, Интернет столы для обучающихся с компьютерами (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран); расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации</p>	Кабинет № 2205
	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		
5.	ООД.06 Физика	<p>Лаборатория «Физики», оснащена следующим оборудованием и техническими средствами обучения: автоматизированное рабочее место преподавателя с лицензионным программным обеспечением (1 шт.), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, шкаф для хранения учебных материалов по дисциплинам, комплекты приборов для проведения практических занятий (общего назначения и тематические наборы, в том числе для постановки демонстрационного и ученического эксперимента), методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации, необходимой для проведения занятий</p>	Кабинет, Лаборатория № 1315
6.	ООД.07 Химия	<p>Лаборатория «Химии», оснащена следующим оборудованием и техническими средствами обучения: многофункциональный комплекс преподавателя, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, комплекты приборов для проведения лабораторно-практических занятий (общего назначения и тематические наборы, в том числе для постановки демонстрационного и ученического эксперимента, реактивы), шкаф</p>	Лаборатория № 1309а

		сушильный, промывочное устройство, методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации, необходимой для проведения занятий	
7.	ООД.08 Биология	Кабинет «Биология» , оснащен следующим оборудованием и техническими средствами обучения: многофункциональный комплекс преподавателя, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, комплекты приборов для проведения лабораторно-практических занятий (общего назначения и тематические наборы), наглядные пособия (комплекты плакатов, портретов выдающихся ученых и др.) методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации, необходимой для проведения занятий	Кабинет № 1111
8.	ООД.09 История	Кабинет «История» , оснащен: лекционными местами для обучающихся (15 шт.), автоматизированное рабочее место преподавателя, наглядные пособия (политические карты мира и РФ, атласы новейшей зарубежной истории, атласы по истории России XX – начала XXI вв., портреты выдающихся исторических деятелей и др.), необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации	Кабинет № 2204
	ГС.01 История России		
9.	ООД.10 Обществознание	Кабинет «Обществознание» , оснащен следующим оборудованием: автоматизированное рабочее место преподавателя с лицензионным программным обеспечением (1 шт.), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации	Кабинет № 1305
	ОП.13 Правовые основы профессиональной деятельности		
10.	ООД.11 География	Кабинет «География» , оснащен следующим оборудованием: рабочее место преподавателя (проектор, экран, компьютер с лицензионным программным обеспечением), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, необходимая для проведения	Кабинет № 1111

		практических занятий методическая и справочная литература, образцы претензий и исковых заявлений; образцы трудовых договоров, комплекты учебно-методической документации по дисциплинам: комплекты контрольных вопросов, заданий	
11.	ООД.12 Физическая культура	Спортивные залы, оснащен оборудованием и инвентарем: стенка гимнастическая; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь гимнастический и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, мячи для мини-футбола, лыжи беговые и др., комплект учебно-методической документации. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Спортивный зал № 1 Спортивный зал № 2 Открытый стадион
	ГС.04 Физическая культура		
12.	ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины	Кабинет безопасности и охраны труда оснащен оборудованием и техническими средствами обучения: столы для обучающихся (15 шт.), рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, интерактивная доска, колонки, лицензионное программное обеспечение, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов), индивидуальные средства защиты, робот-тренажер «Максим»; огнетушители, необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература,	Кабинет № 2209
	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности		

	ОП.12 Охрана труда	комплект учебно-методической документации. Стрелковый тир: место преподавателя, два направления стрельбы, комплект учебно-наглядных пособий «Основы и правила стрельбы», пневматические винтовки, верстак для чистки оружия	
13.	ООД Индивидуальный проект	Кабинет курсового и дипломного проектирования оснащен: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение; посадочные места по количеству обучающихся; учебная доска; раздаточный материал для выполнения индивидуального, курсового проекта, методическая и справочная литература	Кабинет № 1303
14.	ДОД.01 Введение в специальность	Кабинет Социально-экономических дисциплин , оснащен следующим оборудованием: рабочее место преподавателя (проектор, экран, компьютер с лицензионным программным обеспечением), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, необходимая для проведения практических занятий методическая и справочная литература, образцы претензий и исковых заявлений; образцы трудовых договоров, комплекты учебно-методической документации по дисциплинам: комплекты контрольных вопросов, заданий	Кабинет № 1317
15.	СГ.05 Основы бережливого производства	Кабинет Социально-экономических дисциплин , оснащен следующим оборудованием: рабочее место преподавателя (проектор, экран, компьютер с лицензионным программным обеспечением), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, необходимая для проведения практических занятий методическая и справочная литература, образцы претензий и исковых заявлений; образцы трудовых договоров, комплекты учебно-методической документации по дисциплинам: комплекты контрольных вопросов, заданий	Кабинет № 1317
16.	СГ.06 Основы финансовой грамотности		
17.	ОП.01 Коммуникативные технологии а	комплекты контрольных вопросов, заданий	

	профессиональной деятельности		
18.	ОП.02 Процессы и аппараты	<i>Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»</i> , кабинет «Технологического оборудования молочного производства» оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине	Кабинет № 1222
19.	ОП.03 Метрология и стандартизация	<i>Лаборатория «Метрология и стандартизация»</i> рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине. Комплект учебно-наглядных пособий, комплект стандартов технических условий. Весы, термометры, ареометр, лабораторная в т.ч. мерная посуда.	Кабинет № 142
20.	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	<i>Кабинет «Автоматизация систем управления технологическими процессами»</i> , оснащенный оборудованием: термометры, манометры, реле давления, гигрометр психрометрический, вискозиметр, логометр, весы и дозаторы, щиты управления, техническими средствами обучения: компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций, интерактивная доска, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).	Кабинет № 146

		микроскоп, термометр, влагомер, психрометр, холодильник, термостат, центрифуга, водяная баня, вортекс пробирочный	
23.	ОП.08 Биохимия молока и молочных продуктов	Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов» , оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения лабораторных и практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине. Стенды и плакаты. Столы лабораторные, вытяжной шкаф, лабораторная посуда, микроскоп, холодильник, термостат, центрифуга, рефрактометр, лактоденсиметр, весы лабораторные, жироскоп, анализатор качества молока (4), анализатор прямого подсчета соматических клеток и бактериальной обсемененности (2), анализатор соматических клеток (2), водяная баня, ВОРТЕКС пробирочный	Лаборатория №1157
24.	ОП.09 Химия пищевых производств	Лаборатория «Химии» , оснащена следующим оборудованием и техническими средствами обучения: многофункциональный комплекс преподавателя, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, комплекты приборов для проведения лабораторно-практических занятий (общего назначения и тематические наборы, в том числе для постановки демонстрационного и ученического эксперимента, реактивы), шкаф сушильный, промывочное устройство, методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации, необходимой для проведения занятий	Лаборатория № 1309а
25.	ОП.10 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Лаборатория «Анатомии и физиологии животных» , оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся	Лаборатория №1228

		(15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине. Стенды. Разрезы и макеты технологического оборудования.	
26.	ОП.11 Функциональные молочные продукты	Кабинет «Технологии молока и молочных продуктов» оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине	Кабинет № 1132
27.	ОП.14 Основы организации и бизнес-планирование малого предприятия	Кабинет Социально-экономических дисциплин , оснащен следующим оборудованием: рабочее место преподавателя (проектор, экран, компьютер с лицензионным программным обеспечением), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, необходимая для проведения практических занятий методическая и справочная литература, образцы претензий и исковых заявлений; образцы трудовых договоров, комплекты учебно-методической документации по дисциплинам: комплекты контрольных вопросов, заданий	Кабинет № 1317

28.	МДК.01.01 Организация технологического производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	<p>Кабинет «Технологии молока и молочных продуктов» оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине</p> <p>Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», кабинет «Технологического оборудования молочного производства» оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине.</p>	<p>Кабинет 1132</p> <p>Кабинет №1222</p>
29.	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	<p>Лаборатория «Автоматизации технологических процессов», оснащена оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине. Учебный лабораторный стенд «Основы автоматизации»</p>	Лаборатория №146
30.	УП.01.01 Учебная практика	<p>«Молочный цех» учебно-производственного комплекса ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина</p> <p>Емкость для приготовления сыров Тип 10.01 Э, Сепаратор – сливкоотделитель Ж5-ОСБ, Миксер планетарный В-20F, столы производственные из нержавеющей стали, холодильник, стеллаж из нержавеющей стали, мойка, весы.</p>	УПК Объект-1200

33.	УП.02.01 Учебная практика	«Молочный цех» учебно-производственного комплекса ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина Емкость для приготовления сыров Тип 10.01 Э, Сепаратор – сливкоотделитель Ж5-ОСБ, Миксер планетарный В-20Ф, столы производственные из нержавеющей стали, холодильник, стеллаж из нержавеющей стали, мойка, весы.	УПК Объект-1200
34.	ПП.02.01 Производственная практика	Сельскохозяйственные предприятия /организации должны располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам	Сельскохозяйственные предприятия/организации
35.	ПМ.03.01 Организация работы структурного подразделения	Кабинет Социально-экономических дисциплин , оснащен следующим оборудованием: рабочее место преподавателя (проектор, экран, компьютер с лицензионным программным обеспечением), столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, необходимая для проведения практических занятий методическая и справочная литература, образцы претензий и исковых заявлений; образцы трудовых договоров, комплекты учебно-методической документации по дисциплинам: комплекты контрольных вопросов, заданий	Кабинет № 1317
36.	ПП.03.01 Производственная практика	Сельскохозяйственные предприятия /организации должны располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам	Сельскохозяйственные предприятия/организации
37.	МДК.04.01 Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции	Кабинет «Технологии молока и молочных продуктов» оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный	Кабинет №1132

		<p>материал для выполнения практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине</p> <p>«Молочный цех» учебно-производственного комплекса ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина</p> <p>Емкость для приготовления сыров Тип 10.01 Э, Сепаратор – сливкоотделитель Ж5-ОСБ, Миксер планетарный В-20Ф, столы производственные из нержавеющей стали, холодильник, стеллаж из нержавеющей стали, мойка, весы.</p>	<p>УПК Объект-1200</p>
38.	МДК.04.02 Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа	<p>Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов», оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения лабораторных и практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине. Стенды и плакаты. Столы лабораторные, вытяжной шкаф, лабораторная посуда, микроскоп, холодильник, термостат, центрифуга, рефрактометр, лактоденсиметр, весы лабораторные, жиромер, анализатор качества молока (4), анализатор прямого подсчета соматических клеток и бактериальной обсемененности (2), анализатор соматических клеток (2), водяная баня, вортекс пробирочный.</p> <p>Лаборатория «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» оснащен оборудованием: рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, раздаточный материал для выполнения лабораторных и практических работ, методическая и справочная литература, комплекты учебно-методической документации по дисциплине. Стенды</p>	<p>Лаборатория №1157</p>

		<p>и плакаты. Столы лабораторные, вытяжной шкаф, лабораторная посуда, микроскоп, термометр, влагомер, психрометр, холодильник, термостат, центрифуга, водяная баня, вортекс пробирочный</p> <p>Лаборатория «Химии», оснащена следующим оборудованием и техническими средствами обучения: многофункциональный комплекс преподавателя, столы для обучающихся (15 шт.), учебная доска, комплекты приборов для проведения лабораторно-практических занятий (общего назначения и тематические наборы, в том числе для постановки демонстрационного и ученического эксперимента, реактивы), шкаф сушильный, промывочное устройство, методическая и справочная литература, комплект учебно-методической документации, необходимой для проведения занятий</p>	Лаборатория №1309а
39.	ПП.04.01 Производственная практика	Сельскохозяйственные предприятия /организации должны располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам	Сельскохозяйственные предприятия/организации
40.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	Сельскохозяйственные предприятия /организации должны располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам	Сельскохозяйственные предприятия/организации

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПСПО ППССЗ

6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их индивидуальных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПСПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются оценочные средства, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы контрольно-оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОПСПО ППССЗ.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и рассматриваются председателем цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: защита курсовых и выпускных квалификационных работ (дипломных работ), лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОПСПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) предполагает выявление способности обучающегося к систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по выбранной образовательной программе, применению полученных знаний при решении конкретных теоретических и практических задач.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой исследования и экспериментирования, умению делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы разработана в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина, рассмотрена на цикловой комиссии и утверждена директором техникума.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются документ об образовании и квалификации – диплом о среднем профессиональном образовании.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 8).

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте. Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, а также с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания, просветительские диктанты, и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия (акции, митинги, посещение выставок, музеев, форумы, фестивали квесты, квизы и пр.);
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия (соревнования, спартакиады, уроки здоровья, турслеты, фестивали);
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций (кружки, секции, творческие объединения, клубы, общественные молодежные объединения, студенческое самоуправление);
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации (работа психолога, диагностические исследования, индивидуальные консультации, тренинги);
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- мероприятия экологической направленности (акции, субботники, викторины, диктанты);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся

7. МАТЕРИАЛЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ УЧАСТИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ В РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Для разработки ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (с учетом профессиональных стандартов и квалификационных требований к специалисту) привлекаются представители работодателей и работники организаций соответствующего профиля.

На ОПСПО ППССЗ формируются:

- рецензия от работодателя с краткой характеристикой, реализуемой ОПСПО ППССЗ с описанием формируемых у выпускника общих и профессиональных компетенций и общим заключением на оценочные средства;
- предложения о включении дисциплин и модулей в учебный план, которые отражены в протоколах цикловой комиссии и круглого стола с представителями бизнес-среды.

8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ГПОУ КАТ ИМ. Г.П.ЛЕВИНА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.

Для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина сформирована соответствующая социокультурная среда.

Социокультурная среда техникума направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, сотрудников, структура которого обусловлена особенностями ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина в обеспечении выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Основными составляющими социокультурной среды техникума, которые обеспечивают развитие общекультурных компетенций выпускников, выступают:

- целостность учебно-воспитательного процесса;
- организация социально-воспитательной деятельности;
- нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью;
- социальная инфраструктура техникума;
- социальная поддержка обучающихся;
- научно-исследовательская работа обучающихся;
- внеучебной деятельности обучающихся;
- спортивная и физкультурно-оздоровительная работа;
- взаимодействие субъектов социокультурной среды;
- деятельность органов студенческого самоуправления;
- информационное обеспечение социально-воспитательного процесса;
- взаимодействие среды техникума и «внешней среды».

Социокультурная среда техникума, как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей, интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования ценностей и моделей поведения на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов.

Формирование социокультурной среды техникума осуществляется на основании программы развития воспитательной работы и плана воспитательной работы на учебный год.

Среди основных принципов организации существующего в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина воспитательно-образовательного процесса выделяются следующие:

– системный подход - обеспечение единства учебной, научной и воспитательной работы с обучающимися;

– связь обучения и воспитания с жизнью и потребностями общественного развития;

– уважение к личности обучающегося и к коллективу обучающихся; активность и самостоятельность обучающихся, студенческих групп и органов студенческого самоуправления;

– сочетание индивидуальных, групповых и массовых форм и методов воспитательной работы.

– Воспитательная работа педагогического коллектива была направлена на решение следующих задач:

– формировать гражданско-патриотическое сознание обучающихся, воспитывать чувство патриотизма, гражданственности, приобщать молодежь к духовным и культурным ценностям;

– развивать у обучающихся профессиональную культуру, понимание общественной миссии своей профессии, ответственность за уровень своих профессиональных знаний, качество труда;

– обеспечить эффективность профилактики безнадзорности и правонарушений через организацию максимальной занятости обучающихся во внеурочной деятельности, формирование позитивных жизненных установок, мотивации на ЗОЖ;

– развивать творческие способности обучающихся путем вовлечения их в работу творческих объединений, конкурсное движение, соревновательную деятельность;

– совершенствовать систему работы с родителями через усиление просвещения родителей по вопросам воспитания;

– развивать систему студенческого самоуправления с целью повышения роли студенческих инициатив и привлечения обучающихся к различным формам социально-значимой деятельности техникума, района, города, области.

Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности обучающихся. Она охватывает основной бюджет времени обучающегося и включает как учебное, так и внеучебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у обучающихся чувства патриотизма, уважения и любви к своему техникуму, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения обучающихся; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма обучающихся; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности профильных предприятий, спортивных и творческих клубов, кружков и обществ научно-технического творчества содействуют, наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Эти направления реализуются через различные формы и виды социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (учеба студенческого актива); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, социальная поддержка обучающихся); спортивно-оздоровительная; работа по формированию активной гражданской позиции (организация круглых столов, встреч, совместных конференций с представителями сферы агробизнеса; участие обучающихся в городских и федеральных мероприятиях и проектах, реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая работа (организация работы и вовлечение обучающихся в творческие коллективы, спортивные секции) и др.

В техникуме созданы волонтерские отряды: «От сердца к сердцу», работа которого направлена на оказание помощи пенсионерам, инвалидам, участникам ВОВ, проживающим в

п. Металлплощадка. Члены волонтерского отряда принимают участие в сервисном волонтерстве – оказывают помощь по проведению районных, городских и областных мероприятий; основным направлением работы отряда «Волонтеры Безопасности Дорожного Движения КАТ» является пропаганда безопасности на дорогах, просветительская работа среди молодежи и детей по правилам дорожного движения, проведение акций на дорогах по БДД ; экологический отряд «ЭКО десант» активно участвует в различных мероприятиях и акциях экологической направленности.

В музее Боевой и трудовой славы «Память» техникума работает поисково-исследовательская группа «Поиск», которая занимается поисково-исследовательской деятельностью.

Обучающиеся принимают участие в работе Областной Школы актива «Активизация» в рамках областного молодежного образовательного форума «Время первых», в городских проектах, направленных на работу студенческого самоуправления (Городская школа подготовки лидеров, Школа подготовки вожатых и пр.), в работе общественных комиссий техникума (комиссия по урегулированию споров между участниками образовательного процесса, педагогические советы, стипендиальная комиссия), в Молодежном парламенте Совета Депутатов Кемеровского муниципального района.

Обучающиеся принимают активное участие в движении «Профессионалы».

В техникуме функционируют следующие студенческие общественные и творческие объединения, спортивные секции:

- «Техническое творчество»,
- «Верховая езда»,
- «Тренажерный зал»,
- «Волейбол» (девушки),
- «Волейбол» (юноши),
- «Баскетбол»,
- «Настольный теннис»,
- «Мини-футбол»,
- «Лыжная подготовка».

В техникуме функционирует Студенческий спортивный клуб (ССК) «АГРОTeam».

9. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Одним из наиболее значимых элементов системы управления в техникуме является обеспечение высокого качественного уровня подготовки обучающихся.

Под качеством образовательной программы следует понимать степень соответствия ее содержания, реализации и полученных результатов некоторым установленным требованиям внешней среды, к которой относятся государство и общество, представляющее рынок труда, родителей, абитуриентов и т.д.

Процесс развития качества образования в техникуме осуществляется в полном соответствии с требованиями нормативных документов, среди которых необходимо выделить:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральные государственные образовательные стандарты по направлениям подготовки, реализуемым в техникуме;
- Программа развития ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина на период 2022-2026 гг.

С целью осуществления оценки знаний обучающихся в техникуме разработаны механизмы объективной оценки уровня знаний и умений обучающихся и компетенций выпускников с учетом современных достижений в области тестовых и экзаменационных

процедур. К числу мероприятий, направленных на осуществление объективной оценки, относятся:

- тестирование обучающихся, в том числе интернет-тестирование обучающихся по реализуемым ППСЗ;
- учебный рейтинг обучающихся;
- ГИА с участием представителей работодателей;
- экзамены с участием представителей работодателей;
- формирование системы противодействия коррупции.

Оценка качества освоения ОПСПО ППСЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включает процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников. Конкретные формы и процедуры всех видов контроля имеют оценочные средства, которые утверждаются в установленном порядке. С целью обеспечения компетентности преподавательского состава техникум предоставляет педагогическим работникам не реже одного раза в три года возможность профессионального роста посредством системы повышения квалификации в сторонних организациях, а также реализации внутрикорпоративного модульного обучения.

Для оценки достижения качества подготовки выпускников техникум реализует процедуру самообследования, призванную выявить сильные и слабые стороны подготовки.

В процессе самообследования проводится анализ деятельности техникума по следующим направлениям:

- организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности, структура и содержание основных образовательных программ подготовки специалистов и квалифицированных рабочих, служащих;
- уровень учебно-методического, информационного и библиотечного обеспечения образовательного процесса;
- организация учебного процесса, в том числе использование инновационных методов и форм обучения;
- организация внутренней системы оценки качества подготовки специалистов;
- кадровое обеспечение подготовки специалистов и квалифицированных рабочих, служащих;
- уровень научно-исследовательской деятельности;
- уровень международной деятельности;
- состояние внеучебной и воспитательной работы с обучающимися;
- состояние материально-технической базы техникума;
- финансово-экономическая деятельность.

Социальная роль техникума включает информирование общественности о реализуемых программах и ожидаемых результатах выполнения этих программ, уровне преподавания, процедурах обучения и учебных возможностях для обучающихся.

Информирование общественности реализуется посредством:

- официального сайта техникума в соответствии с законодательством;
- публикаций в специализированных журналах;
- участия в специализированных выставках-ярмарках;
- освещения мероприятий техникума в СМИ;
- организации совместных мероприятий с профильными организациями;
- проведения Дней открытых дверей.

10. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложения являются неотъемлемой частью ОПСПО ППСЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, оформлены в соответствии с предъявляемыми требованиями:

Приложение 1 Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПСПО ППСЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 2 Календарный график по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 3 Учебный план по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 5 Примерная программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 6 Сведения об уровне обеспеченности обучающихся ОПСПО ППСЗ учебной и учебно-методической литературой и электронными изданиями.

Приложение 7 Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППСЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 8 Рабочая программа воспитания по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии).

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПСПО ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОО	Среднее общее образование										
ООД	Обязательные общеобразовательные дисциплины	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 7	ОК 08	ОК 09	
ООД.01	Русский язык	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						
ООД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09			
ООД.03	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.			
ООД.04	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.						
ООД.05	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.							
ООД.06	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.				
ООД.07	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.						
ООД.08	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.						
ООД.09	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.					
ООД.10	Обществознание	ОК 01.	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07			
ООД.11	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.			
ООД.12	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.							
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.			
ООД	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09				
ДОД	Дополнительные общеобразовательные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	
ДОД.01	Введение в специальность	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.						
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09		
		ПК 1.2.	ПК 2.2.	ПК 2.3	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.			
СГ.01	История России	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ПК 3.1.	ПК 3.4.			

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 1.2.	ПК 2.3				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ПК 2.2.	ПК 3.3.				
СГ.04	Физическая культура	ОК 04	ОК 08	ПК 3.3.							
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 3.3.	ПК 3.4.			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	
		ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.				
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09					
ОП.02	Процессы и аппараты	ОК 01	ОК 02	ОК 04							
ОП.03	Метрология и стандартизация	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						
		ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.					
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01	ОК 02	ОК 04							
		ПК 1.1	ПК 3.2.								
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05						
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						
ОП.07	Микробиология молока и молочных продуктов	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						
ОП.08	Биохимия молока и молочных продуктов	ОК 01	ОК 02	ОК 04							
ОП.09	Химия пищевых производств	ОК 01	ОК 02	ОК 04							
ОП.10	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						

ОП.11	Функциональные молочные продукты	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						
ОП.12	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						
ОП.13	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						
ОП.14	Основы организации и бизнес-планирование малого предприятия	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09						
ПМ	Профессиональные модули	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3				
МДК.01.01	Организация технологического производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ПК 1.1						
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ПК 1.2	ПК 1.3					
<i>УП.01.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3				
<i>ПП.01.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3				
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3							

	этапах ее производства и обращения на рынке										
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3							
УП.02.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3							
ПП.02.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3							
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
ПП.03.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ОК 09					
		ДПК 4.1.	ДПК 4.2.	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.						
МДК.04.01	Выполнение работ по ветеринарной обработке животных	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ОК 09	ДПК 4.1.	ДПК 4.2.			
МДК.04.02	Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ОК 09	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.			
ПП.04.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ОК 09					
		ДПК 4.1.	ДПК 4.2.	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.						
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ДПК 4.1.	ДПК 4.2.	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.					
ГИА		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	

	Государственная итоговая аттестация	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ДПК 4.1.	ДПК 4.2.	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.					
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ДПК 4.1.	ДПК 4.2.	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.					
ГИА.01	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ДПК 4.1.	ДПК 4.2.	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.					
ГИА.02	<i>Защита дипломной работы</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ДПК 4.1.	ДПК 4.2.	ДПК 4.3.	ДПК 4.4.					

Сведения об уровне обеспеченности обучающихся ОПСПО ПССЗ учебной и учебно-методической литературой и электронными изданиями

№ п/п	Наименования дисциплин, МДК	Наименования основных используемых в учебном процессе учебных печатных изданий/ количество электронных изданий по дисциплине, имеющихся в распоряжении организации, осуществляющей образовательную деятельность и используемых в учебном процессе
1	2	3
1.	ООД.01 Русский язык	<p>Основные источники:</p> <p>1. Алексеева, А.В. Русский язык и литература: учебник. Часть 1. Русский язык / под ред. А.В. Алексеева. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 363 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014499-3. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2075105 (дата обращения: 01.02.2024) – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.</p> <p>2. Алексеева, А.В. Русский язык и литература: учебное пособие: в 2 частях. Ч. 1. Русский язык. Практикум / под ред. А. В. Алексеева. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 195 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014498-6. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2128446 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.</p> <p>3. Коваadlo, Л. Я. Русский язык и культура речи. Теория: учебник / Л.Я. Коваadlo. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 823 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/1013721. – ISBN 978-5-16-014980-6. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1013721 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Кузнецова, Н. В. Русский язык и культура речи: учебник / Н.В. Кузнецова. – 3-е изд. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 368 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-016335-2. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1776329 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>5. Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Е.А. Самойлова. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 144 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0802-0// ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1915889 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Марьева, М. В. Русский язык в деловой документации: учебник / М.В. Марьева. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 323 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014047-6. // ЭБС «Znanium» - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2132084 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный</p> <p>2. Сухотинская, А. В. Русский язык: учебное пособие / А.В. Сухотинская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 215 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/989175. - ISBN 978-5-16-014533-4. // ЭБС «Znanium» - URL: https://znanium.com/catalog/product/2127878 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз.</p>

		<p>пользователей - Текст: электронный.</p> <p>3. Правила русской орфографии и пунктуации. – Москва: РИОР, 2023. — 96 с. - ISBN 978-5-369-00738-9// ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1916379 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
2.	ООД.02 Литература	<p>Основные источники:</p> <p>1. Сигов, В.К. Русская и зарубежная литература: учебник / под ред. В.К. Сигова. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 512 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-010582-6. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1902835 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Сигов, В.К. Русский язык и литература. Часть 2: Литература: учебник / В.К. Сигов, Е.В. Иванова, Т.М. Колядич, Е.Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 491 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-013325-6. // ЭБС «Znanium» – URL: - URL: https://znanium.com/catalog/product/2115755 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Хайруллин, Р.З. Литература народов России: учебное пособие / под ред. Р.З. Хайруллина, Т.И. Зайцевой. Москва: ИНФРА-М, 2022. — 395 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014814-4. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1863925 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
3.	ООД.03 Математика	<p>Основные источники:</p> <p>1. Дадаян, А. А. Математика: учебник / А.А. Дадаян. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 544 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-012592-3. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.ru/catalog/product/2132236 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. Текст: электронный.</p> <p>2. Канцедал, С. А. Дискретная математика: учебное пособие / С. А. Канцедал. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. – 222 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0719-1. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1843569 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Южно, Н. С. Математика: учебник / Н.С. Южно. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 204 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/1002604. – ISBN 978-5-16-014744-4. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1906092 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Бардушкин, В. В. Математика. Элементы высшей математики: учебник: в 2 томах. Том 2 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. – Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2022. – 368 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-906923-34-9. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1817031 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Вороненко, А. А. Дискретная математика. Задачи и упражнения с решениями: учебно-методическое пособие /</p>

		<p>А.А. Вороненко, В.С. Федорова. – 2-е изд., испр. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 105 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-015671-2 // ЭБС «Znanium» – URL: - https://znanium.com/catalog/product/2102684 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный</p> <p>3. Шипова, Л. И. Математика: учебное пособие / Л.И. Шипова, А.Е. Шипов. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 238 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014561-7// ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1127760 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
4.	ООД.04 Иностраный язык	<p>Основные источники:</p> <p>1. Маньковская, З. В. Английский язык: учебное пособие / З.В. Маньковская. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 200 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/22856. – ISBN 978-5-16-012363-9. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2128443 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 252 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014535-8. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1902856 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учебное пособие / З.В. Маньковская. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 223 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014149-7. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1902093 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
5.	ООД.05 Информатика	<p>Основные источники:</p> <p>1. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В.А. Гвоздева. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 542 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0856-3. // ЭБС «Znanium» – URL https://znanium.com/catalog/product/1922266 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Плотникова, Н. Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ): учебное пособие / Н. Г. Плотникова. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. – 124 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-369-01308-3. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1229451 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Сергеева, И. И. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 384 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0775-7. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1583669 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Гуриков, С. Р. Информатика: учебник / С.Р. Гуриков. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 566 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-016575-2. // ЭБС «Znanium» – URL:</p>

		<p>https://znanium.com/catalog/product/1915623 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Немцова, Т. И. Компьютерная графика и web-дизайн: учебное пособие / Т.И. Немцова, Т.В. Казанкова, А.В. Шнякин; под ред. Л.Г. Гагариной. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 400 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0790-0. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1905248 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Немцова, Т. И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web-дизайн: учебное пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова; под ред. Л.Г. Гагариной. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 288 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0800-6. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1908342 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
6.	ООД.06 Физика	<p>Основные источники:</p> <p>1. Гамза, А. А. Астрономия. Практикум: учебное пособие / А. А. Гамза. — 2-е изд., перераб. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 127 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015348-3. // ЭБС «Znanium». – URL: https://znanium.com/catalog/product/1912949 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Благин, А. В. Астрономия: учебное пособие / А. В. Благин, О. В. Котова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1083410. - ISBN 978-5-16-016147-1. // ЭБС «Znanium». - URL: https://znanium.com/catalog/product/1843982 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный</p> <p>3. Пинский, А. А. Физика: учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский; под общ. ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурьшевой. – 4-е изд., испр. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 560 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-00091-739-8. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1968777 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Тарасов, О. М. Физика: лабораторные работы с вопросами и заданиями: учебное пособие / О.М. Тарасов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 97 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-00091-472-4. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1179510 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Горбатый, И. Н. Электричество и магнетизм. Сборник вопросов и задач по физике: учебное пособие / И. Н. Горбатый, А. С. Овчинников. — 2-е изд., испр. — Москва: МИЭТ, 2022. — 208 с. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/309317 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>2. Никитенко, В. А. Физика: Конспект лекций в форме презентаций. В двух частях. Часть I: курс лекций / В. А. Никитенко, С. М. Кокин. – Москва: РУТ (МИИТ), 2020. – 174 с. // ЭБС «Znanium» – URL:</p>

		https://znanium.com/catalog/product/1896862 (дата обращения: 01.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
7.	ООД.07 Химия	<p>Основные источники:</p> <p>1. Богомолова, И. В. Неорганическая химия: учебное пособие / И. В. Богомолова. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 336 с.: ил. – (ПРОФИль). – ISBN 978-5-98281-187-5. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1362442 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Ивчатов, А. Л. Химия воды и микробиология: учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 218 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-006616-5. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1248681 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1 Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Химические методы анализа: учебное пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. — 2-е изд. — Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2023. — 542 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-004685-3. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1940916 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный</p> <p>2. Мартынова, Т. В. Неорганическая химия: учебник / Т.В. Мартынова, И.И. Супоницкая, Ю.С. Агеева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 348 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/1860987. – ISBN 978-5-16-017553-9. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1860987 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
8.	ООД.08 Биология	<p>Основные источники:</p> <p>1. Андреева, Т. А. Биология: Учебное пособие / Т.А. Андреева. – М.: РИОР, 2021. – 241 с. – ISBN 978-5-369-00245-2 // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/document?id=398355 (дата обращения: 02.02.2024) – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Ахмедова, Т. И. Биология: учебное пособие / Т. И. Ахмедова. – Москва: РГУП, 2020. – 150 с. – ISBN 978-5-93916-859-5. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1689573 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Ахмадуллина, Л. Г. Биология с основами экологии: учебное пособие / Л. Г. Ахмадуллина. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2020. – 128 с. – ISBN 978-5-9557-0288-9. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1062386 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
9.	ООД.09 История	<p>Основные источники:</p> <p>1. Касьянов, В.В. История: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 550 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI</p>

		<p>10.12737/1086532. – ISBN 978-5-16-016200-3. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2104821 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Трифонова, Г.А. История: учебное пособие / Г.А. Трифонова, Е.П. Супрунова, С.С. Пай, А.Е. Салионов. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 649 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/995930. – ISBN 978-5-16-014652-2. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2102651 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И.Н. Кузнецов. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 639 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-013992-0. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1922314 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права в схемах: учебное пособие / Д.А. Пашенцев. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 143 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-012434-6. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1047154 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Самыгин, П.С. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 528 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-004507-8. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1060624 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
10.	ООД.10 Обществознание	<p>Основные источники:</p> <p>1. Ковригин, В. В. Обществознание: учебник / В.В. Ковригин. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 303 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/22813. – ISBN 978-5-16-012362-2. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2083158 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Мушинский, В. О. Обществознание: учебник / В.О. Мушинский. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014830-4. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1855980 (дата обращения: 02.02.2024) – Режим доступа: для авториз. пользователей.– Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Без автора, Конституция Российской Федерации. Официальный текст с изменениями. – Москва: Норма: ИНФРА-М, 2023. – 120 с. – ISBN 978-5-00156-095-1. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1906531 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Закон РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ. – URL: http://base.garant.ru/70291362/ (дата обращения: 02.02.2024). – Текст: электронный</p> <p>3. Миронов, А. Н. Административное право: учебник / А.Н. Миронов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 333 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/1097010. – ISBN 978-5-16-016327-7. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1910447 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа:</p>

		<p>для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационно-правовой портал «ГАРАНТ». – URL: http:// www.base.garant.ru/ (дата обращения: 02.02.2024). – Текст: электронный. 2. КонсультантПлюс. Надежная правовая защита. – URL: http://www.consultant.ru/ (дата обращения 02.02.2024). – Текст: электронный. 3. Официальный интернет-портал правовой информации. –URL: http://www.pravo.gov.ru/ (дата обращения: 02.02.2024). – Текст: электронный.
11.	ООД.11 География	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шульгина, О. В. География: учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 313 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/10.12737/textbook_59d5d1377057f0.52042361. – ISBN 978-5-16-013213-6. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2083376 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Большаник, П. В. География туризма: учебное пособие / П.В. Большаник. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 355 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012118-5. // ЭБС «Znanium». – https://znanium.com/catalog/product/2023170 (дата обращения: 02.02.2024) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. 2. Паикидзе, А. А. География мирового хозяйства: учеб. пособие / А.А. Паикидзе, А.М. Цветков, Т.С. Шмайдюк. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 256 с.— (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006504-5. // ЭБС «Znanium». – URL: https://znanium.com/catalog/product/2029855 (дата обращения: 02.02.2024) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
12.	ООД.12 Физическая культура	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 197 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-015948-5. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1905554 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный. <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Абаскалова, Н.П. Физиологические основы здоровья: учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.]; отв. ред. Р.И. Айзман. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2023. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1934006 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
13.	ООД.13 Основы безопасности	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие: в 2 частях. Часть 1. Основы защиты населения и территорий от военных, техногенных и природных чрезвычайных ситуаций / А.Н. Ковальчук,

жизнедеятельности и защита Родины	<p>Н.М. Ковальчук. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 287 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-018124-0. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1911603 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие: в 2 частях. Часть 2. Основы подготовки граждан к военной службе / А.Н. Ковальчук. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 328 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-018123-3. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1911602 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Микрюков, В. Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография: учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-623-0. // ЭБС «Znanium». - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2131539 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. – 576 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0789-4. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1932336 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
	<p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Бондаренко, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова – ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1900594 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Данченко, С. П. Основы безопасности жизнедеятельности. Сборник заданий для абитуриентов: учебное пособие / С.П. Данченко. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 67 с. – ISBN 978-5-16-109620-8. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1575757 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / В. С. Долгов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-8888-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288905 (дата обращения: 02.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Лычев, В. Г. Тактика медицинской сестры при неотложных заболеваниях и состояниях: учебное пособие / В. Г. Лычев, В. М. Савельев, В. К. Карманов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 318 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014327-9. // ЭБС «Znanium». - URL: https://znanium.com/catalog/product/1919501 (дата обращения: 02.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
	<p>Основные источники:</p>

14.	ООД Индивидуальный проект	<p>1. Силкин, С. А. Основы проектной деятельности: методические указания к выполнению самостоятельной работы: методические указания / С. А. Силкин. – Кострома: КГУ им. Н.А. Некрасова, 2020. – 16 с. // ЭБС «Лань» – URL: https://e.lanbook.com/book/160110 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Пастухова, Л. С. Социально-проектная деятельность как открытое воспитательное пространство формирования гражданских качеств молодежи: монография / Л.С. Пастухова; науч. ред. С.В. Иванова. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 232 с. – ISBN 978-5-16-015067-3. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1790001 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности: учебное пособие для спо / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 184 с. – ISBN 978-5-8114-7376-2. // ЭБС «Лань» – URL: https://e.lanbook.com/book/159511 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
15.	ДОД.01 Введение в специальность	<p>Основные источники:</p> <p>1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Виноградов, В. М. Автоматизация технологических процессов и производств. Введение в специальность: учебное пособие / В.М. Виноградов, А.А. Черепяхин. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 161 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-536-3. // Znanium : электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1895498 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Орлова, Т. В. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 284 с. — ISBN 978-5-507-47374-8. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364958 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Славинский, А. К. Электротехника с основами электроники: учебное пособие / А.К. Славинский, И.С. Туревский. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0747-4. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2119559 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Зимняко, В. М. Учет и отчетность при производстве продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / В. М. Зимняко. — Пенза: ПГАУ, 2023. — 126 с. // Лань: электронно-библиотечная</p>

		<p>система. — URL: https://e.lanbook.com/book/381944 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Курбанова, М. Г. Технология и техника молочной промышленности. Цельномолочное производство и сыроделие: учебное пособие / составители М. Г. Курбанова [и др.]. — Кемерово: КемГУ, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-8353-3075-1. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385004 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>3. Серегин, С. А. Инновации в технологии продуктов питания животного происхождения: практикум: учебное пособие / С. А. Серегин, М. В. Патшина, И. С. Патракова. — Кемерово: КемГУ, 2022. — 91 с. — ISBN 978-5-8353-2910-6. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/290615 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p>
Социально-гуманитарный цикл		
1.	СГ.01 История России	<p>Основные источники:</p> <p>1.Мединский, В.Р. История. История России. 1914 -1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / В.Р.Мединский, А.В.Торкунов. – 2-е изж.,обновл. – Москва: Просвещение, 2023. - 496с.: ил. ISBN 978-5-09-111214-6. Текст: непосредственный.</p> <p>2.Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 -1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян. – Москва: Просвещение, 2023. - 240с.: ил. ISBN 978-5-09-109834-1. Текст: непосредственный.</p> <p>3.Мединский, В.Р. История. История России. 1945 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / В.Р.Мединский, А.В.Торкунов. – 2-е изж.,обновл. – Москва: Просвещение, 2023. - 448с.: ил. ISBN 978-5-09-109477-0. Текст: непосредственный.</p> <p>4.Мединский, В.Р. История. Всеобщая история России. 1945 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / В.Р.Мединский, А.О. Чубарьян. – Москва: Просвещение, 2023. - 272с.: ил. ISBN 978-5-09-070703-9. Текст: непосредственный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Орлов, В. В. История России. IX-начало XXI века: схемы, таблицы, термины, тесты: учебное пособие / В. В. Орлов. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2023. - 260 с. - ISBN 978-5-394-05224-8. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1922299 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. История: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL:</p>

		https://znanium.com/catalog/product/2104821 (дата обращения: 02.012.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
2.	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Основные источники: 1. Маньковская, З. В. Английский язык: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2128443 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники: 1. Маньковская, З. В. Деловой английский язык: ускоренный курс: учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019169-0. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2086860 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. 2. Иванова, Н. Д. Учебно-методическое пособие по чтению английской специальной литературы: учебно-методическое пособие / Н. Д. Иванова. — Москва: МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-86341-483-6. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317996 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. 3. Куликова, Ю. Н. Английский язык: учебное пособие / Ю. Н. Куликова. — Пенза: ПГАУ, 2022. — 90 с. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/381977 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
3.	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	<p>Основные источники: 1. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В. П. Мельников, А. И. Куприянов, А. В. Назаров; под ред. В. П. Мельникова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2024. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2133022 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. 2. Оноприенко, М. Г. Безопасность жизнедеятельности. Защита территорий и объектов экономики в чрезвычайных ситуациях: учебное пособие / М. Г. Оноприенко. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016654-4. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2016215 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. 3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL:</p>

		<p>https://znanium.com/catalog/product/1900594 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4.Шеховцов, В. П. Электрическое и электромеханическое оборудование: учебник / В.П. Шеховцов. — 3-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 407 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013394-2. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2103203 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>5.Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях: учебник / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова [и др.]. — 2-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.29039/1784-5. - ISBN 978-5-369-01784-5. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2118072 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>6. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2080530 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1173489. - ISBN 978-5-16-016522-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1915952 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Технологии физического уровня передачи данных: учебник / Б.В. Костров, А.В. Кистрин, А.И. Ефимов, Д.И. Устюков; под ред. Б.В. Кострова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-37-9. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2035597 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
4.	СГ.04 Физическая культура	<p>Основные источники:</p> <p>1.Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1905554 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p>

		<p>1.Лечебная физическая культура при терапевтических заболеваниях: учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1042644. - ISBN 978-5-16-018979-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1912982 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
5.	СГ.05 Основы бережливого производства	<p>Основные источники:</p> <p>1.Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364793 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2.Основы бережливого производства в АПК / В. Т. Водяников, Е. В. Худякова, Н. В. Сергеева, М. Н. Степанцевич ; Под ред.: Водяников В. Т.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46499-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/310205 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей– Текст: электронный.</p> <p>3 Энергосберегающие технологии в промышленности: учебное пособие / А.М. Афонин, Ю.Н. Царегородцев, А.М. Петрова, С.А. Петрова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-443-4. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2102664 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Энергосберегающие технологии в промышленности: учебное пособие / А.М. Афонин, Ю.Н. Царегородцев, А.М. Петрова, С.А. Петрова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-443-4. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2102664 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2.Без автора, Правила технической эксплуатации тепловых энергоустановок. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 184 с. - ISBN 978-5-16-011778-2. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900723 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Технологии физического уровня передачи данных: учебник / Б.В. Костров, А.В. Кистрин, А.И. Ефимов, Д.И. Устюков; под ред. Б.В. Кострова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-37-9. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2035597 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим</p>

		доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
6.	СГ.06 Основы финансовой грамотности	<p>Основные источники: 1. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086517. - ISBN 978-5-16-016198-3. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2090562 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники: 1. Основы финансовой грамотности: учебник / под общ. ред. Н.Г. Гаджиева. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 245 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1859083. - ISBN 978-5-16-017498-3. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1859083 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. 2. Жданова, А.О. Финансовая грамотность: Методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. / А.О. Жданова, М.А. Зятыков. – Москва.: ВАКО, 2020. – 224с. ISBN 978-5-408-04503-7. Текст непосредственный. 3. Жданова, А.О. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. / А.О. Жданова, Е.В. Савитская - Москва.: ВАКО, 2020. – 48 с. ISBN 978-5-408-04501-3. Текст непосредственный.</p>
Общепрофессиональный цикл		
1.	ОП.01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<p>Основные источники: 1. Кошечкина, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082174 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный. 2. Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2059563 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей - Текст : электронный.</p> <p>Дополнительные источники: 1. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL:</p>

		https://znanium.com/catalog/product/2085093 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
2.	ОП.02. Процессы и аппараты	<p>Основные источники</p> <p>1.Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 284 с. — ISBN 978-5-507-47374-8. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364958 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.00.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3.Грунтович, Н. В. Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования: учебное пособие / Н.В. Грунтович. — Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015611-8. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2103198 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4.Энергосберегающие технологии в промышленности: учебное пособие / А.М. Афонин, Ю.Н. Царегородцев, А.М. Петрова, С.А. Петрова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-443-4. // Znanium: электронно-библиотечная система - URL: https://znanium.com/catalog/product/2102664 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>5. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Федорова, Г. Н. Разработка, внедрение и адаптация программного обеспечения отраслевой направленности: учебное пособие / Г.Н. Федорова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-41-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1896457 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2.Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / И. А. Бакин. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-9729-1468-5. // Znanium: электронно-библиотечная система - URL: https://znanium.com/catalog/product/2098516 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим</p>

		доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3.	ОП.03. Метрология, стандартизация	<p>Основные источники:</p> <p>1. Шишмарев, В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2024. — 312 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-15-8. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2088754 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Канке, А. А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / А.А. Канке, И.П. Кошечая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1239425. - ISBN 978-5-16-016811-1. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1239425 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. – 2-е изд. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-00091-479-3. // Znanium: электронно-библиотечная система. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1817037 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. –http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241 (электронное издание).</p> <p>3. Завистовский, В. Э. Допуски, посадки и технические измерения: учебное пособие / В.Э. Завистовский, С.Э. Завистовский. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 278 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015152-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2117624 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Шеховцов, В. П. Расчет и проектирование схем электроснабжения. Методическое пособие для курсового проектирования: учебное пособие / В.П. Шеховцов. — 3-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018405-0. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2116708 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
4.	ОП.04. Автоматизация технологических процессов	<p>Основные источники:</p> <p>1. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 284 с. — ISBN 978-5-507-47374-8. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364958 (дата обращения:</p>

		<p>02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Грунтович, Н. В. Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования: учебное пособие / Н.В. Грунтович. — Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015611-8. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2103198 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Энергосберегающие технологии в промышленности: учебное пособие / А.М. Афонин, Ю.Н. Царегородцев, А.М. Петрова, С.А. Петрова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-443-4. // Znanium: электронно-библиотечная система - URL: https://znanium.com/catalog/product/2102664 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Фурсенко, С. Н. Автоматизация технологических процессов: учебное пособие / С.Н. Фурсенко, Е.С. Якубовская, Е.С. Волкова. — Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2022. — 377 с.: ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010309-9. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1005495 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Сибикин, Ю. Д. Справочник электромонтажника: учебное пособие / Ю.Д. Сибикин. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023 — 412 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012526-8. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1865505 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
5.	ОП.05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	<p>Основные источники:</p> <p>1. Федорова, Г. Н. Разработка, внедрение и адаптация программного обеспечения отраслевой направленности: учебное пособие / Г.Н. Федорова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-41-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1896457 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Технологии физического уровня передачи данных: учебник / Б.В. Костров, А.В. Кистрин, А.И. Ефимов,</p>

		<p>Д.И. Устюков; под ред. Б.В. Кострова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-37-9. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2035597 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2.Партыка, Т. Л. Вычислительная техника: учебное пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 445 с.: ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-510-3. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1703191 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
6.	ОП.06. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Основные источники:</p> <p>1.Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена / А. В. Суделовская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-45808-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284075 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный</p> <p>2.Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323627 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Госманов, Р. Г. Основы микробиологии / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, Ф. М. Нургалиев. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47390-8. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/367016 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2.Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084415 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.</p> <p>3.Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 257 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/23908. - ISBN 978-5-16-012413-1. - Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083877 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.</p>
7.	ОП.07.	Основные источники:

	Микробиология молока и молочных продуктов	<p>1.Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338021 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Ермаков, В. В. Микробиология и вирусология: практикум: учебное пособие / В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2023. — 164 с. — ISBN 978-5-88575-704-1. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/337982 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>2.Гернет, М. В. Микробиология: учебник / М. В. Гернет, Н. Г. Ильяшенко, Л. Н. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 263 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-018959-8. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2079284 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.</p> <p>3.Чебакова, Г. В. Оценка качества молока и молочных продуктов: учебно-методическое пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010352-5. Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1863147 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз.пользователей - Текст : электронный</p>
8.	ОП.08. Биохимия молока и молочных продуктов	<p>Основные источники:</p> <p>1. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 336 с. - ISBN 976-5-98879-219-2. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1244945 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.</p> <p>2. Рудаков, О. Б. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.] ; под редакцией О. Б. Рудаков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-507-47454-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378470 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1.Чебакова, Г. В. Оценка качества молока и молочных продуктов: учебно-методическое пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010352-5. Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1863147 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей - Текст : электронный</p>

9.	ОП.09. Химия пищевых производств	<p>Основные источники: 1. Мухидова, З. Ш. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. Лабораторные занятия: учебное пособие для спо / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 132 с. — ISBN 978-5-507-48304-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380576 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный 2. Мухидова, З. Ш. Органическая и биологическая химия. Лабораторные занятия: учебное пособие для спо / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 132 с. — ISBN 978-5-507-48306-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380585 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники: 1. Чебакова, Г. В. Оценка качества молока и молочных продуктов: учебно-методическое пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010352-5. Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1863147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей - Текст : электронный</p>
10.	ОП.10. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p>Основные источники: 1. Зеленевский, Н. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: учебник для спо / Н. В. Зеленевский, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленевский; под редакцией Н. В. Зеленевского. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-8385-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193272 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный. 2. Анатомия и физиология домашних животных: учебник / В.И. Максимов, Н.А. Слесаренко, С.Б. Селезнев, Г.А. Ветошкина; под ред. В.И. Максимова, Н.А. Слесаренко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 600 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010415-7. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2129068 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.</p> <p>Дополнительные источники: 1. Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Сельскохозяйственные животные. Охотничьи животные: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, Н. В. Скалон, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-6500-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148031 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный. 2. Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь: атлас / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-2923-3. //</p>

		<p>Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209678 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>3. Боев, В. И. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных. Практикум: учебное пособие / В.И. Боев, В.Н. Писменская. — 2-е изд., дораб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 330 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013883-1. - Znanium : электронно-библиотечная система - URL: https://znanium.com/catalog/product/2110935 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа. для авториз. пользователей. - Текст : электронный.</p>
11.	ОП.11. Функциональные молочные продукты	<p>Основные источники:</p> <p>1. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология: учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 508 с. — ISBN 978-5-507-49335-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/387311 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Гогаев, О. К. Технология молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Караева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-48827-8. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364778 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный</p>
12.	ОП.12 Охрана труда	<p>Основные источники:</p> <p>1.Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М.В. Графкина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 212 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/1173489. – ISBN 978-5-16-016522-6. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/2139314 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2.Федоров, П. М. Охрана труда: практическое пособие / П.М. Федоров. – 5-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. – 149 с. – DOI: https://doi.org/10.29039/01889-7. – ISBN 978-5-369-01925-2. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1971864 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим</p>

		<p>доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники: 1.Коробко, В. И. Охрана труда: учебное пособие / В. И. Коробко. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. – 176 с. – ISBN 978-5-9729-0834-9. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1902685 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p>
13.	ОП.13 Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Основные источники: 1.Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.И. Тыщенко. — 5-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.29039/01944-3. - ISBN 978-5-369-01944-3. ЭБС «Znanium» - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2085098 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. - Текст: электронный. 2.Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 364 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0874-7. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1865357 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники: 1. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 13.06.2023) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/ (дата обращения: 02.02.2024). 2. Трудовой кодекс Российской Федерации: от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 19.12.2022, с изм. от 11.04.2023) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2023) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/ (дата обращения: 02.02.2024).</p>
14.	ОП.14 Основы организации и бизнес-планирование малого предприятия	<p>Основные источники: 1. Волков, А. С. Бизнес-планирование: учебное пособие / А. С. Волков, А. А. Марченко. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. - 81 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01764-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2107320 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный. 2. Попадюк, Т.Г. Бизнес-планирование: учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2023. — 296 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0617-4. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2021415 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p>

		<p>1. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова; под общ. ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд. - Москва: Дашков и К, 2022. - 228 с. - ISBN 978-5-394-01997-5. // ЭБС «Znanium» - URL: https://znanium.com/catalog/product/2085952 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.</p> <p>2. Казакова, Н. А. Бизнес-анализ и управление рисками: учебник / Н. А. Казакова, А. Н. Иванова; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н. А. Казаковой. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/1415365. - ISBN 978-5-16-016958-3. // ЭБС «Znanium» - URL: https://znanium.com/catalog/product/1980007 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный</p> <p>3. Канке, В. А. Бизнес-этика: учебник / В.А. Канке. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 236 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/969194. - ISBN 978-5-16-014193-0. // ЭБС «Znanium» - URL: https://znanium.com/catalog/product/1875854 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный</p> <p>4. Лапуста, М. Г. Предпринимательство: учебник / М.Г. Лапуста. — изд. испр. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 384 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006602-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084148 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p>
Профессиональный цикл		
1.	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	<p>Основные источники:</p> <p>1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>2. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>3. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-</p>

		<p>библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330515 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201200 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>6. Сухова, И. В. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301982 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173542 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств: учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1117207 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p>
3.	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	<p>Основные источники:</p> <p>1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>3. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная</p>

		<p>система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330515 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201200 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173542 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств: учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1117207 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>3. Лемеш, Е. А. Контроль и управление качеством молока: учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 74 с. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304811 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p>
4.	МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	<p>Основные источники:</p> <p>1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p>

		<p>3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330515 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>4. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338021 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201200 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный</p>
		<p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173542 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>2. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>3. Лемеш, Е. А. Контроль и управление качеством молока: учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 74 с. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304811 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>4. Сухова, И. В. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301982 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p>
5.	МДК 03.01	Основные источники:

	<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>1. Коршунова, Е. Д. Экономика, организация и управление промышленным предприятием: учебник / Е.Д. Коршунова, О.В. Попова, И.Н. Дорожкин [и др.]. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 272 с. - ISBN 978-5-906818-90-4. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1976174 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>2. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330515 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>3. Организация производства и управление предприятием: учебник / под ред. О. Г. Туровца. — 3-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 506 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015612-5. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1917601 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>4. Федорова, Г. Н. Разработка, внедрение и адаптация программного обеспечения отраслевой направленности: учебное пособие / Г.Н. Федорова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-41-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1896457 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Сухова, И. В. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301982 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>2. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный</p>
6.	<p>МДК.04.01 Выполнение работ мастера производства</p>	<p>Основные источники:</p> <p>1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная</p>

<p>цельномолочной и кисломолочной продукции</p>	<p>система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>3. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330515 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201200 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>6. Сухова, И. В. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301982 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p>
	<p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173542 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.</p> <p>2. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств: учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. // Znanium: электронно-библиотечная</p>

		система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1117207 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
7.	МДК.04.02 Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный. 2. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный 3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330515 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный 4. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338021 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный 5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201200 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Захарова, Л. М. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. М. Захарова, Е. М. Лобачева, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-8353-2773-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173542 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный 2. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326147 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

		<p>3. Лемеш, Е. А. Контроль и управление качеством молока: учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 74 с. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304811 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p> <p>4. Сухова, И. В. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301982 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный</p>
--	--	---

**Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППССЗ специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

№ п/п наименование образовательной программы, профессии, специальности; наименование предмета, дисциплины в соответствии с учебным планом	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое профессиональное образовательное учреждение окончил, специальность, квалификация по документу об образовании (диплому)	Стаж педагогической работы		Условия привлечения к педагогической деятельности (штат, совмещение)	Сведения о прохождении повышения квалификации (организация, год прохождения, количество часов)
			всего	в т.ч. по указанному предмету, дисциплине		
ООД.01 Русский язык	Кикель Марина Анатольевна, преподаватель	Кемеровский государственный университет, специальность "Русский язык и литература", квалификация филолога, преподавателя русского языка и литературы, 1995 г.	19	6	штат	ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова», «Применение современных педагогических технологий и методов обучения при проектировании и реализации профессиональных образовательных программ на основе интеграции формального и неформального образования», 23.11.2020, 72 ч.; КРИРПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная без- опасность» 10 ч., октябрь 2023.
ООД.02 Литература						
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Бабина Анна Сергеевна, преподаватель	Кемеровский государственный университет, 1999, по специальности «Филология», квалификация Филолог. Переводчик в	27	27	штат	АНО УЦ ДПО «Академия», курсы ПК «Реализация в соответствии с требованиями ФГОС учебного предмета «Иностранный язык» в учреждениях среднего

		сфере профессиональной коммуникации. Преподаватель французского языка и литературы				профессионального образования», 07.05.2022, 72 ч.; 5) ГБУ ДПО КРИПО по программе «Использование педагогических технологий в планировании деятельности наставников с трудными подростками», 31.03.2023, 24 ч.; 6) КРИПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная безопасность» 10 ч., октябрь 2023.
ООД.04 Иностранный язык	Гушинец Марина Юрьевна, преподаватель	ГОУ ВПО "Кемеровский государственный университет» по специальности «Филология», квалификация "Филолог. Преподаватель английского языка и литературы. Переводчик в сфере проф. коммуникации", 2005 г.	16	16	штат	ФГА ОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации» курсы ПК «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 25.11.2021, 40 ч. КРИПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная без-опасность» 10 ч., октябрь 2023.
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности						

ООД.09 История	Васильчук Марина Владимировна, преподаватель	Кемеровский государственный университет, 2000, по специальности «История», квалификация историк, преподаватель	23	23	штат	ГБОУ ДПО КРИПО, «Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности», 22.03.2019, 72 ч.; АНО УЦ ДПО «Академия», «История и общественные дисциплины: теория и методика преподавания в учреждениях среднего профессионального образования», 07.05.2022, 72 ч.; КАУ ДПО «АИРО имени А.М. Топорова», ФМЦ НИУ ВШЭ, по теме «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категория обучающихся», 03.12.2022, 72 ч.
СГ.01 История России						
ООД.10 Обществознание	Обманова Елена Викторовна, преподаватель, кандидат исторических наук	Кемеровский государственный университет, 1997, по специальности «история», квалификация историк, преподаватель; Кемеровский государственный университет, 2009, кандидат исторических наук	26	26	штат	АНО УЦ ДПО «Академия», «Преподавание психологии общения в соответствии с ФГОС СПО», 17.09.2020, 72 ч.; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», «Финансовая грамотность в общественности», 17.03.2022, 24 ч. КРИПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная безопасность» 10 ч., октябрь 2023.
ОП.01 Коммуникативные технологии а профессиональной деятельности						
ОП.13 Правовые основы профессиональной деятельности						

ООД.07 Химия	Петрунникова Ольга Юрьевна, преподаватель	1) ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет» по специальности «Химия», квалификация химик, 2008; 2) ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет» «Преподаватель высшей школы» 2008; 3) ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет» «Преподаватель» химик, 2008;	14	14	штат	ООО «Инфоурок», «Методика реализации образовательного процесса и мониторинг эффективности обучения по дисциплине «Химия» в соответствии с требованиями ФГОС СПО» 27.10.2021, 108 ч. ГБУ ДПО КРИПО по программе «Использование педагогических технологий в планировании деятельности наставников с трудными подростками», 31.03.2023, 24 ч. ООО «Инфоурок» по программе «Психологическое консультирование, психокоррекция, психотерапия» (переподготовка) 12.04.2023 ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» по программе «Телефон доверия как способ оказания экстренной психологической помощи» 10.05.2023, 72ч. ООО «Инфоурок» по программе «Химия окружающей среды», 07.06.2023, 108ч.
ОП.09 Химия пищевых производств						
ОП.08 Биохимия молока и молочных продуктов						
ООД.08 Биология	Стрежкова Лариса Владимировна, преподаватель	Новосибирский государственный аграрный университет, по	33	23	штат	ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента

СГ.05 Основы бережливого производства		специальности «Агрономия», квалификация ученый агроном, 2000; ФГБОУВО «Пензенский государственный технологический университет» по специальности «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 03.10.2016, 506 ч.;				имени Н.П. Пастухова», «Применение современных педагогических технологий и методов обучения при проектировании и реализации профессиональных образовательных программ на основе интеграции формального и неформального образования», 23.11.2020, 72 ч.; ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Проверка знаний требований охраны труда, пожарной безопасности и оказанию первой помощи, 2021, 16 ч.
ООД Индивидуальный проект						
ДОД.01 Введение в специальность						
ООД.12 Физическая культура	Береславцев Алексей Юрьевич, преподаватель	ФГБОУ ВПО «КемГУ», 2013, по специальности «География», квалификация учитель географии; АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций», «Педагогическое образование: Физическая культура в ОО и ОПО, квалификация учитель, инструктор по физической культуре, 17.09.2018, 252 ч.;	11	8	штат	АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций», профессиональная переподготовка по программе «Педагогическое образование: Физическая культура в ОО и ОПО, квалификация учитель, инструктор по физической культуре, 17.09.2018, 252 ч.; ГА ПОУ Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж», «Создание специальных условий в профессиональной организации для инклюзивного образования», 04.06.2020, 72 ч.; ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Проверка знаний требований охраны
СГ.04 Физическая культура						

						<p>труда, пожарной безопасности и оказанию первой помощи, 2021, 16 ч.</p> <p>ГБУ ДПО КРИПО «Психолого-педагогическое и методическое сопровождение конкурсов педагогических работников профессиональных образовательных организаций», 25.03.2022, 144 ч.</p> <p>3) КРИПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная безопасность» 10 ч., октябрь 2023.</p>
<p>ООД. Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины</p> <p>СГ.03 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Амзина Анна Николаевна, преподаватель</p>	<p>Кемеровский государственный университет, 2002, по специальности «Биология», квалификация Биолог. Преподаватель; ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Безопасность жизнедеятельности в организациях профессионального образования», профессиональная переподготовка, 04.12.2017, 288 ч.;</p>	20	13	штат	<p>ГБУ ДПО КРИПО «Теория и методика преподавания дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» и «Безопасность жизнедеятельности» в учреждениях профессионального образования», 05.02.2021, 72 ч.; ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Проверка знаний требований охраны труда, пожарной безопасности и оказанию первой помощи, 2021, 16 ч.</p> <p>ГБУ ДПО КРИПО по программе «Использование педагогических технологий в планировании деятельности</p>

						наставников с трудными подростками», 31.03.2023, 24 ч. ГБУ ДПО КРИПО по программе «Методика организации и проведения учебных военно-полевых сборов, обучающихся СПО», 16ч., 19.05.2023 г. НОУ ДПО «МЦ профессионального обучения», по программе «Обучение руководителей предприятий и специалистов гражданской обороны и единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций», 36 ч., 07.02.2024
ООД.03 Математика	Убель Лариса Владимировна, преподаватель	Кемеровский государственный университет, 1992, по специальности «Математика», квалификация математик, преподаватель	31	31	штат	ГБУ ДПО КРИПО, «Теория и методика преподавания общеобразовательных дисциплин в профессиональных образовательных организациях в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования», 30.11.2018, 72 ч.; ГПОУ «Кемеровский профессионально-технический техникум», «Внедрение современных программ и технологий обучения в системе среднего профессионального образования», 18.11.2020, 16

						<p>ч.; ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Проверка знаний требований охраны труда, пожарной безопасности и оказанию первой помощи, 2021, 16 ч.</p> <p>ООО «Инфоурок» «Дистанционное обучение как современный формат преподавания» 17.11.2021, 72 ч.</p> <p>КРИПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная безопасность» 10 ч., октябрь 2023.</p>
ООД.11 География	Старчикова Ирина Анатольевна, преподаватель	Кемеровский государственный университет, 1998, по специальности «Биология», квалификация биолог, преподаватель	22	22	штат	<p>ГБУДПО КРИПО, «Теория и методика преподавания общеобразовательных дисциплин в профессиональных образовательных организациях, 27.04.2018, 72 ч.;</p> <p>ООО «Инфоурок» «Педагогика и методика преподавания географии в условиях реализации ФГОС», 21.10.2020, 72 ч.;</p> <p>3) КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям</p>

						обучающихся», 19.11.2021, 72 ч.
ООД.05 Информатика ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Прокудина Наталья Николаевна, преподаватель	Кемеровский политехнический институт, 1990, по специальности «строительство», квалификация инженер-строитель Кемеровский областной институт усовершенствования учителей, 1997 г., переподготовка по специальности «Информатика и вычислительная техника», квалификация учитель информатики	33	25	штат	ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Обслуживание и ремонт двигателей СХМ (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Эксплуатация СХМ»), 2019, 72 ч.; ООО «Инфоурок», «Использование компьютерных технологий в процессе обучения информатике в условиях реализации ФГОС», 05.08.2020, 72 ч.; ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Проверка знаний требований охраны труда, пожарной безопасности и оказанию первой помощи, 2021, 16 ч. ООО «Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки», по программе «Особенности преподавания дисциплины «Информационные технологии» в условиях реализации ФГОС СПО по ТОП-50», 72 ч., 02.05.2023 г.
ООД.06 Физика	Канцелярист Ольга Вячеславовна, преподаватель	ФГБОУ ВО «КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева» г. Кемерово, 2006, Инженер; ФГБОУ ВПО «Кемеровский сельскохозяйственный институт», 2012, Экономист ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управления	12	10	штат	ГБУ ДПО КРИПО, по программе «Организация работы наставника с трудными подростками и социальными сиротами», 36 ч., 05.11.2022; Образовательная онлайн-платформа SKLAD, по

		системами», по программе «Педагогика и методика профессионального образования», квалификация «Педагог профессионального образования», 296 ч., 10.09.2018; АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций», по программе «Педагогическое образование: Информатика в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования», квалификация «Учитель, преподаватель информатики», 620 ч., 29.11.2021г.				программе «Международная стажировка «Инклюзивное профессиональное образование: современный взгляд и подходы», 72 ч., 20.12.2022; ГПОУ КПТТ, по программе «Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда», 16 ч., 07.02.2023; ГПОУ КПТТ, по программе «Оказание первой помощи пострадавшим», 16 ч., 10.02.2023
ОП.01 Анатомия и физиология животных	Немченко Константин Валерьевич, преподаватель	1) ГОУ СПО «Мариинский аграрный техникум», специальность "Ветеринария", квалификация "ветеринарный фельдшер", 2010; 2) ФГБОУ ВПО "Новосибирский государственный аграрный университет", 111201 Ветеринария, квалификация "ветеринарный врач", 27.02.2015 ООО «Центр непрерывного образования и инноваций»,	12	3	штат	ГБУ ДПО КРИПО, «Экспертное сообщество как драйвер развития экономики региона», 19.12.2020, 24 ч.; Союз «Молодые профессионалы», «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия (очная форма с применением дистанционных образовательных технологий)», 20.10-21.10.2020 г., 25,5 ч.; ООО «Ворлдскиллс Сервисес», «Экспертное сообщество как драйвер развития экономики региона»,

		«Педагогическое образование: педагог профессионального образования», 15.12.2020;				02.04.2021, 24 ч.; ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Проверка знаний требований охраны труда, пожарной безопасности и оказанию первой помощи, 2021, 16 ч.; АНО ВО «Университет Иннополис», «Внедрение цифровых технологий в образовательные программы (уровень СПО)», 04.07.2022, 144 ч.; Стажировка ООО «Больница для животных» по теме «Современные аспекты терапевтической техники», 25.03.2022, 72 ч.
ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Макарова Мария Сергеевна, преподаватель, кандидат сельскохозяйственных наук	Кемеровский государственный университет, специальность «Биология», квалификация "Биолог. Преподаватель", 2002; Кемеровский областной медицинский колледж, специальность "Лабораторная диагностика», квалификация медицинский лабораторный техник, 2003 Кандидат с/х наук, 2008. ЧУ «Образовательная организация ДПО «Международная академия экспертизы и оценки», «Ветеринария», ветеринарный врач, 30.09.2018.	20	12	штат	ГПОУ «Профессиональный колледж г. Новокузнецка», «Сопровождение инклюзивного образовательного процесса работниками профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования», 11.09.2020, 72 ч.; ГПОУ КАТ им. Г.П. Левина, Проверка знаний требований охраны труда, пожарной безопасности и оказанию первой помощи, 2021, 16 ч.; Стажировка ООО «Больница для животных» по теме «Клиническая диагностика заболеваний мелких животных», 10.06.2022, 72 ч.;
ОП.07 Микробиология молока и молочных продуктов						

						<p>Центр опережающей профессиональной подготовки Кузбасса, ГПОУ СПТ, «Инструменты формирования soft skills у обучающихся СПО», 24.11.2022, 16 ч.;</p> <p>ГБУ ДПО «Кузбасский региональный институт развития профессионального образования», по программе «Основы бережливого производства», 36 часов, 28.09.2022 г.</p> <p>ГПОУ «Профессиональный колледж г. Новокузнецка» им. Кучерявенко Т.А., по программе ДППК педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья», 72 ч., 2024 г.</p>
<p>ОП.11 Функциональные молочные продукты</p> <p>МДК.01.01 Организация технологического производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</p>	<p>Егушова Елена Анатольевна., преподаватель</p>	<p>Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер по специальности «Технология молока и молочных продуктов», 1998 г.</p>	18	18	Внешнее совмещение	<p>Кузбасская ГСХА по программе «Современные педагогические технологии как средство повышения качества образования», 01.12.2020, 144 час, ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ, г. Барнаул по программе: «Химические основы современных биотехнологий», 72 часа от 11.05.2022,</p>

МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Дедков Константин Александрович, преподаватель, кандидат технических наук	Профессиональное училище № 82 Кемеровской области, 2001 г. Младший ветеринарный фельдшер ФГОУ ВПО Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, 2007 г., по специальности «Зоотехния», квалификация Зооинженер	14	1	штат	
ОП.03 Метрология и стандартизация	Клинцева Татьяна Леонидовна, преподаватель	1) Астраханское училище, по специальности "Фельдшерская" квалификация фельдшер, 1983; 2) Новосибирский сельскохозяйственный институт, по специальности «Зоотехния», квалификация «зооинженер», 1989; ЧУ «Образовательная организация дополнительного профессионального образования «Международная академия экспертизы и оценки «по программе профессиональной переподготовки «Ветеринария» 31.10.2018; ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет», профессиональная переподготовка по	34	22	штат	Основная программа профессионального обучения по профессии/по должности «Оператор по искусственному осеменению животных и птицы (по стандартам Ворлдскиллс)» (переподготовка) с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария», 05.08.2022, 144 ч. АНО ВО «Университет Иннополис», по дополнительной профессиональной программе «Прикладной искусственный интеллект в программах дисциплин (уровень СПО)», 144 ч., 30.11.2022 г.; КРИПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная безопасность» 10 ч., октябрь 2023.

		программе «Педагогика профессионального образования», 16.01.2020, 506 ч.;				
ОП.14 Основы организации и бизнес-планирование малого предприятия	Опарина Дарья Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.П. Плеханова», 2019, Экономика, бакалавр ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет», «Педагогика профессионального образования», 506 ч., 30.01.2020	8	1	штат	ГБУ ДПО «КРИПО», по программе «Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству», 28 ч., 27.10.2023г. КРИПО, онлайн-курс «Кибергигиена. Личная информационная безопасность» 10 ч., октябрь 2023;
ПМ.03.01 Организация работы структурного подразделения						
СГ.06 Основы финансовой грамотности						
ОП.12 Охрана труда	Солдатенко Олег Александрович, преподаватель	Пржевальский государственный педагогический институт, 1988, по специальности «учитель общетехнических дисциплин», квалификация учитель общетехнических дисциплин;	34	29		ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» профессиональная переподготовка по специальности «Управление персоналом», 2015, 528 ч.; ООО «Инфоурок», профессиональная переподготовка «Физика: теория и методика преподавания в образовательной организации» квалификация учитель физики, 12.09.2018, 600 ч. (переподготовка) ООО «МИПКИП» г. Липецк «Организация учебно-производственного процесса и профессиональная

						<p>деятельность преподавателя по подготовке водителей автотранспортных средств», профессиональная переподготовка, 30.06.2019, 260 ч. (переподготовка) ООО «Национальная академия современных технологий» «Преподаватель технической механики, материаловедения и инженерной графики» 19.03.2020г. (переподготовка); АНО УЦ ДПО «Академия», «Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности», 11.03.2021, 256 ч. (переподготовка); АНО УЦ ДПО «Академия», «Охрана труда, пожарно-технический минимум и оказание первой помощи для руководителей и специалистов организаций», 07.05.2022, 72 ч.;</p>
МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	Васильев Кирилл Иванович, преподаватель, кандидат технических наук	<p>Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер по специальности «Технология молока и молочных продуктов», 1998 г. Диплом кандидата технических наук, 17.05.2000 г. (Диссертационный совет</p>	22	22	Внешний совместитель	

		Кемеровского технологического института пищевой промышленности)				
МДК.04.01 Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции	Бочкарева Ирина Александровна, преподаватель	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер по специальности «Технология молока и молочных продуктов», 2005 г.	18	18	Внешний совместитель	ГБУ ДПО «КРИПО», по программе «Современные подходы к системе оценивания», 2021 г., 36 ч.
МДК.04.02 Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа	Пузикова Алена Игоревна, преподаватель	Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, технолог сельскохозяйственного производства по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2014 г.	14	14	Внешний совместитель	ФГБОУ ВО КемГУ по программе: «Цифровые технологии и роботизированные системы в молочном скотоводстве», 25.11.2022, 72 ч.

