

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 31.08.2026 г.

Утверждаю
директор государственного
автономного
профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»
приказ от 31.08.2026 г № 276
 М.К. Романченко



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

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

техник-технолог

Новосибирск, 2026 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППСЗ) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11 ноября 2022 года (Зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 19 декабря 2022 г. N 71641).

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

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 31.08.2026 г.

Разработчики:

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

Г.В. Векшина – заведующий учебно-методическим отделом

Е.Н. Рудина – методист

Н.П. Сугоняк – заместитель директора по учебно-воспитательной работе
(Рабочая программа воспитания)

Преподаватели (Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей)

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	10
Раздел 5. Структура образовательной программы	12
5.1. Рабочий учебный план	12
5.2. Календарный учебный график	12
5.3. Рабочая программа воспитания	13
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	13
6.1. Требования к материально-техническим условиям	13
6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики	14
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	25
6.4. Требования к практической подготовке обучаю	26
6.5. Требования к организации воспитания обучающихся	27
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	28
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	29

ПРИЛОЖЕНИЯ:

I. Программы профессиональных модулей.

II.

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства
продукции на автоматизированных технологических линиях производства
молочной продукции

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке
ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке
Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)
Приложение 1.5. Рабочая программа учебной практики
Приложение 1.6. Рабочая программа производственной практики

III. Программы учебных дисциплин.

Приложение 2.1.1. Рабочая программа учебного предмета
УП.01 Русский язык
Приложение 2.1.2. Рабочая программа учебного предмета
УП.02 Литература
Приложение 2.1.3. Рабочая программа учебного предмета
УП.03 История
Приложение 2.1.4. Рабочая программа учебного предмета
УП.04 Обществознание
Приложение 2.1.5. Рабочая программа учебного предмета
УП.05 География
Приложение 2.1.6. Рабочая программа учебного предмета
УП.06 Иностранный язык
Приложение 2.1.7. Рабочая программа учебного предмета
УП.07 Математика
Приложение 2.1.8. Рабочая программа учебного предмета
УП.08 Информатика
Приложение 2.1.9. Рабочая программа учебного предмета
УП.09 Физическая культура
Приложение 2.1.10. Рабочая программа учебного предмета
УП.10 Основы безопасности и защиты Родины
Приложение 2.1.11. Рабочая программа учебного предмета
УП.11 Физика
Приложение 2.1.12. Рабочая программа учебного предмета
УП.12 Химия

Приложение 2.1.13. Рабочая программа учебного предмета
УП.13 Биология

Приложение 2.1.14. Рабочая программа учебного предмета
Индивидуальный проект

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 2.3.8. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.08 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

ОП.08 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

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

Приложение 2.3.10. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.10 Инженерная графика

Приложение 2.3.11. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 2.3.12. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.12 Охрана труда

Приложение 2.3.13. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.13. Техническая механика

Приложение 2.3.14. Рабочая программа учебной дисциплины

IV. Программа государственной итоговой аттестации

V. Рабочая программа воспитания.

1. Общие положения

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

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

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (в редакции от 28.12.2024) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 28.12.2024);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 27.12.2023 N 1028) «Об утверждении федерального государственного образовательного

стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений);

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

- Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040);

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

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

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

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

- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;
ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс
ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

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

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции;
- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья;
- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Обеспечение деятельности структурного подразделения;
- естественно-научные дисциплины.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации техник-технолог производства продуктов питания из растительного сырья **5940** академических часа со **сроком обучения 3 года 10 месяцев**.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Модель компетенций выпускника как совокупность результатов

обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

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

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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 безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
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 учётно-отчётную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов. ПК 4.2. Изготавливать производственные закваски. ПК 4.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов. ПК 4.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.

	ПК 4.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)	ПК 5.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 152. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 61. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК 6.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 6.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности:

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

5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовке специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3. Рабочая программа воспитания

Цель воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы: — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническим условиям

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

6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Адрес	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Оснащенность оборудованных учебных кабинетов
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	№104 Кабинет: биологии	Стол рабочий - 1 Стул компьютерный - 1 Стол ученический - 14 Стул ученический - 27 Стул мягкий (чёрный) - 1 Тумба для документов - 1 Доска - 1 Компьютер (экран, блок) - 1 Колонки - 1 Принтер - 1

		Сетевой фильтр - 1 Мультимедиапроектор - 1 Экран для мультимедиапроектора - 1 Кондиционер - 1 Стенд «Информация» - 2 Наглядные плакаты - 4 Макет молекул - 4 Макет ДНК - 1 Скелет - 1 Жалюзи - 3 Ведро (синее) для мытья пола - 1 Ведро (розовое) для мытья доски - 1 Урна для мусора - 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	106 Кабинет: химии	Компьютер стационарный - 1 Принтер - 1 Доска ученическая (маленькая и большая) - 2 Учебники: О.С. Габриелян Химия для профессий и специальностей технического профиля - 21 Учебник: О.С. Габриеляна Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля - 3 Учебник: В.В.Белик, К.И.Киенская Физическая и коллоидная химия - 14 Учебник: А.А.Ищенко Аналитич. химия - 21 Габриелян, Остроумов, Дорофеева Практикум по общей, неорганической и органической химии - 1 Учебник: О.С.Габриелян Химия 10 кл. базовый уровень - 2 Учебник: О.С.Габриелян, Г.Г.Лысова Химия - 1 Учебник: Химия в школе 8,2001 - 1 Реактивы для проведения лабораторно-практических занятий Модели кристаллических решеток и органических веществ - 12 Коллекции полезных ископаемых, минералов и металлов - 3 Учебные плакаты по изучению химии - 20 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ - 1 Наглядное пособие для самостоятельных работ - 6 Наглядное пособие для лабораторно-практических работ - 6 Наглядное пособие для аттестации студентов - 6
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	106 Лаборатория: химии	Стол для весов ЛАБ-ПРО СВ - 2 Стол для титрования ЛАБ-ПРО СТ 2 - 2 Стол лабораторный рабочий ЛАБ-ПРО СЛв - 2 Стол островной ЛАБ-ПРО СОЦв 2 - 4 Стол пристенный 2 ЛАБ-ПРО СПЦв - 3 Стол-мойка ЛАБ-ПРО МОЗ0 - 2 Шкаф вытяжной для муфельных печей ЛАБ-ПРО ШВ - 1 Шкаф вытяж. ЛАБ-ПРО ШВ 150.80.225 KG - 1 Шкаф для документов с верх стекл двер ЛАБ-ПРО ШД - 1 Шкаф для лабор посуды стек двер ЛАБ-ПРО ШП - 1 Шкаф для лабор посуды стек двер ЛАБ-ПРО ШП - 1 Шкаф для одежды ЛАБ-ПРО ШО - 1

		Шкаф для хранения реактивов ЛАБ-ПРО ШР 2 Кресло ЛАБ-СЛ-04 кольцо д\ног - 20 Сушилка для пробирок - 2
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	109 Кабинет: математики и основ финансовой грамотности	Стол ученич. регулир. двухместный 16 Стул ученический регулируемый 28 Стул черный 3 Стол криволинейный сф258 1 Кресло UA_TChair EC Comfort серое (2019) 1 Шкаф офисный 6 Компьютер стационарный 1 Принтер 1 Доска ученическая (маленькая и большая) 2 Аптечка первой помощи работникам ФЭС 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	111 Лаборатория: микробиологии, санитарии и гигиены; анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, биохимии и микробиологии молока и молочных продуктов.	Учебно-методические пособия для обучающихся: Основы микробиологии, санитарии и пособия для гигиены в пищевой промышленности, обучающихся. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, Ванна консольная - 1 Весы аналитич. CAS CUW 220H (0,001г) - 1 Микроскоп "Альтами 104" - 2 Микроскоп Levenhuk Rainbow 50L PLUS Ametist/Аметист (2019) - 7 Стол лабораторный высокий - 1 Стол письменный ЛАБ-1500 - 1 Стол пристенный физический ЛАБ-1200 - 6 Шкаф для документов ЛАБ-800 - 1 Шкаф для одежды ЛАБ-800 - 2 Шкаф для приборов ЛАБ-800 - 2 Шкаф для хранения реактивов - 1 Шкаф с застекленным верхом - 1 Штатив ШЛ-98 - 1 Пинцет мед. 150мм - 2 Стол ученический регулир 2-местн. - 8 Стул ученич регулир. - 15 Стул офисн. черн. - 1 табурет ЛАБ-СЛ-02 (Хокер+) - 9 Табурет М92 стационар, иск кожа черн. - 7 Цифровая фотокамера - 1 Levenhuk M200 BASE (2019) Штатив для 12 пробирок, Д - 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	113 Кабинет: физики, электротехники, технической механики и механики	Ученический стол - 13 Ученический стул - 26 Компьютерный стол - 1 Письменный стол - 1 Распашной шкаф - 1 Шкаф с полками - 5 Тумбочка - 2 Компьютерный стул - 1 Ноутбук - 1 Интерактивная доска - 1 Проектор - 1 Меловая доска - 1 Компьютерная мышь - 1 Принтер для печати - 1

		Наглядные пособия 7 Глобус Луны 1 Небесные сферы 2 Физические приборы 6 Учебники 39
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	214 Кабинет: основы безопасности и защиты родины, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	Стол учительский 1 Стол компьютерный 1 Тумбочка для бумаг 1 Компьютерный монитор 1 Системный блок ПК - 1 Принтер 1 Компьютерные колонки 2 Мультимедийный сбор (проектор + доска) 1 Доска школьная зеленая 1 Стол ученические 14 Стол ученические в препараторской 1 Стулья ученические 28 Стулья мягкие 4 Кресло офисное в препараторской 1 Сейф 1 Учебный автомат: АК-74 2 Штык-нож для автомата АК-74 1 Противогаз ГП-7В 7 Прибор химической разведки ВПХР 1 Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б 1 Общевойсковой защитный костюм (ОЗК) 2 Офицерский защитный костюм: Л-1 2 Набор имитаторов ранений и поражений 1 Медицинская аптечка 1 Носилки для транспортировки раненых 2 Тонометр –для измерения давления 1 Стенд: действия при пожаре 1 Плакат: первичные средства пожаротушения 1 Стенд: форменное обмундирование ВС РФ 3 Стенд: первая медицинская помощь 1 Плакат: классификация терроризма 1 Плакат: как действовать попав под обстрел 1 Плакат: действия при получении угрозы 1 Плакат: взрывоопасные предметы 1 Стенд: информация 1 Плакат: путь эвакуации при ЧС 1 Портрет Президента РФ 1 Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	302 Кабинет: иностранного языка	Стол ученический письменный 13 Стул ученический 25 Стул преподавателя 1 Стол преподавателя 1 Шкаф 3 Стеллаж 1 Доска магнитная 1 зелёная Стол компьютерный 1 Компьютер (Intel Pentium) 1 Принтер HP Laser Jet 1160 - 1 Проектор Vivitek 1 Стенд информационный 1

		Жалюзи 3
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	302а Кабинет: иностранного языка	Оснащенность, штук Стол ученический 7 стул ученический 14 стол учительский 1 кресло 1 доска интерактивная 1 доска меловая 1 проектор 1 МФУ 1 Шкаф 1 Planet of English –учебник английского языке 8 для СПО/Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	304 Кабинет: истории и истории России	Стол компьютерный 1 Кресло компьютерное - 1 Тумба - 3 Стол ученический - 13 Стул ученический - 26 Стенд - 1 Рулонная штора - 3 Жалюзи - 3 Стол письменный (преparatorская) - 1 Стул, (преparatorская) - 1 Комод (преparatorская) - 1 Интерактивная доска Проектор - 1 Системный блок - 1 Монитор - 1 Клавиатура - 1 Мышь - 1 Колонки - 2 Набор плакатов «Шаги истории» - 36
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	305 Кабинет: информатики, прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности и по выполнению индивидуального проекта	компьютер в сборе с монитором - 12 Интеракт оборуд (в составе доски SmartBoart 680, проектора VVivitek, монтаж эл-т) - 1 Компьютерный стол - 12 Стол компьютерный угловой - 1 Парт - 10 Стул деревянный - 20 Принтер Canon laser shot LBP -1120 - 1 Колонки sven - 1 Тумба с полками - 1 Тумбочка (с 3мя шуфлятами) - 2 Преparatorская Шкаф для книг - 3 Шкаф для одежды - 1 Стол письменный - 1 Тумба - 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	306 Кабинет: русского языка и литературы	Ученический стол - 13 Ученический стул - 26 Шкафы (в аудитории) - 3 Тумба в аудитории - 1 Интерактивная доска - 1 Ученические настенные доски - 2 Стенды настенные - 2 Настенные плакаты - 4 Картины настенные - 3 Настенные часы - 1 Стул преподавателя в аудитории - 2 Стол преподавателя - 1 Стол с тумбочкой для принтера - 1

		Процессор - 1 Монитор - 1 Колонки для процессора, пар - 1 Проектор 1 Часы настенные 1 Учебники русского языка 15 Учебники литературы 15 Шкафы (в лаборатории) 6 Столы в лаборатории 2 Тумбочка в лаборатории 1 Шкаф в виде комода в лаборатории 1 Стулья в лаборатории 3 Затемнения на окнах 3
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	307 Кабинет: информатики, прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности и по выполнению индивидуального проекта	Стол ученический регулируемый 10 двухместный Стол компьютерный одноместный 13 Стол двухместный 1 Стол преподавательский угловой 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 1 Стул ученический регулируемый 19 Стул черный 7 Тумба с 3 ящиками 1 Мультимедийный сбор (в составе проектор 1 Vivitek509D, экран 1,8 м, монтаж эл-ты) дцп Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920) Монитор (Samsung E 1920) 1 Монитор (Samsung E 1920) 1 Монитор (Samsung E 1920) 1 Монитор (Samsung E 1920) 1 Системный блок (Intel G620-2,6Ghz/4Gb) 1 +мышь+клавиатура

		Системный блок (Intel G620-2,6Ghz/4Gb) 1 +мышь+клавиатура Системный блок +мышь+клавиатура 1 Системный блок +мышь+клавиатура 1 Принтер HP LaserJet M1132 MFP 1 Доска 1,7*1 1 Доска 1*0,8 1 Жалюзи ролл ап 3
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	308 Кабинет: обществознания и географии	Мебель: Рулонные шторы 3 Жалюзи 3 Парты 13 Стулья 28 Столешницы 3 Стеллажи 2 Тумбы 4 Стенды 2 Лавочка 1 Доска 1 Мультимедийная техника: Телевизор 1 Проектор 1 Экран 1 Компьютерная техника: МФУ 1 Монитор 1 Колонки 2 Клавиатура 1 Мышь компьютерная 1 Системный блок 1 Мебель: Столешницы 3 Тумбы 3 Книжные шкафы 5 Шкаф платальный 1 Стулья 5 Компьютерное кресло 1 Полки 1 Кофейный столик 1 Шторы 1 Аптечка 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	310 Кабинет: математики	Стол ученический регулируемый 15 2-х местный Стул ученический 30 Стул чёрный 1 Стол письменный 2-х тумбовый 1 Мультимедиа проектор Vivitek 1 Компьютер в сборе с монитором дцп 1 Колонки 2 Кресло UA EChair EC 1 Comfort серое (2019) Шкаф 2 Стол письменный 2-х тумбовый 1 Стол письменный 2-х тумбовый 1 Стол компьютерный 1

		Часы 1 Жалюзи рулонные 3 Препараторская Столы преподавателя 2 Стул преподавателя 2 Шкаф 2
г. Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	22 Лаборатория: технологии изготовления полуфабрикатов из мяса птицы, организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Шкаф -1 Кресло -1 Стол КС+тумба Гарни, наб. – 1 Стол – 1 Компьютер – 1 Телевизор – 1 Стул – 24 Стол ученический – 14 Тумба – 1 Шкаф – 1 Часы - 1
г. Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	23 Лаборатория: мясной цех и центр проведения демонстрационного экзамена	Гастроёмкость 1/1 36 Гастроёмкость 1/1-65мм н/ст 38 Гастроёмкость 1/2-40мм н/ст Genus 12040 15 Гастроёмкость 1/2-65мм н/ст 11 Кресло UA_EChair EC Comfort, 1 Молоток для отбивания мяса 1 Полка настенная ПН-0,3/0,95 9 Полка ПКД-600 1 Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) 1 Камера холодильная КХ-2,94 1 Машина холодильная моноблочная МВ-108 1 Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 (2017) 1 УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ КОМЕТ NIKIVAC 1 УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ КОМЕТ NIKIVAC (2) 1 Пароконвектомат AOS 061 ETA1 производитель Electrolux 1 Машина холодильная моноблочная ММ-115 1 Машина холодильная моноблочная ММ-218 1 Фаршемешалка ИПКС-019 нерж 1 Камера холодильная КХ-9,91 (2) 1 Ленточная пила КТ, тип 210 1 Куттер ИПКС 032 1 Аппарат пельменный DM-135 1 Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954(1) 1 Машина холодильная моноблочная ММ-218 1 Камера холодильная КХ-14,87 1 Камера холодильная КХ-9,91 1 Шприц колбасный IS 16 ARIES 1 Машина холодильная моноблочная ММ-115 1 Упаковщик вакуумный комет NIKIVAC (3) 1 Овощерезка CL50 (2) 1 Мясорубка TC 22 NEVADA 1 Жироуловитель 1 Жироуловитель 1 Весы CAS AD-10H (2019) 1 Плита 2 комфорч. 700сер 1

		Весы CAS AD-10H (2019) 1 Весы электронные порционные CAS SW-5 1 Стерилизатор ножей СТУ (2018) 1 Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками (2017) 1 Камера холодильная КХ-13,22 1 Мясорубка ТМ-32 (2018) 1 Клипсатор ручной U-типа (оцинков) (2018) 1 Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato (1) 1 Фартук кольчужный 75 см (2018) 1 Фартук кольчужный 75 см (2018) 1 Фартук кольчужный 75 см (2018) 1 Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) 1 Заточное устройство KE-198 Knife Shupener 1 Тележка-шпилька для гастроемкостей 1 Ларь морозильный МЛП-500 (1) 1 Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500 1 Мясорубка МИМ 300 1 Подставка ПКИ Э 1 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 (3) 1 Ванна консольная 1 Стол разделочный 2 Стеллаж с 4-я сплошными полками 6 Стол разделочный 2 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 1 Стол разрубочный 1 Стеллаж кухонный 1 Шкаф из 6 секций (2018) 1 Стеллаж с 4-я сплошными полками 3 Стол разделочный 3 Стеллаж с 4-я сплошными полками 2 Стол разделочный 1 Стол кондитерский 2 Стол разрубочный СВ70 1 Стол разделочный 3 Стеллаж с 4-я сплошными полками 1 Стол КС+ тумба Гарни, наб. 1 Шкаф кухонный ШЗК-950 1 Стеллаж с 4-я сплошными полками 1 Машина холодильная моноблочная ММ10 1 Шкаф по инд чертежу с замками 1 Шкаф из 7 секций (2018) 1 Стол профессиональный 2 Стеллаж с 4-я сплошными полками 1 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 (4) 1 Стол разделочный 3
г. Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	25 Лаборатория: Лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Стол ученический письменный 12 Стул ученический 24 Стул компьютерный 1 Стол преподавателя 1 Доска магнитная зелёная 1 Компьютер 1 Жалюзи 5 Проектор «Vivitek» 1 Мультиварка Polaris PMC 0593AD 4

		Навесной сушильный стеллаж для посуды (27 колбодержателей) 1 Табурет ЛАБ-СЛ-02 (Хокер+) 16 Чайник электрический SONNEN KT-1755 1 Кружка ВНИИМС 4 Лира для сыра 2 Форма для мягких и полутвёрдых сыров (900 г) 20 Анализатор влажности «Элвиз-2С» 1 Анализатор влажности «ЭЛВИЗ-2С» 1 Анализатор влажности «Элвиз-2С» 1 Анализатор молока «Клевер-2» 1 Баня термостатирующая прецизионная LOIP LB - 212 1 Весы лабораторные CAS-MWP-1500 (0.05 г) 1 Весы лабораторные CAS-MWP-300H (0.005 г) 1 Весы электронные порционные CAS SW-5 (7) 1 Магнитная мешалка с нагревом RET basic 1 Мешалка маг. ММ-01 б/подогрева 1 Микроскоп «Альтами» школьный 13 Набор мешальников RS 1 2 Печь муфельная SNOL-7.2/1100 (электрон) 1 Плита нагревательная с алюмин. поверхн. 1 Рефрактометр Master y-100 (60-100%) 1 рН-метр-термометр «Нитрон-рН» 2 Стол для весов ЛАБ-1200 2 Стол для весов СВ-400 1 Стол лабораторный высокий ЛАБ-1200 2 Стол для титрования ЛАБ -1200 1 Стол письменный ЛАБ-1500 1 Стол пристенный химический ЛАБ-1200 6 Стол разделочный 1 Стол титровальный СТ-1200 1 Стол-мойка (единый модуль из н/ж стали) 1 Холодильник «Бирюса-134К» 1 Центрифуга лабораторная «ОКА» 1 Шкаф вытяжной для муфельных печей 2 Шкаф для документов ЛАБ-800 2 Шкаф для одежды ЛАБ-800 1 Штатив лабораторный Бунзена 4 Электроплита CERAN СТ 2200 1
г. Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	26 Кабинет: технологии производства, технологическое оборудование и контроль производства кисломолочных и детских молочных продуктов	компьютер PHILIPS (монитор, процессор, клавиатура, мышь, (2шт), клавиатура) 1 звуковые колонки defender 2 Телевизор SUPRA / ПДУ 1/1 Стол учительский 1 Стол письменный 8 Кресло учительское 1 Стулья 15 Шкаф 1 Вешалка напольная 1 Доска письменная 1 Принтер HP Laser jet 1020 1 Шторы рулонные 2 Шторы жалюзи 2 Учебник (Английский язык для учреждений СПО Planet of English) 7

		Решётки радиаторные декоративные 2
г. Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	28 Кабинет: выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, основ бережливого производства и товароведения продовольственных товаров	Шкаф по индивидуальному чертежу с замками 1 Кресло UA_EChair EC Comfort, серое 1 Стол КС+ тумба Гарни, наб. 1 Стол 1 Доска интерактивная 1 Монитор 1 Проектор 1 Принтер 1 Компьютер 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	Актальный зал	Пианино 1 Кресло «Дебют-3» 32 Микрофонная стойка "журавль", черная ROXTONE MS020 3 Комплект студийного оборудования Falcon Eyes KeyLight 225Led SB5070 KIT (2020) 1 Вертикальные жалюзи Венера 360*420 см. цвет золото (2020) 6 Акустическая активная широкополосная система VOLTA S-12A 1 Акустическая активная широкополосная система VOLTA S-12A 1 Акустическая система FS-400z 1 Акустическая система FS-400z 1 Активный микшерный пульт 1062 1 Компьютер в сборе с монитором дцп 1 Микрофонная радиосистема VOLTA US-1 с руч. динамич. микрофоном UHF диапазона 1 Мультимедийный проектор Д6510 1 Проекционный экран Digis Electra (300*400) 1 Домашняя аудиосистема LG CM2460 (2019) 1 Ноутбук HP635 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус	Тир	Тумба классной доски 1 Турник-брусья ПРОФИ (2018) 1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) 1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) 1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) 1 Пневматич. винтовка MP 512-C-06 (2021) 1 Пневматич. винтовка MP 512-C-06 (2021) 1 Интерактивный лазерный тир "Рубин" ИЛТ-110 "Кадет-3" (комплект) 1 Стул Персона кожаный 1 Стол ученический двухместный 1 Стул ученический 14 Стол письменный 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	Спортивный зал	Велотренажер домашний 1 Горизонтальная скамья GFB-350 2 Беговая дорожка oxygen fitness neman 1 Микросистема Pioneer X-НМ 16-B (2018) 1 Стойки волейбольные (со стаканом, сеткой и тросом) 1 Силовая скамья oxygen fitness boston 3 1 Велотренажер домашний oxygen fitness ibike 1

		Стол теннисный (2017) 1 Скамья универсальная 1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) Apollo 1 Стол теннисный 1 Тренажер эллиптический с встроенным HR приемником 1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) Toronado 1 Мяч баскетбольный (2022) 10 Мяч волейбольный (2022) 20 Мяч футбольный (2022) 5 Мат №6 100*200*10 (2018) 6 Гриф штанги L-1800\30 1 Облучатель рециркулятор Алматон-200 с передвижной стойкой (2021) 1 Стойки для штанги к скамье 1 Турник-брусья ПРЕСС ПРОФИ 3 в 1 (2018) 1 Шведская стенка 3,2*1,0 м (2018) 6 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой 1 Блин стальной 10кг, серая эмаль 30мм 6 Блин стальной 15кг, серая эмаль 30мм 2 Блин стальной 2,5кг, серая эмаль 30мм 4 Блин стальной 5кг, серая эмаль 30мм 4 Ботинки лыжные ИК р.37, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.38, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.39, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.40, пар 2 Ботинки лыжные ИК р.41, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.42, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.43, пар 2 Ботинки лыжные ИК р.44, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.45, пар 1 Ботинки лыжные НК р.37, пар 1 Ботинки лыжные НК р.38, пар 1 Ботинки лыжные НК р.39, пар 3 Ботинки лыжные НК р.40, пар 1 Ботинки лыжные НК р.41, пар 1 Ботинки лыжные НК р.42, пар 1 Ботинки лыжные НК р.43, пар 2 Ботинки лыжные НК р.44, пар 1 Ботинки лыжные НК р.45, пар 1 Гиря 16 кг, 2 Гриф прямой стальной 30*1700мм, хром, с замками "гайка Кеттлера" 1 Кольцо баскетбольное 2 Крепления д/лыж75мм 39 Лыжи спортивно-беговые "Sable" p.160, п 5 Лыжи спортивно-беговые "Sable" p.170, п 10 Лыжи спортивно-беговые "Sable" p.185, п 4 Лыжи спортивно-беговые "Sable" p.195, п 4 Лыжи спортивно-беговые "Sable" p.200, п 7 Лыжные палки p.110, пар 1 Лыжные палки p.115, пар 8 Лыжные палки p.130, пар 8 Лыжные палки p.135, пар 1
--	--	--

		Лыжные палки р.140, пар 7 Лыжные палки р.150, пар 5 Мат гимн. порол., шт 4 Мяч баскетбольный TORRES №6 резина нейлон, шт 10 Мяч волейбольный TORRES №5 кож.зам. клееный, шт 2 Мяч футзальный Torres Futsal, р4 (2020) 4 Набор для настольного тенниса, 2 ракетки, 3 мяча (2020) 3 Насос для мяча 1 Палатка 2-х местная, 145*205*100 см (2020) 2 Секундомер электронный,Россия 1 Сетка для футбольных ворот, нить 2,5 мм, узловая, 100*100 мм (2020) 2 Тен ракетка Joerex 6 Теннисный стол, шт 1 Форма волейбольная FANAT W MB-132 с нанесением (женская), компл 6 Футболка баскетбольная с номером (жен) 8 Шахматы обиходные с шахматной доской, пластик (2020), шт 4 Щит баскетбольный 105*180 с кольцом 2
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	Библиотека	Компьютеры 4 Принтер цветной 1 МФУ 1 Вертикальные жалюзи тканевые, зеленые 7 Жалюзи рулонные блэкаут 3 Кресло офисное 2 Кресло – груша 1 Стол «Трапедия» 6 Стол двухместный 6 Стол компьютерный 3 Стул офисный, красный 12 Стул мягкий, черный 9 Тумба выкатная с 3 ящиками 2 Облучатель рециркулятор Алматон-200 1 Обогреватель 1 Стеллаж для книг 34 Стеллаж библиотечный демонстрационный 2 Стойка под метод.литературу 2 Стеллаж 16 секций, со вставкой 1 Огнетушитель 2 Стенка 1 Ламинатор 1

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам

данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включают официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

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

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).

6.4. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико - ориентированного обучения, усиление роли работодателей

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

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

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

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой

аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.5. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

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

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже определённого в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации¹ и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

¹ Бюджетный кодекс Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 31, ст. 3823; 2022, № 45, ст. 7677)

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

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

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации: Техник-технолог.

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

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки (приложение 3)