

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской  
области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

специальности среднего профессионального образования

**19.02.12.** СПО Технология продуктов питания животного происхождения

Новосибирск 2023

Согласовано:  
Заместитель \_\_\_\_\_ директора  
по учебно-производственной  
работе  
\_\_\_\_\_ Чупина А.В.  
(подпись) (дата)

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация разработчик: Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Князькова Л. М. \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

М.п.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, по специальности СПО 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, в части освоения квалификаций:

### **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья:**

ВД 1. 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

### **ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке:**

ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции 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

### **ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы):**

ВД 4 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 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 6.1. 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 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.

### Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

Рабочая учебная программа производственной практики может быть использована на курсах повышения квалификации, в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности/профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего -540 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 02 - 180 часов

В рамках освоения ПМ04 -144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

– Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

деятельности (ВПД):

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

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

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы),

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
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.
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
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
ПК 5.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 5.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 6.1.	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 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.

#### Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	<b>ЛР 16</b>
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	<b>ЛР 17</b>

### 1.3 Рекомендуемое количество часов, отводимое на все виды практики:

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
<b>Практика по профилю специальности</b>			
ПП.01	216	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.02	180	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
ПП.04	144	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
<b>Итого:</b>	<b>540</b>		

Итоговой аттестацией по всем модулям является экзамен (квалификационный)

### **СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
<b>ПК 1.1- 1.2 ОК-1-7 ЛР 4, ЛР 6-9, ЛР 16-17</b>	Организация и ведение технологического процесса	<b>216 часов</b>	



	производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		
		6	1. Ознакомление с предприятием.
		6	2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.
		6	3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах
		6	4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья
		6	5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах
		6	6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах
		6	7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах
		6	8. Ведение процессов изготовления сыра:
		6	9. Тепловая обработка сырья
		6	10. Заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция
		6	11. Контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока
		6	12. Определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра
		6	13. Формование и прессование
		6	14. Знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования,

			инвентаря, форм.
		6	15. Ведение процессов посолки, созревания сыров
		6	16. Учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение
		6	17. Приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне
		6	18. Контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания
		6	19. Ведение процессов изготовления плавленых сыров
		6	20. Подбор и подготовка сырья согласно рецептуре
		6	21. Подбор солей-плавителей, приготовление их растворов
		6	22. Составление смеси; плавление сырной массы;
		6	23. Фасовка плавленого сыра
		6	24. Изучение принципов работы оборудования и его эксплуатации; санитарная обработка
		6	25. Участие в оценке качества сыров
		6	26. Изучение нормативной документации
		6	27. Проведение лабораторных исследований и оценка качества
		6	28. Дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров
		6	29. Контроль качества продукции
		6	30. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров
		6	31. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки
		6	32. Тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения)
		6	33. Контроль процессов заквашивания и сквашивания (при производстве

			кисломолочных продуктов);
		6	34. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки
		6	35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства
		5	36. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции
		1	Промежуточная аттестация в форме диф. зачета .
<b>ПК 2.1-2.73 ОК1-7 ЛР 4, ЛР 6-9, ЛР 16-17</b>	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<b>180 часов</b>	
		12	1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции
		12	2. Проведение контроля сырья при производстве мясной продукции
		12	3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов мясных продуктов
		12	4. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов
		12	5. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов мясных продуктов
		12	6. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов
		12	7. Проведение контроля технологических параметров мясных продуктов
		18	8. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки мясного сырья
		12	9. Проведение контроля технологических параметров мясных продуктов
		12	10. Проведение контроля

			технологических параметров обработки мясных продуктов
		12	11. Проведение контроля готовых продуктов
		12	12. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве мясных продуктов
		12	13. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве мясных продуктов
		12	14. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки
		5	15. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства мясных продуктов
		1	Промежуточная аттестация в форме диф. зачета .
<b>ПК 4.1-4.3 ОК 1-7 ЛР 4, ЛР 6-9, ЛР 16-17</b>	<b>ПМ.04</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)	<b>144</b>	
		12	1. Выполнение входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы
		12	2. организация и контроль все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы
		12	3. выполнение технологических расчетов по производству полуфабрикатов из мяса птицы
		18	4. выявление брака продукции: определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака
		18	5. установление и контроль режимов работы оборудования

		12	6. обеспечение санитарно-гигиенического контроля в цехах
		12	7. контроль качества готовой продукции
		12	8. Производство продуктов из мяса птицы
		18	9. Технология производства технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы
		12	10. Технология производства и эксплуатации технологического оборудования
		5	11. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
		1	Промежуточная аттестация в форме диф. зачета .
<b>ВСЕГО</b>		<b>540</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация производственной практики требует наличия производственного корпуса для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### Материально-техническое оснащение кабинета

УП.01, 02, 04 производственная практика	Производственный цех ООО «Сибирский гурман» Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производству продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.
	Производственный цех ООО «Кудряшевский мясокомбинат» Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производству продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.
	Производственный цех ООО «Агрокомплекс Расторгуевский» Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производству продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.
	Производственный цех ЗАО Племзавод «Ирмень» Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производству продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019

2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;

- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

#### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

-

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме

По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разработана колледжем..

Код	Наименование результата освоения практики
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06</b>	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;
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;



<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>	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.
<b>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	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.
<b>ПМ.04 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 4.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
	ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

### Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (описания)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>

<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p><b>ЛР 9</b></p>
<p>Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.</p>	<p><b>ЛР 16</b></p>
<p>Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства</p>	<p><b>ЛР 17</b></p>