Таблица 3

Структура программы подготовки специалистов среднего звена

базовой подготовки

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) | Коды формируемых компетенций |
|  | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | 3186 | 2124 |  |  |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 648 | 432 |  |  |
| В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  уметь:  ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  знать:  основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий |  | 48 | ОГСЭ.01. Основы философии | ОК 1 - 9 |
| уметь:  ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  знать:  основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения |  | 48 | ОГСЭ.02. История | ОК 1 - 9 |
| уметь:  общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;  знать:  лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности |  | 168 | ОГСЭ.03. Иностранный язык | ОК 1 - 9 |
| уметь:  использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  знать:  о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни | 336 | 168 | ОГСЭ.04. Физическая культура | ОК 2, 3, 6 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественно-научный учебный цикл | 336 | 224 |  |  |
| В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  уметь:  решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;  знать:  значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;  основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;  основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности |  |  | ЕН.01. Математика | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5, |
| уметь:  анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;  соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;  знать:  принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;  особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;  об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  принципы и методы рационального природопользования;  методы экологического регулирования;  принципы размещения производств различного типа;  основные группы отходов, их источники и масштабы образования;  понятие и принципы мониторинга окружающей среды;  правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;  природоресурсный потенциал Российской Федерации;  охраняемые природные территории |  |  | ЕН.02. Экологические основы природопользования | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| уметь:  применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  знать:  основные понятия и законы химии;  теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  понятие химической кинетики и катализа;  классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  основы аналитической химии;  основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  методы и технику выполнения химических анализов;  приемы безопасной работы в химической лаборатории |  |  | ЕН.03. Химия | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 2202 | 1468 |  |  |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 942 | 628 |  |  |
| В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:  уметь:  читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;  выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;  выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;  выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;  оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;  знать:  правила чтения конструкторской и технологической документации;  способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;  законы, методы и приемы проекционного черчения;  требования Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);  правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;  технику и принципы нанесения размеров;  классы точности и их обозначение на чертежах;  типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления |  |  | ОП.01. Инженерная графика | ОК 1 - 9  ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,  3.2 - 3.4, 4.5 |
| уметь:  читать кинематические схемы;  проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;  проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;  определять напряжения в конструкционных элементах;  производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;  определять передаточное отношение;  знать:  виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;  типы кинематических пар;  типы соединений деталей и машин;  основные сборочные единицы и детали;  характер соединения деталей и сборочных единиц;  принцип взаимозаменяемости;  виды движений и преобразующие движения механизмы;  виды передач;  их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;  передаточное отношение и число;  методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации |  |  | ОП.02. Техническая механика | ОК 1 - 9  ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,  3.2 - 3.4 |
| уметь:  использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;  читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;  рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;  пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;  подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;  собирать электрические схемы;  знать:  способы получения, передачи и использования электрической энергии;  электротехническую терминологию;  основные законы электротехники;  характеристики и параметры электрических и магнитных полей;  свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;  основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;  методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;  принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;  принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;  правила эксплуатации электрооборудования |  |  | ОП.03. Электротехника и электронная техника | ОК 1 - 9  ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,  3.2 - 3.4 |
| 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;  знать:  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  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 |  |  | ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| уметь:  определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);  использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;  знать:  морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;  строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;  строение, топографию и физиологические функции органов движения;  строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;  строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;  строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;  строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;  строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов |  |  | ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4, |
| уметь:  определять химический состав мяса и мясных продуктов;  проводить качественные и количественные анализы;  оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;  знать:  химический состав живых организмов;  свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;  характеристику ферментов;  характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении |  |  | ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4 |
| уметь:  использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;  проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;  знать:  понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;  принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;  основные понятия автоматизированной обработки информации;  классификацию автоматических систем и средств измерений;  общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);  классификацию технических средств автоматизации;  основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие 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 |  |  | ОП.07. Автоматизация технологических процессов | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| уметь:  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;  применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  знать:  основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;  основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |  |  | ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| 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;  знать:  основные понятия метрологии;  задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  формы подтверждения соответствия;  основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;  терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ |  |  | ОП.09. Метрология и стандартизация | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4, |
| уметь:  использовать необходимые нормативно-правовые документы;  защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;  анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия) с правовой точки зрения;  знать:  основные положения Конституции Российской Федерации;  права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;  понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;  нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;  организационно-правовые формы юридических лиц;  правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;  права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;  роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  право социальной защиты граждан;  понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  виды административных правонарушений и административной ответственности;  механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров |  |  | ОП.10. Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| уметь:  рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;  анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;  знать:  основные положения экономической теории;  принципы рыночной экономики;  современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов;  роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги);  механизмы формирования заработной платы;  формы оплаты труда;  стили управления, виды коммуникации;  принципы делового общения в коллективе;  управленческий цикл;  особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;  формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации |  |  | ОП.11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| 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 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;  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 |  |  | ОП.12. Охрана труда | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| уметь:  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим;  знать:  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;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |  | 68 | ОП.13. Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1260 | 840 |  |  |
| ПМ.01 | Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приемки скота, птицы и кроликов;  первичной переработки скота, птицы и кроликов;  размещения мяса в камерах холодильника;  эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  уметь:  определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;  контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;  вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;  вести учет сырья и продуктов переработки;  проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;  оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;  контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;  выбирать необходимые способы холодильной обработки;  контролировать режимы холодильной обработки;  обеспечивать рациональное использование камер холодильника;  определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;  определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;  выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  знать:  требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;  порядок приема скота, птицы, кроликов;  порядок расчета со сдатчиками;  режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;  методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;  режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;  назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов |  |  | МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4 |
| ПМ.02 | Обработка продуктов убоя  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;  ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;  уметь:  вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;  проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;  проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  знать:  методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;  режимы обработки продуктов убоя;  режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;  требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя |  |  | МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя | ОК 1 - 9  ПК 2.1 - 2.3 |
| ПМ.03 | Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  производства колбасных изделий;  производства копченых изделий и полуфабрикатов;  эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;  уметь:  осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;  вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:  подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;  вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:  подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;  производить контроль качества готовой продукции;  готовить колбасные и копченые изделия к реализации;  выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;  выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;  определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;  устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  знать:  требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;  требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;  причины возникновения брака;  методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства |  |  | МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий | ОК 1 - 9  ПК 3.1 - 3.4 |
| МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов |
| ПМ.04 | Организация работы структурного подразделения  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  планирования работы структурного подразделения;  оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;  принятия управленческих решений;  уметь:  рассчитывать выход продукции в ассортименте;  вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовать работу коллектива исполнителей;  оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;  знать:  методику расчета выхода продукции;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей;  основные приемы организации работы исполнителей;  формы документов, порядок их заполнения |  |  | МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации | ОК 1 - 9  ПК 4.1 - 4.5 |
| ПМ.05 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |  |  |  |
|  | Вариативная часть учебных циклов ППССЗ  (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1350 | 900 |  |  |
|  | Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ | 4536 | 3024 |  |  |
| УП.00 | Учебная практика | 25 нед. | 900 |  | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.5 |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |  |  |  |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 5 нед. |  |  |  |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовки выпускной квалификационной работы | 4 нед. |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. |  |  |  |

Таблица 4

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 84 нед. |
| Учебная практика | 25 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 5 нед |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 23 нед. |
| Итого | 147 нед. |

Таблица 5

Структура программы подготовки специалистов среднего звена

углубленной подготовки

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) | Коды формируемых компетенций |
|  | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | 4482 | 2988 |  |  |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 930 | 620 |  |  |
| В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  уметь:  ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  знать:  основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий |  | 48 | ОГСЭ.01. Основы философии | ОК 1 - 9 |
| уметь:  ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  знать:  основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения |  | 48 | ОГСЭ.02. История | ОК 1 - 9 |
| уметь:  применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  знать:  взаимосвязь общения и деятельности;  цели, функции, виды и уровни общения;  роли и ролевые ожидания в общении;  виды социальных взаимодействий;  механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;  этические принципы общения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов |  | 48 | ОГСЭ.03. Психология общения | ОК 1 - 9  ПК 5.1 - 5.5 |
| уметь:  общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;  знать:  лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности |  | 238 | ОГСЭ.04. Иностранный язык | ОК 1 - 9 |
| уметь:  использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  знать:  о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни | 476 | 238 | ОГСЭ.05. Физическая культура | ОК 2, 3, 6 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 336 | 224 |  |  |
| В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  уметь:  решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;  знать:  значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;  основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;  основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности |  |  | ЕН.01. Математика | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;  соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;  знать:  принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;  особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;  об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  принципы и методы рационального природопользования;  методы экологического регулирования;  принципы размещения производств различного типа;  основные группы отходов, их источники и масштабы образования;  понятие и принципы мониторинга окружающей среды;  правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;  природоресурсный потенциал Российской Федерации;  охраняемые природные территории |  |  | ЕН.02. Экологические основы природопользования | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  знать:  основные понятия и законы химии;  теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  понятие химической кинетики и катализа;  классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  основы аналитической химии;  основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  методы и технику выполнения химических анализов;  приемы безопасной работы в химической лаборатории |  |  | ЕН.03. Химия | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  5.1 - 5.5 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 3216 | 2144 |  |  |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 1134 | 756 |  |  |
| В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:  уметь:  читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;  выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;  выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;  выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;  оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;  знать:  правила чтения конструкторской и технологической документации;  способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;  законы, методы и приемы проекционного черчения;  требования ЕСКД и ЕСТД;  правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;  технику и принципы нанесения размеров;  классы точности и их обозначение на чертежах;  типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления |  |  | ОП.01. Инженерная графика | ОК 1 - 9  ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,  3.2 - 3.4,  4.7,  5.2 - 5.5 |
| уметь:  читать кинематические схемы;  проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;  проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;  определять напряжения в конструкционных элементах;  производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;  определять передаточное отношение;  знать:  виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;  типы кинематических пар;  типы соединений деталей и машин;  основные сборочные единицы и детали;  характер соединения деталей и сборочных единиц;  принцип взаимозаменяемости;  виды движений и преобразующие движения механизмы;  виды передач;  их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;  передаточное отношение и число;  методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации |  |  | ОП.02. Техническая механика | ОК 1 - 9  ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,  3.2 - 3.4,  5.2 - 5.5 |
| уметь:  использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;  читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;  рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;  пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;  подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;  собирать электрические схемы;  знать:  способы получения, передачи и использования электрической энергии;  электротехническую терминологию;  основные законы электротехники;  характеристики и параметры электрических и магнитных полей;  свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;  основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;  методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;  принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;  принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;  правила эксплуатации электрооборудования |  |  | ОП.03. Электротехника и электронная техника | ОК 1 - 9  ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,  3.2 - 3.4,  5.2 - 5.5 |
| 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;  знать:  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  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 |  |  | ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);  использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;  знать:  морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;  строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;  строение, топографию и физиологические функции органов движения;  строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;  строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;  строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;  строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;  строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов |  |  | ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  определять химический состав мяса и мясных продуктов;  проводить качественные и количественные анализы;  оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;  знать:  химический состав живых организмов;  свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;  характеристику ферментов;  характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении |  |  | ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;  проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;  знать:  понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;  принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;  основные понятия автоматизированной обработки информации;  классификацию автоматических систем и средств измерений;  общие сведения об АСУ и САУ;  классификацию технических средств автоматизации;  основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие 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 |  |  | ОП.07. Автоматизация технологических процессов | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;  применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  знать:  основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;  основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |  |  | ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.3  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.7  ПК 5.1 - 5.5 |
| уметь:  определять организационно-правовые формы организаций;  определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;  рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;  находить и использовать необходимую экономическую информацию;  оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;  знать:  современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;  основные принципы построения экономической системы организации;  общую организацию производственного и технологического процессов;  основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;  методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;  состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;  способы экономии ресурсов;  основные энерго- и материалосберегающие технологии;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги);  механизмы формирования заработной платы;  формы оплаты труда |  |  | ОП.09. Экономика организации | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;  применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;  оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой;  приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;  знать:  основные понятия управления качеством в соответствии с действующими национальными и международными стандартами;  сущность основных систем управления качеством;  основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством;  задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  основные положения системы международных стандартов;  терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;  формы подтверждения соответствия;  примеры отечественной и международной практики подтверждения соответствия |  |  | ОП.10. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  определять состав трудовых ресурсов организации;  планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;  оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;  применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;  организовывать деловое общение подчиненных;  знать:  основные подходы к управлению персоналом;  типы кадровой политики;  методы подбора персонала;  методы обеспечения оптимального функционирования персонала;  характеристики внешней и внутренней среды организации;  стили управления, виды коммуникации;  принципы делового общения в коллективе;  этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;  формы обучения персонала;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов |  |  | ОП.11. Управление персоналом | ОК 1 - 9  ПК 4.1 - 4.7 |
| уметь:  использовать необходимые нормативные правовые акты;  защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;  анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия);  знать:  основные положения Конституции Российской Федерации;  права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;  понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;  нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;  организационно-правовые формы юридических лиц;  правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;  права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;  роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  право социальной защиты граждан;  понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  виды административных правонарушений и административной ответственности;  механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров |  |  | ОП.12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  определять конкурентные преимущества организации;  вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;  составлять бизнес-план организации малого бизнеса;  знать:  характеристики организаций различных организационно-правовых форм;  организационно-правовых форм;  порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;  требования к бизнес-планам |  |  | ОП.13. Правовые основы предпринимательской деятельности | ОК 1 - 9  ПК 4.1 - 4.7 |
| 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;  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 |  |  | ОП.14. Охрана труда | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| уметь:  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим;  знать:  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;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |  | 68 | ОП.15. Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 2082 | 1388 |  |  |
| ПМ.01 | Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приемки скота, птицы и кроликов;  первичной переработки скота, птицы и кроликов;  размещения мяса в камерах холодильника;  эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  уметь:  определять упитанность скота, категорию птицы и кроликов;  контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;  вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;  вести учет сырья и продуктов переработки;  проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;  оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;  контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;  выбирать необходимые способы холодильной обработки;  контролировать режимы холодильной обработки;  обеспечивать рациональное использование камер холодильника;  определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;  определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;  выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  знать:  требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;  порядок приема скота, птицы, кроликов;  порядок расчета со сдатчиками;  режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;  методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;  режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;  назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов |  |  | МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4 |
| ПМ.02 | Обработка продуктов убоя  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;  ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;  уметь:  вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя;  проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;  проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленных жиров, сухих животных кормов и технического жира;  знать:  методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;  режимы обработки продуктов убоя;  режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;  требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя |  |  | МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя | ОК 1 - 9  ПК 2.1 - 2.3 |
| ПМ.03 | Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  производства колбасных изделий;  производства копченых изделий и полуфабрикатов;  эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;  уметь:  осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;  вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:  подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;  вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:  подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;  производить контроль качества готовой продукции;  готовить колбасные и копченые изделия к реализации;  выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;  выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;  определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;  устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  знать:  требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;  ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;  требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;  причины возникновения брака;  методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;  требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства |  |  | МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий | ОК 1 - 9  ПК 3.1 - 3.4 |
| МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов |
| ПМ.04 | Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  планирования и анализа производственных показателей организации;  участия в управлении трудовым коллективом;  ведения документации установленного образца;  уметь:  анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;  планировать работу структурного подразделения и организации в целом;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;  рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;  инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;  разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  оценивать качество выполняемых работ;  знать:  характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;  организацию производственных и технологических процессов;  структуру организации и руководимого подразделения;  характер взаимодействия с другими подразделениями;  функциональные обязанности работников и руководителей;  основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности;  особенности структуры и функционирования небольших производств;  производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;  методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;  методы оценивания качества выполняемых работ;  правила первичного документооборота, учета и отчетности |  |  | МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации и организации в целом | ОК 1 - 9  ПК 4.1 - 4.7 |
| ПМ.05 | Производство продуктов длительного хранения из животного сырья  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  производства мясных консервов;  производства клея и желатина;  производства яйцепродуктов;  уметь:  выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;  организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;  выявлять брак продукции;  определять и устранять причины брака;  разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;  устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;  обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;  готовить продукцию к реализации;  знать:  ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья;  технологические операции и процессы производства консервов, яйцепродуктов, клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья;  требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья;  причины возникновения брака;  методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;  назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;  требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья |  |  | МДК.05.01. Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья | ОК 1 - 9  ПК 5.1 - 5.5 |
| ПМ.06 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |  |  |  |
|  | Вариативная часть учебных циклов ППССЗ  (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1944 | 1296 |  |  |
|  | Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ | 6426 | 4284 |  |  |
| УП.00 | Учебная практика | 29 нед. | 1044 |  | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.7,  5.1 - 5.5 |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |  |  |  |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 7 нед. |  |  |  |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 нед. |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. |  |  |  |

Таблица 6

Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 119 нед. |
| Учебная практика | 29 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 7 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 34 нед. |
| Итого | 199 нед. |

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с настоящим ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки ППССЗ образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемой квалификации, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

имеет право определять для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно [приложению](#Par1781) к настоящему ФГОС СПО;

обязана ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязана обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должна предусматривать, в целях реализации компетентностного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7.2. При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" <1>.

--------------------------------

<1> Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566.

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

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

7.7. Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

7.8. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

7.9. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.10. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний.

7.11. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в 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 нед. |
| промежуточная аттестация | 2 нед. |
| каникулы | 11 нед. |

7.12. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.13. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы <1>.

--------------------------------

<1> Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; N 30, ст. 3613; 2000, N 33, ст. 3348; N 46, ст. 4537; 2001, N 7, ст. 620, ст. 621; N 30, ст. 3061; 2002, N 7, ст. 631; N 21, ст. 1919; N 26, ст. 2521; N 30, ст. 3029, ст. 3030, ст. 3033; 2003, N 1, ст. 1; N 8, ст. 709; N 27, ст. 2700; N 46, ст. 4437; 2004, N 8, ст. 600; N 17, ст. 1587; N 18, ст. 1687; N 25, ст. 2484; N 27, ст. 2711; N 35, ст. 3607; N 49, ст. 4848; 2005, N 10, ст. 763; N 14, ст. 1212; N 27, ст. 2716; N 29, ст. 2907; N 30, ст. 3110, ст. 3111; N 40, ст. 3987; N 43, ст. 4349; N 49, ст. 5127; 2006, N 1, ст. 10, ст. 22; N 11, ст. 1148; N 19, ст. 2062; N 28, ст. 2974, N 29, ст. 3121, ст. 3122, ст. 3123; N 41, ст. 4206; N 44, ст. 4534; N 50, ст. 5281; 2007, N 2, ст. 362; N 16, ст. 1830; N 31, ст. 4011; N 45, ст. 5418; N 49, ст. 6070, ст. 6074; N 50, ст. 6241; 2008, N 30, ст. 3616; N 49, ст. 5746; N 52, ст. 6235; 2009, N 7, ст. 769; N 18, ст. 2149; N 23, ст. 2765; N 26, ст. 3124; N 48, ст. 5735, ст. 5736; N 51, ст. 6149; N 52, ст. 6404; 2010, N 11, ст. 1167, ст. 1176, ст. 1177; N 31, ст. 4192; N 49, ст. 6415; 2011, N 1, ст. 16; N 27, ст. 3878; N 30, ст. 4589; N 48, ст. 6730; N 49, ст. 7021, ст. 7053, ст. 7054; N 50, ст. 7366; 2012, N 50, ст. 6954; N 53, ст. 7613; 2013, N 9, ст. 870; N 19, ст. 2329; ст. 2331; N 23, ст. 2869; N 27, ст. 3462, ст. 3477; N 48, ст. 6165).

7.14. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации 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) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.15. Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

7.16. ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

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

Библиотечный фонд должен быть 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 должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.17. Прием на обучение по ППССЗ за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" <1>. Финансирование реализации ППССЗ должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

--------------------------------

<1> Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566.

7.18. Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии мяса и мясных продуктов;

технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

мясного и животного сырья и продукции;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППССЗ должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.19. Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ППССЗ образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППССЗ образовательной организацией на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.

VIII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

8.1. Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

8.4. 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.

8.5. 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 <1>.

--------------------------------

<1> Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566).

8.6. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

Приложение

к ФГОС СПО по специальности 19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

ПЕРЕЧЕНЬ

ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ

К ОСВОЕНИЮ В РАМКАХ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ

СРЕДНЕГО ЗВЕНА

|  |  |
| --- | --- |
| Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) | Наименование профессий рабочих, должностей служащих |
| 1 | 2 |
| 11017 | Аппаратчик термической обработки мясопродуктов |
| 11953 | Жиловщик мяса и субпродуктов |
| 12397 | Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| 15141 | Обвальщик мяса |
| 16715 | Подготовитель пищевого сырья и материалов |