

Разработчики :

Шмидт О,Н., заместитель директора по учебно-методической работе
ОГБПОУ «НАТ»;

Матророва И.Ю., преподаватель специального цикла ОГБПОУ «НАТ»;

Извозчикова М.В, методист ОГБПОУ «НАТ»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 3 Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1 Перечень общих компетенций

3.2 Перечень профессиональных компетенций и конкретизированные требования по видам деятельности

Раздел 4 Конкретизированные требования структурных элементов программы

Раздел 5 Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

5.2 Календарный учебный график

5.3 Рабочая программа воспитания

5.4 Календарный план воспитательной работы

5.5 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Раздел 6 Условия реализации образовательной программы

6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы, информационному обеспечению

6.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7 Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе

Приложения

Раздел 1 Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее - ООП) по специальности среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

ООП ПССЗ определяет объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу производственной (преддипломной) практики ,программу государственной итоговой аттестации, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, составляют:

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

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология мяса и мясных продуктов (зарегистрирован Минюстом России 31 июля 2014 года № 33389);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019, регистрационный № 56040)

Приказ Министра обороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего общего образования, образовательных учреждениях НПО/СПО и учебных пунктах».

методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ 1/05ВН);

устав ОГБПОУ «Новгородский агротехнический техникум»;

Локальные акты техникума:

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о порядке и формах проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена;
- Положение о режиме занятий обучающихся;
- Положение об языках обучения;
- Порядок осуществления индивидуального учета результатов освоения студентами образовательных программ и хранения в архивах информации об этих результатах.

Раздел 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности:

организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

2.2. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу:

- абитуриент должен иметь основное общее образование или среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих,
 - о чем и должен предоставить соответствующий документ:
 - аттестат об основном общем образовании или
 - диплом о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих;
- диплом об образовании более высокого уровня

2.3 Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по специальности в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Сроки получения СПО по очной форме обучения и присваиваемая квалификация

На базе	Наименование квалификаций по образованию и по типам программ	Сроки освоения программы
основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ВД1 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- ВД2 Обработка продуктов уоя.
- ВД3 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ВД4 Организация работы структурного подразделения.
- ВД5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ([приложение](#) к ФГОС СПО).
- ВД6 Производство мясных консервов

3 Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

3.1 Перечень общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2 Перечень профессиональных компетенций и конкретизированные требования по видам деятельности

Профессиональные модули составляют основу образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин ОПД и ЕН.

Содержание каждого профессионального модуля состоит из совокупности содержания разделов, обеспечивающих освоение профессиональных компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями, указанными в таблице 2.

Таблица 2 - Профессиональные компетенции и конкретизированные требования по видам деятельности по специальности 19.02.0 Технология мяса и мясных продуктов

Основные виды деятельности,	Объем часов Макс./обяз./ УП/ПП	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД1 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. пищевого сырья и материалов.</p>	<p>351/234 72/36</p>	<p>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.</p>	<p>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;</p>

			<p>определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;</p> <p>определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;</p> <p>выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>знать:</p> <p>требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;</p> <p>порядок приема скота, птицы, кроликов;</p> <p>порядок расчета со сдатчиками;</p> <p>режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;</p> <p>методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</p> <p>режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;</p> <p>назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>
ВД2 Обработка продуктов убоя.	405/270 36/72	<p>ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</p> <p>ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p> <p>ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</p> <p>ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;</p>

			<p>уметь:</p> <p>вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;</p> <p>проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;</p> <p>проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>знать:</p> <p>методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;</p> <p>режимы обработки продуктов убоя;</p> <p>режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;</p> <p>требования охраны труда и правила техники</p>
--	--	--	---

			безопасности при обработке продуктов убой
ВДЗПроизводство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	705/470 144/216	<p>ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

			<p>выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</p> <p>устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</p> <p>требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</p> <p>причины возникновения брака;</p> <p>методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</p>
--	--	--	--

<p>ВД4 Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>225/150 72/36</p>	<p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>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</p>
<p>ВД5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).</p>	<p>210/140 36/72</p>	<p>5. Выполнение работ по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов. ПК 5.1 Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов для производства мясных изделий ПК 5.2 Контролировать качество</p>	<p>ПО 1 приемки и подготовки пищевого сырья и материалов к использованию в производстве; ПО 2 контроля качества подготовленного сырья и материалов; ПО 3 ведения технологического процесса подготовки пищевого сырья и материалов на оборудовании различного типа; ПО 4 технического обслуживания оборудования</p>

		<p>пищевого сырья и материалов ПК 5.3 Обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья и материалов</p>	<p>для подготовки пищевого сырья и материалов.</p> <p>уметь:</p> <p>У1 принимать сырье по количеству и качеству; У2 определять качество основного и дополнительного сырья по органолептическим и микробиологическим показателям; У3 вести процесс подготовки пищевого сырья и материалов; У4 устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов подготовки пищевого сырья и материалов; У5 выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; У6 осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; У7 выполнять конструктивные и технологические расчеты; У8 соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; У9 выявлять и устранять неисправности оборудования;</p> <p>знать:</p> <p>31 правила приемки сырья; 32 требования к качеству сырья; 33 характеристики различных видов сырья и материалов; 34 способы подготовки основного и вспомогательного сырья к использованию в производстве; 35 методику выполнения технологических расчетов; 36 требования к проведению технологических операций и процессов подготовки пищевого сырья и</p>
--	--	---	--

			<p>материалов;</p> <p>37 назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования;</p> <p>38 правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования;</p> <p>39 виды и причины неисправностей технологического оборудования;</p> <p>310 санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля.</p>
ВД6 Производство мясных консервов	<p>339/226</p> <p>36/72</p>	<p>ПК 6.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве мясных консервов.</p> <p>ПК 6.2 Вести технологический процесс производства мясных консервов.</p> <p>ПК 6.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства мясных консервов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО 1 Производство мясных консервов;</p> <p>ПО 2 Эксплуатации технологического оборудования консервного цеха</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 Осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов ,направленных на производство мясных консервов.</p> <p>У2 распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий ;</p> <p>У3 вести технологические операции процесса мясных консервов: подготовки тары, приготовления фарша, формовки, термической обработки;</p> <p>У4 производить контроль качества готовой продукции;</p> <p>У5 готовить мясные консервы;</p> <p>У6 выполнять технологические расчеты</p>

			<p>производства мясных консервов; У7 выявлять брак, допущенный при производстве мясных консервов;</p> <p>У8 определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; У9 устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных консервов Знать:</p> <p>31 требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных консервов; 32 требования действующих стандартов к качеству мясных консервов; 33 режимы технологических процессов производства мясных консервов; 34 изменения составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке; 35 причины возникновения брака; 36 методику технологических расчетов производства мясных консервов 37 назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов; 38 требования охраны труда и техники безопасности консервного</p>
--	--	--	--

4 Конкретизированные требования структурных элементов программы

4.1 Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла представлены в таблице 3.

Таблица 3 -Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла

Перечень формируемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки на дисциплину Макс./обяз.	Умения. Знания
ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5	ОП.01. Инженерная графика	150/100	В результате изучения 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
ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4	ОП.02. Техническая механика	90/60	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 конструктивных 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

<p>ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4</p>	<p>ОП.03. Электротехника и электронная техника</p>	<p>75/50</p>	<p>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</p>
<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5</p>	<p>ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>90/60</p>	<p>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;</p>

			<p>знать:</p> <p>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</p>
<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,</p>	<p>ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</p>	<p>90/60</p>	<p>уметь:</p> <p>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;</p> <p>знать:</p> <p>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</p>

			секрции; строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4	ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	135/90	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
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5	ОП.07. Автоматизация технологических процессов	84/58	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
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5	ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности	135/90	<p>уметь:</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,	ОП.09. Метрология и стандартизация	75/50	<p>уметь:</p> <p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p> <p>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия метрологии;</p>

			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
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5	ОП.10. Правовые основы профессиональной деятельности	75/50	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
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5	ОП.11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120/80	уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

			<p>знать:</p> <p>основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>стили управления, виды коммуникации;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>
<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,</p> <p>3.1 - 3.4,</p> <p>4.1 - 4.5</p>	<p>ОП.12. Охрана труда</p>	<p>72/48</p>	<p>уметь:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать:</p>

			<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5</p>	<p>ОП.13.</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p>	102/68	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>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;</p>

			<p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--	--	--	---

4.2 Конкретизированные требования по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла представлены в таблице 4.

Таблица 4- Конкретизированные требования по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

Перечень формируемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки на дисциплину макс./обязат.	Умения. Знания
ОК 1 - 9	ОГСЭ.01. Основы	56/48	В результате изучения учебного цикла обучающийся должен:

	философии		<p>уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>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;</p>
ОК 1-9	ОГСЭ.02. История	56/48	<p>уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>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;</p>
ОК 1-9	ОГСЭ.03.	200/168	<p>уметь:</p>

	Иностранный язык		<p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>знать:</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>
ОК 2, 3, 6	ОГСЭ.04. Физическая культура	336/168	<p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни.</p>

4.3 Конкретизированные требования по дисциплинам математического и общего естественнонаучного учебного цикла представлены в таблице 5.

Таблица 5- Конкретизированные требования по дисциплинам математического и общего естественнонаучного учебного цикла

Перечень формируемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки на дисциплину Макс./обяз.	Умения. Знания
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5,	ЕН01 Математика	75/50	В результате изучения 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
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5	ЕН 02 Экологические основы природопользования	48/32	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:

			<p>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</p>
<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4</p>	<p>ЕН03 Химия</p>	<p>237/158</p>	<p>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;</p>

		<p>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</p>
--	--	--

Раздел 5 Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

Учебный план (Приложение А) разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, ФГОС СОО и нормативными документами, регламентирующими разработку ООП СПО ППССЗ.

В процессе разработки учебного плана учтены общие правила, определяющие параметры организации образовательного процесса.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с ФГОС СОО. При этом срок освоения ППССЗ в очной форме обучения, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

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

Обязательная часть гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

- | | |
|----------------------|----------------|
| -Основы философии | 56/ 48 часов |
| -История | 56/ 48 часов |
| -Иностранный язык | 200/ 168 часов |
| -Физическая культура | 336/168 часов |

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно два часа обязательных аудиторных занятий и два часа самостоятельной учебной нагрузки.

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности –102/ 68час.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю.

Обязательный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 часов в неделю.

Часовой фонд консультаций на одну учебную группу определяется ежегодно из расчета 4 часа на 1 студента на каждый учебный год. График и формы

проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем и проводятся сверх сетки часов учебного плана

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней.

В соответствии с графиком учебного процесса начало учебных занятий – 1 сентября, окончание- в соответствии с календарным учебным графиком по специальности.

Вариативная часть учебных циклов ППССЗ в объеме 900 часов распределена:

На увеличение объема часов обязательной части ППССЗ, в том числе по учебным циклам:

математический и естественнонаучный –16 часов

профессиональный – 658 часов, из них:

общепрофессиональные дисциплины- 234 часа

профессиональные модули- 424 часа

По предложению работодателей (ОАО «Великоновгородский мясной двор», где студенты в основном проходят производственную практику) введен профессиональный модуль «Производство пищевых товаров народного потребления из животного сырья» с МДК «Технология производства мясных баночных консервов»- 226 часов.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов. В соответствии с ФГОС на промежуточную аттестацию в форме экзамена отведено 5 недель.

При реализации ППССЗ по специальности предусмотрено выполнение одной курсовой работы в ПМ 02 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В процессе реализации программы предусмотрено получение студентами рабочей профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Из 25 недель, определенных ФГОС на учебную и производственную практику по профилю специальности, распределено на учебную практику 11 недель, на производственную -14 недель.

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы. Объем времени на государственную итоговую аттестацию в соответствии с ФГОС СПО -6 недель.

По окончании 6 семестра с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

При проведении лабораторных работ, учебных и производственных практик, учебных сборов (для юношей) допускается деление группы на подгруппы в количестве не менее 10 человек в каждой подгруппе.

Время каникулярное (34 недели) распределено следующим образом:

1 курс -11 недель, 2 курс -11 недель 3 курс -10 недель, 4 курс-2 недели.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график (Приложение Б), разработанный на основании учебного плана на весь период обучения, ежегодно корректируется с учетом тарификации преподавателей по каждому курсу обучения. Календарный учебный график регламентирует последовательность изучения дисциплин/профессиональных модулей, количество выдачи часов в неделю по каждой дисциплине/профессиональному модулю, сроки проведения промежуточной аттестации, на выпускном курсе обучения - сроки прохождения ГИА.

5.3. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания не является самостоятельным документом. Программа воспитания является частью раздела основной образовательной программы. В центре программы воспитания находится личностное развитие обучающихся, формирование у них системных знаний о различных аспектах развития России и мира. Одним из результатов реализации программы станет приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе. Программа призвана обеспечить достижение обучающимися личностных результатов: формирование у обучающихся основ российской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально-значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности.

5.4 Календарный план воспитательной работы

В календарном плане представлены мероприятия воспитательной работы согласно задачам рабочей программы воспитания с разбивкой по месяцам и указанием форм организации работы

Календарным планом определены следующие формы воспитательной работы: – информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания) – массовые и социокультурные мероприятия; – спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия; – деятельность творческих объединений, студенческих организаций; – психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации; – научно-практические мероприятия

(конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты); – профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии); – опросы, анкетирование, социологические исследования.

5.5 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны и утверждены в установленном порядке, в соответствии с ФГОС СПО с учетом примерных программ по дисциплинам (модулям) циклов. Рабочие программы профессиональных модулей и производственной (преддипломной) практики согласованы с ведущими работодателями - социальными партнерами техникума.

Рабочие программы общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с ФГОС СОО.

Аннотации рабочих программ прилагаются (Приложение В).

Раздел 6 Условия реализации образовательной программы

Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечной системе, содержащей издания по всем изучаемым учебным дисциплинам и профессиональным модулям, обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой учебной дисциплине (модулю), входящих в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий). Перечень используемой литературы указывается в рабочей программе учебной дисциплины (модуля), изменения в перечень вносятся в установленном порядке.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающиеся имеют возможность индивидуального доступа к сети Интернет.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам (Приложение Г).

Для реализации ППССЗ имеются:

- учебные кабинеты, в том числе, компьютерные классы;
- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, , материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием для организации практических занятий;
- компьютерные и мультимедийные аудитории;
- учебные лаборатории, оснащённые необходимым оборудованием для проведения лабораторных работ и практических занятий;
- учебная ферма;
- спортивный зал и стадион;
- библиотека, читальный зал.

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;
место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Учебные практики по всем профессиональным модулям проводятся концентрированно в учебных аудиториях. Учебная практика профессионального модуля ПМ.05 направлена на освоение рабочей профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов», проводится концентрированно на базе ОАО «Великоновгородский мясной двор». Председателем квалификационной комиссии при присвоении квалификации назначается представитель работодателя.

Практики по профилю специальности по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06 проводится концентрированно по окончании изучения профессионального модуля в организациях на основе долгосрочных и краткосрочных договоров, заключаемых техникумом с организациями на время прохождения практики.

Социальные партнеры

№ п/п	Наименование предприятия	№ договора
1	ООО «Новгородский бекон»	№ 421/14 от 05.05.14
2	ОАО «Великоновгородский мясной двор»	№ 2 от 30.04.14
3	ОБУ «Новгородская областная лаборатория»	№ 1 от 28.04.14
4	ОАО «Ермолинское»	№1/17 от 14.03.2017
5	ООО «Белгранкорм -Великий Новгород»	№ 17/2 от 22.03.2017 . Доп.соглашение от 13.03.2020 г.

Техникум располагает условиями для проживания иногородних студентов – имеет два общежития на 300 мест. В учебном корпусе работает буфет.

При реализации ППССЗ выполняются требования к квалификации педагогических кадров:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов специальности. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, как правило, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

К руководству производственными практиками, государственной итоговой аттестации привлекаются действующие руководители и работники профильных организаций, предприятий.

Раздел 7 Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе

Фонды оценочных средств по ППСЗ для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается формой промежуточной аттестации – экзаменом по модулю, которую проводит экзаменационная комиссия. По окончании изучения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» проводится квалификационный экзамен с присвоением квалификации и выдачей удостоверения о присвоении квалификации.

Для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются фонды контрольных оценочных средств и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.. Контрольные оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и программа государственной итоговой аттестации согласовываются с ведущими работодателями. Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Результаты освоения ППСЗ оформляются в соответствии с локальным актом «Порядок осуществления индивидуального

учета результатов освоения студентами образовательных программ и хранения в архивах информации об этих результатах.

Государственная итоговая аттестация выпускника проводится после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме в соответствии с Положением о порядке и формах проведения государственной итоговой аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (базовой подготовки).

Программа ГИА (Приложение Д) ежегодно разрабатывается и утверждается педагогическим советом с участием председателя государственной экзаменационной комиссии за 6 месяцев до начала её прохождения, тематика дипломных проектов согласовывается с ведущими работодателями.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид и содержание государственной итоговой аттестации, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, процедуру проведения ГИА, фонды оценочных средств: набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Методические указания для студентов по выполнению и защите выпускной квалификационной работы разрабатываются руководителями ВКР, изменения вносятся в установленном порядке.