

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Черепухина Светлана Васильевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 2021.05.25 16:38:00

Уникальный программный ключ:

aead205ffb6b368a3f87797274b203b4c8e12d62e0ef97516913e78916c513ed

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рассмотрена на заседании
Ученого совета университета
Протокол № 12
от «25» мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

С.В. Черепухина

«25» _____ 2021 г.



Программа подготовки специалистов среднего звена

Базовая подготовка

Специальность **19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г.

№ 379

Срок освоения программы:

на базе среднего общего образования – **2 года 10 месяцев**

Квалификация выпускника – **техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

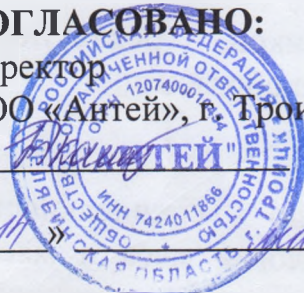
СОГЛАСОВАНО:

Директор

ООО «Антей», г. Троицк

Т.В. Казанцева

«11» _____ 2021 г.



Директор

ООО ПК «Виноград», г. Троицк

А. Р. Ахмадуллин

«11» _____ 2021 г.



Троицк
2021

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 379.

Разработчики:

Вахмянина С.А., зам. директора по учебной работе (СПО);

Жукова О.Г., зам. директора по воспитательной работе (СПО),

Лушникова Н.А., заведующий отделением биотехнологии и экономики;

Титова Н.В., председатель предметно-цикловой методической комиссии по производственному обучению;

Швечихина Т.Ю., председатель предметно-цикловой методической комиссии по специальностям «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рецензии:

Голова Е.А., главный технолог ООО «Антей», г. Троицк

Макшанов А. Г., главный технолог ООО Производственный комбинат «Виноград», г. Троицк

РАССМОТРЕНА:

Педагогическим советом педагогических работников, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования
Протокол № 5 от «21» мая 2021г.

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Протокол № 5 от «28» апреля 2021 г.

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ	4
1.2. Оценка потребности в выпускниках по ППССЗ на рынке труда, включая региональный	5
1.3. Требования к поступающим на обучение по ППССЗ	5
1.4. Цели реализации ППССЗ	5
1.5. Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.6. Участники реализации ППССЗ	5
1.7. Срок получения образования, объем образовательной программы	6
1.8. Список разработчиков ППССЗ	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ППССЗ	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Основные виды деятельности выпускника	7
3 . Требования к результатам освоения ППССЗ	7
3.1. Общие компетенции	7
3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции	8
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	9
4.1. Учебный план, календарный учебный график	9
4.2. Рабочая программа воспитания	10
4.3. Календарный план воспитательной работы	
4.4. Перечень рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей)	
4.5. Перечень рабочих программ практик	10
5. Требования к условиям реализации ППССЗ, ресурсному обеспечению	15
5.1. Требования к кадровому обеспечению	15
5.2. Требования к материально-техническому обеспечению	16
5.3. Требования к информационному обеспечению	16
5.4. Требования к учебно-методическому обеспечению	17
5.5. Рекомендации по использованию образовательных технологий	17
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	18
6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	18
6.2. Организация государственной итоговой аттестации	20
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам	21
7. Характеристика социокультурной среды	21
8. Приложения	24

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке). Нормативно-правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют документы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 10.11.2020) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Федеральный закон № 304-ФЗ от 31.07.2020 г. «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Министерства просвещения РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 №06-846 «О направлении Методических рекомендаций:

- по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования;

- по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Устав ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 26.06.2015 г., № 68-У);

- Положение «Порядок разработки и утверждения образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена» (ЮУрГАУ -П 11-04/03-21), протокол № 8 от 25.02.2021 г.;

- Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ЮУрГАУ-П-11-74/02-20); протокол № 6 от 29.12.2020 г.;

- Положение «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20); протокол № 4 от 01.12.2020 г.;

- Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ» (протокол № 5 от 27.12.2018 г., актуализированное 06.04.2020 г.);

- Положение «О фонде оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования» (ЮУрГАУ-П-11-02/02-21), протокол № 8 от 25.02.2021 г.;

- Положение «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования» (ЮУрГАУ-П-11-03/02-21), протокол № 8 от 25.02.2021 г.;

- Положение «О присвоении квалификации по профессии рабочего или должности служащего, рекомендуемого в рамках освоения программы подготовки специалистов среднего звена» (ЮУрГАУ-П-11-75/02-20); протокол № 2 от 29.09.2020 г.;

- Положение «О выполнении курсовой работы (проекта) обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования» (ЮУрГАУ-П-11-62/02-20); протокол № 6 от 29.12.2020 г.;

- Положение «О языке образования при реализации образовательных программ среднего профессионального образования» (ЮУрГАУ-П-11-70/02-20); протокол № 6 от 29.12.2020 г.

1.2 Требования к поступающим на обучение по ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для получения квалификации техник – технолог: среднее общее образование.

1.3 Цели реализации ППССЗ

ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

1.4 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, присваивается квалификация техник – технолог.

1.6 Участники реализации ППССЗ

В реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов участвуют предприятия и организации по переработке мяса и мясных продуктов на основе договоров, заключенных между организациями и университетом.

Перечень предприятий и организаций, участвующих в реализации программы подготовки специалистов среднего звена:

-Договор о взаимном сотрудничестве общество с ограниченной ответственностью «Антей», г. Троицк;

-Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Чебаркульская птица», п.Тимирязевский, Чебаркульский р-н;

-Договор о взаимном сотрудничестве ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск;

-Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Равис-птицефабрика Сосновская» п. Роцино, Сосновский р-н;

-Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Производственный комбинат Виноград», г. Троицк.

1.7 Срок получения образования, объем образовательной программы

Срок получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения зависит от уровня образования поступающего на обучение по ППССЗ и составляет для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

Общая трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Таблица 1.

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.

1.7 Список разработчиков ППССЗ

Разработчиками программы подготовки специалистов среднего звена со стороны образовательной организации являются:

Вахмянина С.А., зам. директора по учебной работе (СПО);

Жукова О.Г., зам. директора по воспитательной работе (СПО);

Лушникова Н.А., заведующая отделением биотехнологии и экономики;

Титова Н.В., председатель предметно-цикловой методической комиссии по производственному обучению;

Швечихина Т.Ю., председатель предметно-цикловой методической комиссии по специальностям «Технология молока и молочных продуктов»; «Технология мяса и мясных продуктов» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов согласована с представителями работодателей:

Казанцева Т.В., директор ООО «Антей» г. Троицк;

Ахмадуллин А.Р., директором ООО ПК «Виноград» г. Троицк.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ППССЗ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Основные виды деятельности выпускника:

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

-приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

-обработка продуктов убоя;

-производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-организация работы структурного подразделения;

-выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

(профессия рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, 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»).

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов техник - технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

В результате освоения ППССЗ по специальности 9.02.08 Технология мяса и мясных продуктов техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

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 птищецеха.

2. Обработка продуктов убоя

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения

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.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.

ПК 1.2. Производить убой птицы.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

4. Д Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1 Учебный план, календарный учебный график

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 33389 от 31.07.2014) (Приложение 1).

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе среднего общего образования при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

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).

Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" изучается в объеме 68 часов, из которых 48 часов отведено на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, уроков, всех видов практики и выполнении курсовой работы.

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объём часов был распределен пропорционально объёму часов на каждый учебный цикл. В профессиональном цикле увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности на освоение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. В учебном плане из вариативной части отведен объем учебного времени на профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена. (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

Календарный учебный график (Приложение 1) содержит сведения о количестве недель, отведенных на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, на учебную и производственную практику, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, а также о суммарном количестве недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы учебного времени в неделях соответствуют трудоемкости ППССЗ, приведенной в ФГОС СПО

Календарным учебным графиком предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

4.2 Рабочая программа воспитания

В рабочей программе воспитания (Приложение 2) отражены цели, задачи и направления воспитательной деятельности.

Цель воспитательной работы: формирование высоконравственной личности и специалиста, востребованного обществом, с учетом индивидуальности воспитуемого; компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, стремящегося к саморазвитию и самосовершенствованию.

Задачи воспитательной работы:

- координация и укрепление взаимодействия всех участников воспитательного процесса;
- создание условий для досуга молодёжи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения;
- совершенствование содержания и механизмов нравственного, гражданско-правового, патриотического, художественного, трудового, эстетического и физического воспитания студентов;
- формирование патриотизма, активности, инициативности, культуры, умения жить и работать в условиях современных экономических преобразований;
- оказание помощи семье в решении проблем воспитания, организация психолого-педагогического просвещения родителей, усиление роли семьи в воспитании детей;
- использование отечественных традиций и глубокого уважения к традициям многонациональной культуры, интернационализма и толерантности.

Направления деятельности:

1. Формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни.
2. Воспитание гражданственности, патриотизма, уважение к правам, свободам и обязанностям человека.
3. Воспитание ценностного отношения к природе, окружающей среде.
4. Формирование духовно-нравственного воспитания.
5. Воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование основ эстетической культуры.
6. Профессиональная мотивация обучающихся.
7. Развитие студенческого самоуправления.
8. Социальное партнерство.

4.3. Календарный план воспитательных мероприятий

Календарный план воспитательной работы (Приложение 3) содержит сведения о воспитательных мероприятиях в течение учебного года по всем направлениям воспитательной деятельности в соответствии с рабочей программой воспитания.

4.4. Перечень рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин и аннотации к ним (Приложение 4) разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности. Рабочие программы по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла разработаны в соответствии с примерными программами, рекомендованными федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- паспорт рабочей программы дисциплины: область применения рабочей программы; место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена; цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины; количество часов на освоение программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины: объем дисциплины и виды учебной работы; тематический план и содержание дисциплины, включающий наименование разделов и тем с указанием запланированного уровня их освоения, а также виды работы, в том числе: урок, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); курсовая работа (проект) (если предусмотрена); виды внеаудиторной (самостоятельной) работы);
- условия реализации дисциплины: требования к материально-техническому обеспечению; информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины: результаты обучения; формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Таблица 2. Рабочие программы дисциплин

Индекс	Наименование программы
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика
ЕН.02	Рабочая программа дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03	Рабочая программа дисциплины ЕН.03 Химия
Профессиональный учебный цикл	
ОП.01	Рабочая программа дисциплины ОП.01 Инженерная графика
ОП.02	Рабочая программа дисциплины ОП.02 Техническая механика
ОП.03	Рабочая программа дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника
ОП.04	Рабочая программа дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Рабочая программа дисциплины ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Рабочая программа дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Рабочая программа дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Рабочая программа дисциплины ОП.08 Информационные технологии в

	профессиональной деятельности
ОП.09	Рабочая программа дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация
ОП.10	Рабочая программа дисциплины ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Рабочая программа дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Рабочая программа дисциплины ОП.12 Охрана труда
ОП.13	Рабочая программа дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Рабочая программа дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности

Таблица 3. Аннотации к рабочим программам дисциплин

Индекс	Наименование программы
ПОО.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ПОО.01 Введение в специальность
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.01 Математика
ЕН.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.03 Химия
Профессиональный учебный цикл	
ОП.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.01 Инженерная графика
ОП.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.02 Техническая механика
ОП.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника
ОП.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация
ОП.10	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.12 Охрана труда
ОП.13	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности

Рабочие программы профессиональных модулей и аннотации к ним (Приложение 4) разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля: область применения программы; цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля; количество часов на освоение программы профессионального модуля; формы аттестации;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля: тематический план профессионального модуля, включающий наименование разделов с учетом практик; содержание обучения по профессиональному модулю с указанием тем, объема часов, запланированного уровня их освоения, а также виды работы, в том числе: урок; практические занятия; лабораторные занятия; консультации; учебная практика, производственная практика и другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); курсовая работа (проект) (если предусмотрена); предусмотренные программой виды внеаудиторной (самостоятельной) работы);
- условия реализации программы профессионального модуля: требования к материально-техническому обеспечению; информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю; общие требования к организации образовательного процесса; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю; кадровое обеспечение образовательного процесса);
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля-вида профессиональной деятельности: освоенные профессиональные и общие компетенции, основные показатели оценки результата; формы и методы контроля и оценки.

Таблица 4. Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс	Наименование программы
ПМ.01	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов,
ПМ.02	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя
ПМ.03	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов
ПМ.04	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения,
ПМ.05	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 5. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

Индекс	Наименование программы
ПМ.01	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов,
ПМ.02	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя
ПМ.03	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов
ПМ.04	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения,
ПМ.05	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.5 Перечень рабочих программ практик

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Программа учебной практики направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности: и преддипломной практики. В соответствии с программами практик содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому профессиональному модулю ППССЗ и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций, практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа производственной практики (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Перечень программы практик и аннотации к ним (Приложение 4) представлены в таблицах.

Таблица 6. Программы практик

Индекс	Наименование программы
УП.01.01	Программа учебной практики УП.01.01 Учебная практика
УП.02.01	Программа учебной практики УП.02.01 Учебная практика
УП.03.01	Программа учебной практики УП.03.01 Учебная практика
УП.03.02	Программа учебной практики УП.03.02 Учебная практика
УП.05.01	Программа учебной практики УП.05.01 Учебная практика
ПП.01.01	Программа производственной практики ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Программа производственной практики ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Программа производственной практики ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Программа производственной практики ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.00	Программа производственной практики ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

Таблица 7. Аннотации к программам практик

Индекс	Наименование программы
УП.01.01	Аннотация к программе учебной практики УП.01.01 Учебная практика
УП.02.01	Аннотация к программе учебной практики

	УП.02.01 Учебная практика
УП.03.01	Аннотация к программе учебной практики УП.03.01 Учебная практика
УП.03.02	Аннотация к программе учебной практики УП.03.02 Учебная практика
УП.05.01	Аннотация к программе учебной практики УП.05.01 Учебная практика
ПП.01.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.00	Аннотация к программе производственной практики ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

5. Требования к условиям реализации, ресурсному обеспечению ППССЗ

5.1 Требования к кадровому обеспечению

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Педагогические кадры, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. 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.

Сведения о кадровом обеспечении ППССЗ представлены в справке о кадровом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, очная форма обучения (Приложение 5).

5.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов аудиторных учебных занятий, лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебный процесс специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов реализуется в кабинетах и лабораториях согласно требованиям ФГОС СПО. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений приведен в таблице 8.

Оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений отражено в справке о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (Приложение 6).

Таблица 8. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
Кабинеты	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка;
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4.	Экологических основ природопользования

5.	Инженерной графики;
6.	Технической механики;
7.	Технологии мяса и мясных продуктов;
8.	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории	
1.	Химии
2.	Мясного и животного сырья и продукции
3.	Электротехники и электронной техники
4.	Автоматизации технологических процессов
5.	Метрологии и стандартизации
6.	Микробиологии, санитарии и гигиены
Спортивный комплекс	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (электронный)
Залы	
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актный зал.

5.3. Требования к информационному обеспечению

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовке специалистов среднего звена обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы:

1. Мясная промышленность
2. Молочное и мясное скотоводство
3. Мясная индустрия

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями; доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Электронные источники:

1. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» www.biblio-online.ru <https://urait.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/>

5. Электронная библиотека «Академия» <https://www.academia-moscow.ru/>
6. Информационная справочная система (ИСС) «Техэксперт»
7. Автоматизированная справочная система (АСС) «Сельхозтехника»

Перечень лицензионного программного обеспечения образовательной программы:

1. Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» с офисной программой LibreOffice
2. MyTestXPRo 11.0
3. Microsoft Office Basic 2007
4. 1С: Предприятие-8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
5. Windows 7 Home Basic OA CIS and GE
6. Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level
7. Windows 10 Home Single Language 1.0.63.71
8. Антивирус Kaspersky Endpoint Security

5.4. Требования к учебно-методическому обеспечению

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Учебно-методическое обеспечение программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлено в Приложении 7.

5.5. Рекомендации по использованию образовательных технологий

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей отражены активные и интерактивные формы обучения, используемые в образовательном процессе: деловая игра, ролевая игра; метод проектов; мозговой штурм, групповые дискуссии, разбора конкретных (практических) ситуаций и другие формы проведения занятий.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

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

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 после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в

качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации включают контрольно-оценочные средства для проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, тестовые задания, контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного). Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются после положительного заключения работодателей. Перечень контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям приведен в таблице. (Приложение 8).

Таблица 9. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации

Индекс	Наименование оценочных материалов
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.01 Математика
ЕН.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.03 Химия
Профессиональный учебный цикл	
ОП.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.01 Инженерная графика
ОП.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.02 Техническая механика
ОП.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.03 Электротехника и электронная техника
ОП.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

ОП.07	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.07 Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.09 Метрология и стандартизация
ОП.10	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.12 Охрана труда
ОП.13	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.14 Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов,
ПМ.02	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя
ПМ.03	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов
ПМ.04	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.04 Организация работы структурного подразделения,
ПМ.05	Контрольно-оценочные средства профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

6.2 Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Согласно ФГОС СПО в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР — четыре недели и на защиту ВКР — две недели.

Цель защиты ВКР — установление соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности Технология мяса и мясных продуктов.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственную итоговую аттестацию проводит государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Председатель ГЭК, утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации. Состав ГЭК утверждается приказом ректора университета. В состав ГЭК вводятся представители работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации для проведения итоговых аттестационных испытаний по программе подготовки специалистов среднего звена по

специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов представлена в виде отдельных документов (Приложение 9).

6.3 Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 27.12.2018) и соответственно в Программе государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями предметно-цикловой комиссии по специальности совместно со специалистами организаций (по возможности), заинтересованными в разработке данных, рассматриваются соответствующими предметно-цикловыми методическими комиссиями и утверждаются на заседании кафедры. Темы выпускных квалификационных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики.

Для экспертизы выпускной квалификационной работы привлекаются внешние рецензенты, представители работодателей.

7. Характеристика социокультурной среды

Воспитательная работа с обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования является неотъемлемой частью учебного процесса и проводится в соответствии с рабочей программой воспитания и календарным графиком воспитательных мероприятий.

Социальная составляющая социокультурной среды направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся и включает:

- оказание материальной помощи;
- назначение социальной стипендии;
- социальную поддержку обучающихся, относящихся к категории детей – сирот, детей оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя;
- контроль за соблюдением социальных гарантий обучающихся;
- содействие социальной адаптации первокурсников к условиям обучения в Университете.

Материальной базой социокультурной среды являются: актовый зал; библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (электронный). Функционируют объекты социально-бытовой сферы. Имеются столовая, общежития.

Основные формы организации воспитательного процесса:

- участие в городских, областных конкурсах творческих работ;
- участие в спартакиадах, КВН, олимпиадах;
- мероприятия военно-патриотической и правовой направленности;
- пропаганда здорового образа жизни;
- психолого-педагогическая поддержка.

Управление воспитательной деятельностью возложено на заместителя директора по воспитательной работе (СПО). За каждой учебной группой закреплен классный руководитель из числа опытных преподавателей. Методическое сопровождение воспитательной работы в группах осуществляет методическое объединение классных руководителей

Совет родителей оказывает помощь в создании условий равноправного, творческого, заинтересованного взаимодействия семь, оказании родителям помощи в организации педагогического самообразования, в выработке умений и навыков по воспитанию детей, привлечения родителей к активному взаимодействию с общественностью.

На официальном сайте университета и на информационных стендах отражается вся информация, касающаяся студенческой жизни.

Обучающиеся активно сотрудничают с МКУ «Приют», МКУ «Центр помощи детям» города Троицка, ПОУ «Троицкая школа ДОСААФ», городским обществом инвалидов, городским советом ветеранов. Проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Особое внимание уделяется воспитательной работе в общежитии, которая включает в себя: проведение лекций и встреч со специалистами по профилактике правонарушений, венерических заболеваний; организация и проведение собраний, смотров- конкурсов, концертов художественной самодеятельности; проведение спортивных мероприятий, соревнований между комнатами, этажами.

Организован военно-патриотический клуб «Содружество». Участники клуба неоднократно становились победителями и призерами городских чемпионатов «Знай оружие!» «Школа мужества!» в городской военно-патриотической игре «Зарница». Успешно участвуют студенты во всех городских конкурсах, эстафетах, соревнованиях.

Преподаватели физической культуры организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу со студентами, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады. В спортивном коллективе выросли 14 кандидатов в мастера спорта, подготовлено 9 спортсменов-разрядников. На протяжении нескольких лет обучающиеся лидируют по выполнению нормативов ВФСК ГТО среди учебных заведений города. Свыше ста человек награждены знаком отличия.

Организованы и успешно функционируют 5 спортивных секций:

- Легкая атлетика.
- Волейбол.
- Баскетбол.
- Настольный теннис.
- Лыжный спорт.

В спортивных секциях занимаются более 200 обучающихся.

Проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитиях, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения

8. Приложения.

Приложение 1. Учебный план, календарный учебный график.

Приложение 2. Рабочая программа воспитания.

Приложение 3. Календарный план воспитательной работы.

Приложение 4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик.

Приложение 5. Справка о кадровом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Приложение 6. Справка о материально-техническом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Приложение 7. Справка об учебно - методическом обеспечении основной профессиональной образовательной программы

Приложение 8. Фонды оценочных средств.

Приложение 9. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 10. Справка о финансовых условиях реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Приложение 5. Справка о кадровом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Приложение 6. Справка о материально-техническом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Приложение 7. Справка об учебно - методическом обеспечении основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Приложение 8. Фонды оценочных средств.

Приложение 9. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 10. Справка о финансовых условиях реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

[Мастер цеха убоя и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

- **от 30 000 руб.**

[Мастер смены \(на хлебозавод\)](#) Производство

- **З/П по собеседованию**

[Мастер-технолог](#) Компания Вода "Новокурьинская"

- **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

Требования:

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясопродуктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)

Обязанности:

Контроль за технологическим процессом производства колбас и мясопродуктов, организация работы колбасного цеха

Условия работы:

Трудоустройство в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федера

Мастер колбасного цеха

Работодатель:

ООО "Богдановичский мясокомбинат" (1 вакансия)

Свердловская область, г.Богданович [на карте](#)

[Похожие вакансии](#)

- **35 000 — 40 000 руб.**

[Мастер-технолог](#) Сыробогатовъ

- **от 25 000 руб.**

[Мастер цеха убоя и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

- **от 30 000 руб**
- **З/П по собеседованию**
- **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

Требования:

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясoproдуктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)

