

Рассмотрена на заседании
Ученого совета университета
Протокол № 13
от « 31 » мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор
С.В. Черепухина
от « 31 » мая 2022 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 основного общего образования – 2 года 10 месяцев
Квалификация выпускника – техник-технолог
Форма обучения – очная

СОГЛАСОВАНО:

Директор
ООО МК «Ромкор»
О.А. Шаронов
« 16 » 05 2022 г.



Директор
ООО «Антей»
Т.В. Казанцева
« 16 » 05 2022 г.



Троицк
2022

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);

Лушникова Н.А., зам. директора по воспитательной работе (СПО);

Титова Н.В., 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;

Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Рецензии:

Макарова С.В., мастер цеха, технолог ООО «Концерн Митмонд»,
Челябинская область

Голова Е.А., главный технолог ООО «Антей», Троицкий район, Челябинская область

РАССМОТРЕНА:

Педагогическим советом

Протокол № 5 от « 30 » 05 2022 г.

Предметно-цикловой методической комиссией

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Протокол № 4 от « 16 » 05 2022 г.

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ	4
1.2. Требования к поступающим на обучение по ППССЗ	4
1.3. Цели реализации ППССЗ	4
1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.5. Участники реализации ППССЗ	5
1.6. Срок получения образования, объем образовательной программы	5
1.7. Список разработчиков ППССЗ	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ППССЗ	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2. Основные виды деятельности выпускника	6
3 . Требования к результатам освоения ППССЗ	7
3.1. Общие компетенции	7
3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции	7
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	8
4.1. Учебный план, календарный учебный график	9
4.2. Рабочая программа воспитания	9
4.3. Календарный план воспитательной работы	9
4.4. Перечень рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей)	10
4.5. Перечень рабочих программ практик	13
5. Требования к условиям реализации ППССЗ, ресурсному обеспечению	14
5.1. Требования к кадровому обеспечению	14
5.2. Требования к материально-техническому обеспечению	14
5.3. Требования к информационному обеспечению	15
5.4. Требования к учебно-методическому обеспечению	16
5.5. Рекомендации по использованию образовательных технологий	16
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	16
6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	17
6.2. Организация государственной итоговой аттестации	18
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам	19
7. Характеристика социокультурной среды	19
8. Приложения	21

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 29.12.2012г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г.

№ 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020г. № 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 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации

№ 885, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. № 390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «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;

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019г. № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021г. № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

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

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

- Локальные нормативные акты и документы ФГБОУ ВО Южно-

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.

1.5 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. Рошино, Сосновский р-н;

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

- Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Здоровая ферма. Деликатесы», п. Ишалина, Аргаяшский р-н;

- Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Нагайбакский птицеводческий комбинат»;

- Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Агроторг Троицк», г. Троицк.

1.6 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);

Лушниковая Н.А., зам. директора по воспитательной работе (СПО);

Сурайкина Э.Р., заведующая отделением биотехнологии и экономики;

Титова Н.В., 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;

Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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;

Шаронов О.А., директор ООО МК «Ромкор».

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 19.02.08 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 убойскота, птицы и кроликов.
- ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

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. 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 объём времени, выделяемый ФГОС по специальности на освоение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. В учебном плане из вариативной части отведен объём 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:

-общая характеристика рабочей программы дисциплины: место дисциплины в структуре основной образовательной программы; цель и планируемые результаты 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 программы дисциплины: требования к помещениям для реализации программы дисциплины; информационное обеспечение реализации рабочей программы, включающее перечень основных печатных изданий, основных электронных изданий, дополнительных источников; перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем;

-контроль и оценка результатов освоения дисциплины: результаты обучения; критерии и методы 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
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:

-общая характеристика рабочей программы профессионального модуля: место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы; цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля; количество часов на освоение профессионального модуля;

-структура и содержание профессионального модуля: структура профессионального модуля; тематический план и содержание профессионального модуля, 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 программы профессионального модуля: требования к помещениям для реализации программы профессионального модуля; информационное обеспечение реализации рабочей программы, включающее перечень основных печатных изданий, основных электронных изданий, дополнительных источников; перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем;

-контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля: код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля; критерии и методы оценки результатов обучения.

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. Рабочие 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.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 рабочим 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.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.	Актовый зал.

5.3. Требования к информационному обеспечению

Реализация ППСЗ 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 обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам, которые содержат издания по основным изучаемым дисциплинам. Электронно-библиотечные системы обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки доступа к сети Интернет и с компьютеров Университета.

Доступ к электронно-библиотечным системам:

- ЭБС «ЛАНЬ» (Коллекция для СПО) ((<http://e.lanbook.com>)
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (<http://www.biblioclub.ru>)
- «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО) (<https://urait.ru/>)

Доступ к полнотекстовым базам данных:

- ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы», «Экология. Проф»;
- АСС «Сельхозтехника» – конфигурация ЭКСПЕРТ;
- Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru».

Обеспечен доступ к электронному каталогу – <https://sursau.ru/about/library/contacts.php>.

Осуществляется доступ к собственным полнотекстовым базам данных «Электронные издания» - <https://sursau.ru/about/library/contacts.php>, созданным на основе лицензионных договоров с правообладателями.

БД «Электронные издания» содержат библиографическое описание и полные тексты: научных изданий, учебных и учебно-методических изданий.

Для качественного формирования и использования учебного фонда работает электронная картотека книгообеспеченности, которая позволяет получать более достоверную информацию по книгообеспеченности дисциплин («Доступ к отчетам книгообеспеченности по дисциплинам» – <http://nb.sursau.ru:8080/SkoWeb/login.aspx>).

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.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

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 216 часов (шесть недель), из них на подготовку ВКР — 144 часа (четыре недели) и на защиту ВКР, включая демонстрационный экзамен — 72 часа (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.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 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 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.

6.4 Организация процедуры демонстрационного экзамена в рамках ГИА

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется Университетом. Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО.

В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена на государственную итоговую аттестацию отведено 216 часов. Университет самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работы. Университет обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене. По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

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 поддержки;
- назначение государственной 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, общежитие.

Основные формы организации воспитательного процесса:

- участие в городских, областных конкурсах творческих работ;
- участие во всероссийских и международных конференциях, конкурсах, олимпиадах;
- участие в спартакиадах, творческих фестивалях;
- 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 под контролем председателя МОКР.

Совет родителей оказывает помощь в создании условий равноправного, творческого, заинтересованного взаимодействия семьи, 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. Обучающиеся входят в состав профсоюза и студенческих отрядов Университета, в региональное отделение «Российский союз сельской молодежи».

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 обучающиеся во всех городских интеллектуальных играх, конкурсах, эстафетах, соревнованиях.

Преподаватели физической культуры организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу с обучающимися, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады. В спортивном коллективе выросли 9 кандидатов в мастера спорта, 1 мастер спорта, подготовлено 14 спортсменов-разрядников. На протяжении нескольких лет обучающиеся лидируют по выполнению нормативов ВФСК ГТО среди учебных заведений города. Свыше ста тридцати человек награждены знаком отличия.

Организованы и успешно функционируют 9 спортивных

секций: -Легкая атлетика.

-Шахматы, шашки.

-Волейбол.

-Баскетбол.

-Настольный теннис.

-Футбол.

-Самбо.

-Греко-римская борьба.

-Лыжный спорт.

В спортивных секциях занимаются более 200 обучающихся.

Проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитии, а также 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 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

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования – программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ), реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ), представляет собой систему документов, разработанных в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 379, зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 № 33389.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации программы, оценку качества подготовки выпускников и включает документы: учебный план с пояснениями; календарный учебный график; рабочие программы дисциплин; рабочие программы профессиональных модулей; программы учебной практики; программы производственной практики, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, фонды оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной программы.

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе среднего общего образования в очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана с учетом потребностей рынка труда региона и работодателей; особенностей экономического развития России и Челябинской области.

Материально-техническая база обеспечивает наличие объектов профессиональной деятельности выпускников, которыми являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты уоя, в том числе мясное, килечное, 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.

Кабинеты и лаборатории имеют необходимое оснащение для проведения всех видов аудиторных учебных занятий, лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности. Производственная практика реализуется на базе профильных предприятий и организаций на основе договоров о взаимном сотрудничестве.

Содержание ППССЗ направлено на формирование у выпускников общих компетенций и профессиональных компетенций и обеспечивает подготовку техника-технолога 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.

В пределах ППССЗ обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, (профессия рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов), что обеспечивает потребности регионального рынка труда.

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля. Педагогические кадры, реализующие профессиональный учебный цикл, имеют стаж работы в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Фонды оценочных средств для оценки качества освоения ППССЗ позволяют оценить умения, знания, практический опыт, освоенные компетенции и готовность выпускников к профессиональной деятельности.

В целом программа нацелена на обучение и воспитание личности выпускника, способного реализовать свой профессиональный потенциал в современной мясной промышленности России.

Заключение:

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, обеспечивает получение выпускниками получения квалификации техник-технолог и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и запросов работодателей Челябинской области.

Образовательная программа рекомендована для реализации и подготовки специалиста среднего звена – техника-технолога.

Голова Е.А, главный технолог ООО «Антей»
Троицкий район, Челябинская область

Е.А. Голова

13.05.2022 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования — программу подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ), представляет собой систему документов, разработанных в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 379, зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 № 33389.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана с учетом потребностей рынка труда региона и работодателей; особенностей экономического развития области.

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе среднего общего образования в очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена содержит документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы: учебный план с пояснениями; календарный учебный график; работав программы дисциплин; рабочие программы профессиональных модулей; программы учебной практики; программы производственной практики, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, фонды оценочных средств, методические материалы.

Реализация ППССЗ позволяет подготовить техника-технолога 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).

Содержание ППССЗ направлено на формирование у выпускников общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с видами деятельности.

В работах программам дисциплин, профессиональных модулей, программам практик четко и последовательно отражены требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

С целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда этот объем часов вариативной части распределен на освоение обязательных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. 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.

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.

Кабинеты и лаборатории имеют необходимое оснащение для проведения всех видов аудиторных учебных занятий, лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности. Реализация производственной практики обеспечивается профильными предприятиями и организациями на основе договоров о взаимном сотрудничестве.

Для оценки качества освоения ППССЗ разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Государственная итоговая аттестация выпускника проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

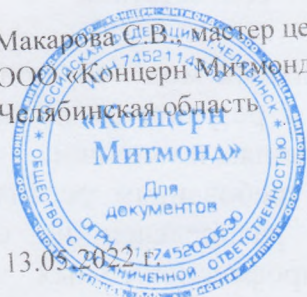
Темы выпускных квалификационных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики России и региона.

Социокультурная среда обеспечивает развитие и социализацию личности, сохранение здоровья обучающихся.

Заключение:

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, обеспечивает получение выпускниками получения квалификации техник-технолог и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и запросов работодателей Челябинской области и рекомендована для реализации.

Макарова С.В. мастер цеха, технолог
ООО «Концерн Митмонд»
Челябинская область



13.05.2022