

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе
ФИО: Черепухина Светлана Васильевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.05.2024
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 № 16
от «28» мая 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

С.В. Черепухина
от «28» мая 2024 г.



Программа подготовки специалистов среднего звена

Базовая подготовка

Специальность **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (по выбору мясных продуктов)**

ФГОС СПО утвержден приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343

Профиль профессионального образования **естественно-научный**

Срок освоения программы:

на базе основного общего образования – **3 года 10 месяцев**

Квалификация выпускника – **техник-технолог**

Форма обучения – **очная, заочная**

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор

ООО «Чибаркульская птица», Челябинская область

Д.А. Пырников

2024 г.



Директор

ООО «Антей», Челябинская область

Т.В. Казанцева

2024 г.



Троицк
2024

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая № 343.

Разработчики:

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

Подугольникова Е.Г., председатель предметно-цикловой методической комиссии СПО по практическому обучению;

Змейкина И.Е., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;

Барзанова Е.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Рецензии:

Медведева С.Д., главный технолог ООО «Чебаркульская птица», Челябинской области

Голова Е.А., главный технолог ООО «Антей», Троицкого района Челябинской области

РАССМОТРЕНА:

Педагогическим советом педагогических работников, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования
Протокол № 5 от «24» 05 2024 г.

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям «Зоотехния», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель ПЦМК  Е.Г. Чунина

Протокол № 6 от «16» мая 2024 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	4
1.3. Требования к поступающим на обучение по ППССЗ	4
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	5
1.8. Список разработчиков ППССЗ	6
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	6
3.1. Общие компетенции	6
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	8
4.2. Рабочая программа воспитания	9
4.3. Календарный план воспитательной работы	10
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	15
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	17
6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	17
6.2. Организация государственной итоговой аттестации	19
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам	19
6.4. Организация процедуры демонстрационного экзамена в рамках ГИА	20
7. Характеристика социокультурной среды	20
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 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (редакция приказа Министерства просвещения России от 19.01.2023 г. № 37);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» от 17.05.2012 г. № 413 (ред. приказа Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 г. № 732);
- Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации 23.11.2022 г. № 1014;
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая № 343.;
- 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-Уральский.

1.2. Оценка потребности в выпускниках по ППССЗ на рынке труда, включая региональный

Оценка потребности в выпускниках по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с квалификацией техник-технолог проведена на основании изучения ситуации на рынке труда России Челябинской области. Результаты свидетельствуют о том, что потребность в выпускниках по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с квалификацией техник-технолог существуют как в регионе, так и в целом по России.

1.3. Требования к поступающим на обучение по ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема в техникум на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для получения квалификации техник-технолог:

- основное общее образование.

1.4. Цели реализации ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения содержит совокупность требований, обязательных при реализации ППССЗ.

1.5. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, присваивается квалификация «техник-технолог».

1.6. Участники реализации ППССЗ

В реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения участвуют предприятия и организации.

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

Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Агрофирма Ариант», Челябинская область, Увельский район, с. Рождественка

Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Равис – птицефабрика Сосновская» с. Песчанное

Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Агроторг Троицк», Челябинская область, г. Троицк

Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Чебаркульская птица»

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

Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Антей», Челябинская область, г. Троицк

Договор о взаимном сотрудничестве с ООО МПК «Ромкор», г. Еманжелинск

Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «СИТНО» г. Магнитогорск

1.7. Срок получения образования, объем образовательной программы

Срок получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки в очной форме обучения зависит от уровня образования поступающего на обучение по ППССЗ и составляет для лиц, обучающихся на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Образовательная программа имеет следующую структуру: социально-гуманитарный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, «техник-технолог».

Структура и объем образовательной программы при получении квалификации специалиста среднего звена «техник-технолог»

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	Не менее 2052
Практика	Не менее 900
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

При подготовке специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуются федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

1.8 Список разработчиков ПСССЗ

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

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

Подугольникова Е.Г., председатель предметно-цикловой методической комиссии СПО по практическому обучению;

Змейкина И.Е., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;

Барзанова Е.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения согласована с представителями работодателей:

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

Пырников Д.А., генеральный директор ООО «Чебаркульская птица»;

Медведева С.Д., главный технолог ООО «Чебаркульская птица»;

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ПСССЗ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

2.2 Основные виды деятельности выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

В результате освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение

на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности:

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору):

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору):

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

Обеспечение деятельности структурного подразделения:

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

К документам, определяющим содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, относятся:

4.1. Учебный план, календарный учебный график

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минпросвещения России от 18 мая № 343 (приложение 1).

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки при очной форме получения образования составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

В соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения – естественно-научный профиль. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на общеобразовательные учебные дисциплины (общих и по выбору) из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях. С учетом профиля профессионального образования 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом получаемой специальности.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, объем которых составляет не менее 4 зачетных единиц.

Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. 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 32 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.

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения предусмотрено использование вариативной части объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

В учебном плане из вариативной части отведен объем учебного времени на профессиональный модуль ПМ.04 Освоение профессии рабочего, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена. (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения).

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 график воспитательных мероприятий

Календарный график воспитательных мероприятий (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.

Рабочая программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- общая характеристика 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
Общеобразовательные дисциплины (базовый уровень)	
ОД.01	Рабочая программа дисциплины ОД.01 Русский язык
ОД.02	Рабочая программа дисциплины ОД.02 Литература
ОД.03	Рабочая программа дисциплины ОД.03 История
ОД.04	Рабочая программа дисциплины ОД.04 Обществознание
ОД.05	Рабочая программа дисциплины ОД.05 География
ОД.06	Рабочая программа дисциплины ОД.06 Иностранный язык
ОД.07	Рабочая программа дисциплины ОД.07 Математика
ОД.08	Рабочая программа дисциплины ОД.08 Информатика
ОД.09	Рабочая программа дисциплины ОД.09 Физическая культура
ОД.10	Рабочая программа дисциплины ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.11	Рабочая программа дисциплины ОД.11 Физика
Общеобразовательные дисциплины (углубленный уровень)	
ОД.12	Рабочая программа дисциплины ОД.12 Химия
ОД.13	Рабочая программа дисциплины ОД.13 Биология
	Рабочая программа дисциплины Индивидуальный проект
Общеобразовательные дисциплины (дополнительные, по выбору)	
ОД.14	Рабочая программа дисциплины Введение в специальность
Социально- гуманитарный цикл	
СГ.01	Рабочая программа дисциплины СГ.01 История России

СГ.02	Рабочая программа дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Рабочая программа дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Рабочая программа дисциплины СГ.04 Физическая культура
СГ.05	Рабочая программа дисциплины СГ.05 Основы бережливого производства
СГ.06	Рабочая программа дисциплины СГ.06 Основы финансовой грамотности
СГ.07	Рабочая программа дисциплины СГ.07 Экологические основы природопользования
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Рабочая программа дисциплины ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Рабочая программа дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты
ОП.03	Рабочая программа дисциплины ОП.03 Метрология и стандартизация
ОП.04	Рабочая программа дисциплины ОП.04 Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Рабочая программа дисциплины ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Рабочая программа дисциплины ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Рабочая программа дисциплины ОП.07 Охрана труда
ОП.08	Рабочая программа дисциплины ОП.08 Электротехника и электронная техника
ОП.09	Рабочая программа дисциплины ОП.09 Основы предпринимательской деятельности

Таблица 3. Аннотации к рабочим программам дисциплин

Индекс	Наименование программы
Общеобразовательные дисциплины (базовый уровень)	
ОД.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.01 Русский язык
ОД.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.02 Литература
ОД.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.03 История
ОД.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.04 Обществознание
ОД.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.05 География
ОД.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.06 Иностранный язык
ОД.07	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.07 Математика
ОД.08	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.08 Информатика
ОД.09	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.09 Физическая культура
ОД.10	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.11	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.11 Физика
Общеобразовательные дисциплины (углубленный уровень)	
ОД.12	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.12 Химия
ОД.13	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОД.13 Биология
	Аннотация к рабочей программе дисциплины Индивидуальный проект
Общеобразовательные дисциплины (дополнительные, по выбору)	
ОД.14	Аннотация к рабочей программе дисциплины Введение в специальность
Социально- гуманитарный цикл	
СГ.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины СГ.01 История России
СГ.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины СГ.04 Физическая культура
СГ.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины СГ.05 Основы бережливого производства
СГ.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины СГ.06 Основы финансовой грамотности

СГ.07	Аннотация к рабочей программе дисциплины СГ.07 Экологические основы природопользования
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты
ОП.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.03 Метрология и стандартизация
ОП.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.04 Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.07 Охрана труда
ОП.08	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.08 Электротехника и электронная техника
ОП.09	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.09 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: 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 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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПМ.02	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПМ.03	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПМ.04	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Освоение профессии рабочего

Таблица 5. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

Индекс	Наименование программы
ПМ.01	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПМ.02	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПМ.03	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПМ.04	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Освоение профессии рабочего

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 32 недели 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.

Рабочая 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 рабочими 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.

Рабочая 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.

Рабочая 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 дипломной работы.

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

Таблица 6. Рабочие программы практик

Индекс	Наименование программы
УП.01	Рабочая программа учебной практики УП.01 Учебная практика
УП.02	Рабочая программа учебной практики УП.02 Учебная практика

УП.04.01	Рабочая программа учебной практики УП.04.01 Учебная практика
ПП.01.01	Рабочая программа производственной практики ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Рабочая программа производственной практики ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Рабочая программа производственной практики ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Рабочая программа производственной практики ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.1	Рабочая программа производственной практики ПДП.1 Производственная практика (преддипломная)

Таблица 7. Аннотации к программам практик

Индекс	Наименование программы
УП.01	Аннотация к рабочей программе УП.01 Учебная практика
УП.02	Аннотация к рабочей программе УП.02 Учебная практика
УП.04.01	Аннотация к рабочей программе УП.04.01 Учебная практика
ПП.01.01	Аннотация к рабочей программе ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Аннотация к рабочей программе ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Аннотация к рабочей программе ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Аннотация к рабочей программе ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.1	Рабочая программа производственной практики ПДП.1 Производственная практика (преддипломная)

5. Требования к условиям реализации ППССЗ, ресурсному обеспечению

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения реализуется в кабинетах и лабораториях согласно требованиям ФГОС СПО, ПООП. 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения) (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.	Технологии мяса и мясных продуктов
6.	Технологического оборудования мясного производства
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1.	Электротехники и электронной техники
2.	Автоматизации технологических процессов
3.	Метрологии и стандартизации
4.	Микробиологии, санитарии и гигиены
Спортивный комплекс	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир
Залы	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	Актный зал

5.3. Требования к информационному обеспечению

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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:

- «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО) (<https://urait.ru/>)

Доступ к полнотекстовым базам данных:

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

На 1 января 2022 года электронный каталог насчитывает 3285818 библиографических записей. 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>).

Перечень лицензионного программного обеспечения образовательной программы:

1. MyTestXPRo 11.0
2. Windows XP Home Edition OEM Software
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
9. Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» с офисной программой LibreOffice

5.4. Требования к учебно-методическому обеспечению

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

Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Учебно-методическое обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам и профессиональным модулям разрабатываются в соответствии с Положением «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.

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), экзамена по модулю. 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 программы
Общеобразовательные дисциплины (базовый уровень)	
ОД.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.01 Русский язык
ОД.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.02 Литература
ОД.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.03 История
ОД.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.04 Обществознание
ОД.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.05 География
ОД.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.06 Иностранный язык
ОД.07	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.07 Математика
ОД.08	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.08 Информатика
ОД.09	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.09 Физическая культура
ОД.10	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.11	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.11 Физика
Общеобразовательные дисциплины (углубленный уровень)	
ОД.12	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.12 Химия
ОД.13	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОД.13 Биология
	Контрольно-оценочные средства по дисциплине Индивидуальный проект
Общеобразовательные дисциплины (дополнительные, по выбору)	
ОД.14	Контрольно-оценочные средства по дисциплине Введение в специальность

Социально- гуманитарный цикл	
СГ.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине СГ.01 История России
СГ.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине СГ.04 Физическая культура
СГ.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине СГ.05 Основы бережливого производства
СГ.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине СГ.06 Основы финансовой грамотности
СГ.07	Контрольно-оценочные средства по дисциплине СГ.07 Экологические основы природопользования
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.02 Процессы и аппараты
ОП.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.03 Метрология и стандартизация
ОП.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.04 Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.07 Охрана труда
ОП.08	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.08 Электротехника и электронная техника
ОП.09	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.09 Основы предпринимательской деятельности
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПМ.02	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПМ.03	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПМ.04	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.04 Освоение профессии рабочего

6.2 Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме.

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

В соответствии с ФГОС СПО дипломная работа является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Согласно ФГОС СПО в учебном плане на подготовку

и защиту дипломной работы по специальности отводится шесть недель, из них на подготовку дипломной работы — четыре недели и на защиту дипломной работы — две недели.

Цель защиты дипломной работы — установление соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлена в виде отдельных документов (Приложение 9).

6.3 Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной 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 г., актуализированное 06.04.2020 г.); и соответственно в Программе государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

Для экспертизы дипломной 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 в соответствии с Положением «О порядке организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия» (ЮУрГАУ-П-11-29/01-21); протокол № 10 от 30.03.2021г.. 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, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работой. Образовательная организация 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 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 9 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 график воспитательной работы

Приложение 4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик и аннотации к рабочим программам.

Приложение 5. Справка о кадровом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 6. Справка о материально-техническом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 7. Учебно - методическое обеспечение 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Приложение 11. Оценка потребности в выпускниках по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

The screenshot shows a job listing on the SuperJob website. The job title is "Технолог мясного производства" (Meat Production Technologist) with a salary of "от 85 000 ₽/месяц". The employer is "Азбука вкуса" (Alphabet of Taste) with a rating of 7.2. The location is "Москва, Рябиновая улица, 45". The job description includes: "Работа в цехах производства. Участие в проведение входного контроля сырья и пф. Отслеживание соблюдения технологических операций. Скидка на собственную линейку продуктов 30. ДМС. Расширенный доступ к библиотеке «МИФ» и portalу BestBenefits...". There is a button "Откликнуться" (Apply) and a note "В компании есть ещё 1 похожая вакансия". The page also shows a sidebar with filters for "Регионы" (Regions) and "Зарплата" (Salary).

belgorod.careerist.ru/vakansii/tehnolog-myasnogo-proizvodstva-57851636.html


Белгород Войти

Технолог мясного произ **НАЙТИ** **СОЗДАТЬ РЕЗЮМЕ**

Ищут прямо сейчас

Технолог

от 82 000 до 100 000 руб. 01 Июня 2024 НАВЕРХ

 ЭФКО, Управляющая компания

Город: Белгород
Занятость: Полная занятость

ОТКЛИКНУТЬСЯ

Компания "ЭФКО, Управляющая компания"

Группа Компаний "ЭФКО" - один из крупнейших производителей продуктов питания в РФ (торговые марки "Слобода", "Altero", "Нил" и другие), лидер отечественного рынка в производстве пищевых ингредиентов в направлении специализированных жиров и маргаринов для кондитерской, хлебопекарной и других продовольственных отраслей.

В связи с расширением штата в команду масложирового дивизиона требуется технолог мясного направления.

Обязанности:

- оказание технологического сервиса клиентам Компании (мясоперерабатывающим предприятиям):
 - совместные выработки мясных изделий с применением пищевых ингредиентов компании;
 - консультации представителей клиента по вопросам эффективного

chelyabinsk.hh.ru/vacancy/98813780?query=технолог+мясного+производства&htmlFrom=vacancy_search_list

Челябинск Соискателям Работодателям

hh Помощь


Поиск Создать резюме Войти

Оператор посола мяса

от 57 000 до 85 500 Р на руки

Требуемый опыт работы: 1–3 года
Полная занятость, сменный график

Откликнуться Показать контакты

 СПАР Урал

3,5 ★★★★★ 28 отзывов

Челябинск, улица Молодогвардейцев, 7

РЕКЛАМА - 16+ netprint.ru

Мы используем файлы cookie, чтобы обеспечивать правильную работу нашего веб-сайта и анализировать сетевой трафик.
Согласие на обработку и политика в отношении персональных данных **Понятно**

РЕЦЕНЗИЯ

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

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343.

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

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, фонды оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной программы.

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе основного общего образования в очной форме обучения составляет 3 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 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.

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:

1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).
2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
3. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

В пределах ППССЗ обучающиеся осваивают должность 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, 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 экономике России.

Заключение:

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 – техник-технолог.

Главный технолог ООО «Чебаркульская птица»



Медведева С.Д.

РЕЦЕНЗИЯ

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

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343.

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

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, фонды оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной программы.

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе основного общего образования в очной форме обучения составляет 3 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 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.

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:

1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).
2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
3. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

В пределах ППССЗ обучающиеся осваивают должность 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, 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 экономике России.

Заключение:

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 – техник-технолог.

Главный технолог ООО «Антей»



Голова Е.А.