

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Мичуринский филиал

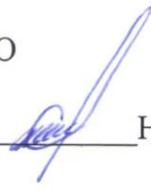
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»

ППССЗ одобрена Ученым Советом ВУЗа
Протокол № 10
от 20 мая 2020 г.



Ректор

20 мая 2020 г.


Н.М. Белоус

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

Специальность **19.02.08** Технология мяса и мясных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации № 379 от 22.04.2014 года, зарегистрирован Министерством
юстиции России (рег. № 33389 от 31 июля 2014 г.)

Квалификация **Техник-технолог**

Форма обучения **очная**

Нормативный срок освоения программы **3 года 10 месяцев**



Брянская область, 2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Организация-разработчик: Мичуринский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (МФ ФГБОУ ВО Брянский ГАУ).

Разработчики:

- Панаскина Л.А. – заместитель директора по учебной работе;
- Касаткина Н.В. - заместитель директора по производственному обучению;
- Панфилова Г.Н. - заместитель директора по воспитательной работе;
- Ромашина Н.В. – заведующая отделением;
- Демченко Н.И. – председатель ЦМК профессиональных модулей.

Организация-разработчик:

 (наименование организации/предприятия)
Гасанов Сергей Сергеевич, технолог
Ф.И.О., должность, подпись
20.05.2022



Организация-разработчик:

ООО, Брянский мясоперерабатывающий комбинат
(наименование организации/предприятия)
М.Б. Бардакчиев
Ф.И.О., должность, подпись
20.05.2022

1.	Общие положения	5
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППСЗ	5
1.3.	Общая характеристика ППСЗ	6
	1.3.1. Цель (миссия) ППСЗ	6
	1.3.2. Срок освоения ППСЗ	7
	1.3.3. Трудоемкость ППСЗ	7
	1.3.4. Требования к абитуриенту	7
	1.3.5. Востребованность выпускников	7
	1.3.6. Возможности продолжения образования выпускника	7
	1.3.7. Основные пользователи ППСЗ	8
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ППСЗ	8
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности	8
2.2.	Результаты освоения ППСЗ	9
3.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	15
3.1.	Учебный план	15
3.2.	Календарный учебный график	16
3.3.	Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей.	16
3.4.	Рабочие программы учебной и производственной практик	17
3.5.	Программа ГИА	17
4.	Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	18
4.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации	18
5.	Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	19
5.1.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.	19
5.2.	Кадровое обеспечение учебного процесса.	20
5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.	20
5.4.	Организация прохождения студентами практики и базы практики	21
6.	Характеристика среды, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	22
6.1.	Воспитательная система как условие формирования личностных качеств будущего специалиста.	22
ПРИЛОЖЕНИЯ		

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, программа ГИА, фонды оценочных средств, методические материалы и другие компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273;
- Приказ Минобрнауки от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379;
- Федеральный государственный образовательный стандарт ООО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413(с изменениями на 29 июня 2017 года);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам СПО»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

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

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов будет профессионально готов к деятельности по:

- приемке, убою и первичной обработке скота, птицы и кроликов;
- обработке продуктов убоя;
- производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- организации работы структурного подразделения;
- выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводится в таблице.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при получении образования
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ составляет: на базе основного общего образования - 6642 часов

за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	123	4428
Самостоятельная работа		2214
Учебная практика	25	324
Производственная практика (по профилю специальности)		576
Производственная практика (преддипломная)	4	144

Промежуточная аттестация	7	252
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	34	1224
Итого:	199	9378

1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании или
- о среднем общем образовании или
- о начальном профессиональном образовании или
- о среднем профессиональном образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц.

1.3.5. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов востребованы на перерабатывающих предприятиях г. Брянска и Брянской области: ОАО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат», ОАО «Царь - мясо», ОАО «Снежка», и др.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является базовым элементом системы непрерывного профессионального образования «Среднее профессиональное образование - высшее профессиональное образование», реализуемой в ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов подготовлен к освоению ООП в ФГБОУ ВО Брянский ГАУ..

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, осуществляющие образовательный процесс по данной специальности;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- работодатели;
- абитуриенты и их родители.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

скот всех видов, птица и кролики;

продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;

сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

готовая мясная продукция;

пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые 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.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

ВПД 2. Обработка продуктов убоя.

ВПД 3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ВПД 4. Организация работы структурного подразделения.

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

2.2. Результаты освоения ППСЗ

ФГОС СОО_устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

Таблица 2

Результаты освоения	Содержание
Личностные	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.
Метапредметные	Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
Предметные	Освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией,

ключевыми понятиями, методами и приемами.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 3

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК3.	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.
ОК6.	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.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
2.Обработка продуктов убоя	ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
	ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
	ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
3.Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
	ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
	ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
	ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного	ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.

подразделения.	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 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
	ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
	ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Таблица 5

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах на основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, осознавать перспективу своего профессионального развития, формировать своё поведение в соответствии с правовыми и профессиональными нормами. Знать содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Уметь использовать информационные ресурсы для поиска профессиональной информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет -ресурсов.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы организационно- управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации..
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов..	иметь практический опыт: приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов; размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. уметь: определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; вести учет сырья и продуктов переработки; проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; выбирать необходимые способы холодильной обработки; контролировать режимы холодильной обработки; обеспечивать рациональное использование камер холодильника; определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; определять естественную убыль мяса при холодильной обработке; выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. знать: требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; порядок приема скота, птицы, кроликов; порядок расчета со сдатчиками; режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; методику технологических расчетов по процессам разделки
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.	
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	
ПК 1.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	

		туш, переработки птицы и кроликов; режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	<p>иметь практический опыт: обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.</p> <p>уметь: вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>знать: методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя; режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.</p>
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	
ПК3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	<p>иметь практический опыт: производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.</p> <p>уметь: осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, меха-</p>
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.	<p>нической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>знать:</p> <p>требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.</p>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	организации; принятия управленческих решений.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать: методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Учебный план

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО, утвержденного

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 379 и в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413.

В учебном плане приводится последовательность реализации ППССЗ.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности) практике;
- сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям;
- формы государственной итоговой аттестации, их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательная подготовка;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный план, включая календарный учебный график, прилагается.

Электронная версия учебного плана опубликована на сайте университета.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении.

3.3. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей.

Рабочие программы учебных предметов разработаны в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых методических комиссий и рекомендованы председателями ЦМК к использованию в учебном процессе, утверждены зам директора по учебной работе. Рабочие программы профессиональных модулей согласованы с работодателями.

3.4. Рабочие программы учебной и производственной практики

Рабочие программы практик разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Рабочие программы практик рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей, рекомендованы председателем ЦМК ОУ к использованию в учебном процессе, утверждены зам директора по ПО, согласованы с работодателями.

Программа учебной и производственной практики находится в структуре рабочей программы профессионального модуля в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

3.5. Программа ГИА

Государственная итоговая аттестация включает выполнение ВКР и ее защиту. Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Порядок подготовки и проведения ГИА прописан в программе ГИА. Программа ГИА составляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждается руководителем с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, базовая подготовка регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; тематику, состав, объем и структуру заданий студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии,

форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является защита выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 6 недель.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Программа ГИА прилагается.

Электронная версия программы ГИА опубликована на сайте университета.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.

Оценка качества освоения ППССЗ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по каждому учебному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

ФОС для промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК разрабатываются преподавателями и утверждаются директором филиала, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разрабатываются преподавателями и утверждаются директором филиала после предварительного положительного заключения работодателя.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утвержденным Минсельхозом России. Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатывается и утверждается образовательным учреждением после

предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств прилагаются.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

5.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.8 Технология мяса и мясных продуктов:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии мяса и мясных продуктов;

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

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

мясного и животного сырья и продукции;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Филиал Брянского ГАУ, реализующий ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий:

-выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;

-освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях в зависимости от вида профессиональной деятельности.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.2. Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация ППСЗ обеспечивается педагогическими работниками, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ППСЗ 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 года.

Сведения о фактическом кадровом обеспечении представлены на сайте университета.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Все дисциплины, МДК, модули учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Библиотечные фонды филиала обеспечиваются научными периодическими изданиями России и зарубежных стран.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду филиала и академии.

Мичуринский филиал БГАУ обеспечивает обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов:

- аудиториями, в которых преподаватели имеют возможность использовать электронные презентации лекционных курсов;

- компьютерными классами, в т.ч. классом открытого доступа в Интернет, которые используются в учебном процессе для проведения занятий по учебным предметам, дисциплинам, модулям, предполагающим использование новых информационных технологий: современные информационные технологии, практикум по современным информационным технологиям, а также для написания дипломных, курсовых работ студентами.

Филиал предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информации с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных, и информационным ресурсам сети интернет.

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и

библиотечным фондам, формируемым по полному перечню реализуемых дисциплин.

5.4. Организация прохождения обучающимися практики и базы практик

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются: учебная практика и производственная практика. Производственная практика включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Учебная практика и практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

При реализации ППССЗ учебная практика и производственная практика проводятся филиалом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная и производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между филиалом и организациями, осуществляющей деятельность по профилю 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Обучающиеся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проходят практику на предприятиях общественного питания г. Брянска и области. Базами практик являются: ОАО «Брянский мясокомбинат», ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат», ООО «Дружба», ООО «Брянская мясная компания» (Мираторг), сеть ЗАО Корпорация ГРИНН г-т «Линия» и др.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ФИЛИАЛА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

6.1. Воспитательная система как условие формирования личностных качеств будущего специалиста.

В филиале созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая

развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Социокультурная среда филиала представляет собой часть университетской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности студенческого коллектива.

Характеристиками социокультурной среды филиала, обеспечивающими развитие общих компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура университета, социальная поддержка обучающихся, научно-исследовательская работа обучающихся, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды филиала, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса.

Формирование социокультурной среды Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ основывается на следующих нормативных документах:

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

2. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г.№996-р «Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025г.»

3. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».

4. Национальный проект «Образование» на 2018- 2024 годы.

5. Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы», утв. Постановлением Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493.

6. «Стратегия противодействия экстремизму в Российской Федерации до 2025 года» (утв. Президентом РФ 28.11.2014 N Пр-2753) (ред. от 29.05.2020).

7. Концепция развития добровольчества (волонтерства) в РФ до 2025г., от 27 декабря 2018 г. No 2950-р.

8. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».

9. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».

Воспитательная деятельность в филиале реализуется в условиях:

- системного взаимодействия всех существующих в филиале структур и единиц (преподаватель, заведующий отделением, психолог, кураторы, руководители секций, руководители студенческих объединений, цикловые методические комиссии (далее -ЦМК), обучающиеся);

- усиления роли заведующих отделениями как звена, обеспечивающего единство учебного и воспитательного процессов;
- изменения роли преподавателя в воспитательном процессе в современных условиях,
- новых форм работы учебных групп;
- создания системы мониторинга качества воспитания: система учета и оценки результатов воспитательного процесса в учебных группах.

Основной целью воспитательного процесса в Мичуринском филиале является развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Формирование социально-личностных и индивидуальных компетенций осуществляется в ходе реализации основных направлений через различные виды воспитательной деятельности:

1. Профессионально-ориентирующий (развитие карьеры).
2. Гражданско-патриотический.
3. Спортивное и здоровьесберегающий.
4. Экологический.
5. Студенческое самоуправление.
6. Культурно-творческий.
7. Бизнес-ориентирующий (молодежное предпринимательство).
8. Социально-психологический, включая профилактику асоциального поведения.

Системообразующим элементом становится интеграция в различных формах жизнедеятельности, обучающихся учебно-познавательной и досуговой деятельности.

В филиале ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. Опорой в воспитательной работе является Студенческий Совет обучающихся филиала. Структура системы студенческого самоуправления филиала является составной частью структуры студенческого самоуправления университета.

Для решения задач и целей воспитательной работы на протяжении многих лет филиал сотрудничает с социальными партнерами по вопросам воспитания, профилактики асоциальных явлений, правонарушений и преступлений несовершеннолетних, оказывающие психолого-педагогическую помощь и психологическое сопровождение:

- КДН и ЗП администрации Брянского района;
- отдел опеки и попечительства администрации Брянского района;
- ГАУ «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи Брянской области»;
- Управление культуры, молодежной политики и спорта Брянского района;
- МБУК «Истрико-краеведческий музей Брянского района»;
- МБУК «Централизованная библиотечная система Брянского района»;
- Молодежный совет Брянского района;
- Волонтерский центр Брянского района «Добро».

Большую роль в воспитательной работе и внеучебной деятельности филиала играет проведение культурно – массовых мероприятий.

Культурно-массовая работа направлена на формирование всесторонне развитой личности, воспитанию уважительного чувства к традициям филиала, развитию духовного мира, творческого и интеллектуального потенциала студентов. Реализуется через конкурсы, презентации видеороликов, интеллектуально-познавательные игры, викторины, встречи с интересными людьми, тематические вечера, экскурсии.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы прилагается.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
По использованию вариативной части программы подготовки
специалистов среднего звена с учетом региональных особенностей и
требований работодателей

Специальность СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки), использованы с целью расширения и углубления подготовки специалистов в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в цикле ОГСЭ введена дисциплина:

Культурология – 90 час.;
Психология общения- 64 час.

В цикл ОП дисциплины:

- Процессы и аппараты - 72 часов,
- Деловые документы - 70 часов,
- Основы проектирования - 48 часа,
- История развития мясной промышленности – 48 часов,

Для более углубленного изучения профессиональных модулей между ними распределено дополнительно 531 час.

ПМ.01.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – 66 час.;

ПМ.02.Обработка продуктов убоя – 66 час.;

ПМ.03.Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов- 289 час.;

ПМ.04.Организация работы структурного подразделения -110 час.

Для более углубленного изучения обязательных дисциплин, предусмотренными ФГОС СПО, между ними распределено 427 час.

Обоснование необходимости введения дополнительных общепрофессиональных дисциплин: *способствуют углублению знаний по профессиональным модулям, их отдельным темам и направлены на приобретение дополнительных умений и знаний, необходимых в работе техника-технолога и расширяют возможность трудоустройства*

СОГЛАСОВАНО:

СОГЛАСОВАНО:

Организация: ООО «Дружба»

Григорьев Юрий Сергеевич, технолог, Григорьев

20.05 2020



РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования квалификация выпускника «Техник - технолог»

по специальности подготовки 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 379 от 22 апреля 2014 года.

ППССЗ разработана Мичуринским филиалом и утверждена ФГБОУ ВО Брянский ГАУ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Цель ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов – подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов среднего звена в области производства мяса и мясных продуктов, а также развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Срок освоения ППССЗ составляет 3 года и 10 месяцев в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Трудоемкость ППССЗ составляет 1404 часа на 1 курсе (Общеобразовательная подготовка) и 3024 часа на 2...4 курсах (Профессиональная подготовка), что составляет за весь период обучения 4428 часов.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательная подготовка:

БД – базовые дисциплины;

ПД – профильные дисциплины;

- Профессиональная подготовка:

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;

П – профессиональный цикл:

ОП – общепрофессиональные дисциплины;

ПМ – профессиональные модули.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности). Разработанная ППССЗ предусматривает учебную практику в объеме 9 недель, производственную (по профилю специальности) практику в объеме 16 недель и производственную (преддипломную) практику в объеме 4 недели. Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает базовую (обязательную) часть и вариативную часть, устанавливаемую филиалом.

Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Он позволяет выдерживать объем учебной нагрузки в размере 54 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы по освоению ППССЗ. Объем аудиторных учебных занятий не превышает 36 часов в неделю. Объем каникулярного времени соответствует стандарту, в том числе по 2 недели приходится на зимний период.

Дисциплины учебного плана реализуемой ППССЗ формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный преподавательский состав, 40 % которого имеют высшую категорию. Все преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника.

Реализуемый ППССЗ учебный план, включает все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные ФГОС СПО по данному направлению.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов агропромышленного комплекса. Структура плана в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Контрольно-измерительные материалы и Контрольно-оценочные средства). Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов, экзаменов;
- тесты;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов т.п.;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине закреплены в рабочих программах учебных дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца обучения.

Разработанная ППССЗ в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки специалиста среднего звена. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рецензент:

Руководитель организации *М. Б.* Бадырханов М. Б.



