Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E2F63DFFF3CDFDCBB7F056B917B2124
Владелец: Машков Сергей Владимирович
Действителен: с 12.08.2025 до 05.11.2026

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора
_____ С.В. Машков
«19» мая 2022 г

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛЬСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация

Техник-технолог

Уровень подготовки

на базе основного общего образования

Форма обучения

очная

Кинель 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 3

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 3

1.2. Срок получения СПО по программе подготовки специалистов среднего звена 4

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена 5

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ 6

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников 6

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции 6

2.3 Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника. 8

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса 12

3.1 Учебный план 12

3.2 Календарный учебный график 13

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей 13

3.4 Программы учебной и производственной практик 13

4. Требования к условиям реализации ППССЗ 15

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов 15

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе 15

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся 15

4.4.Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ 16

4.4.1. Кадровое обеспечение 16

4.4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение 16

4.4.3. Материально-техническое обеспечение 17

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения 19

6. Рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы 19

7. Оценка результатов освоения ППССЗ 19

7.1 Контроль и оценка достижений обучающихся 19

7.2 Организация итоговой аттестации выпускников 20

7.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы 20

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень подготовки), реализуемая ФГБОУ ВО «Самарский ГАУ» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС3+ СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализация образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности СПО 19.02.08 « Технология мяса и мясных продуктов» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС3+) по направлению подготовки по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 379;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарезервирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 января 2014 г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968;

- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 № 30507);

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Самарский государственный аграрный университет»;

- СМК 04-172-2021 «Положение об основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена».

1.2 Срок получения СПО по программе подготовки специалистов среднего звена

Срок получения среднего профессионального образования с базовой подготовкой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов *при очной форме получения образования*:

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

1.3 Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный аграрный университет» ежегодно согласует содержание ОПОП СПО (ППССЗ) с работодателями. ФГБОУ ВО Самарский ГАУ на постоянной регулярной основе обсуждает вопросы, связанные с организацией и содержанием всех видов практики, с руководством ООО «КД», ООО «Домашняя ферма», ООО ТД «КМК» и др. организациями. Университет ежегодно согласовывает рабочие программы профессиональных модулей, программы
учебной и производственной практик, комплекты оценочных средств, темы ВКР, программы промежуточной и итоговой аттестаций. Университет регулярно привлекает представителей работодателей в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации студентов по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям профессионального цикла, председателей государственных экзаменационных комиссий при проведении итоговой аттестации выпускников.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1. Область и объекты 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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности (по базовой подготовке):

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

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

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

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

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 птицецеха.

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.

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.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

2.3 Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, должен **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 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.
- 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.
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- 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;

- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.
- ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья;
- технологические операции и процессы производства консервов, яйцепродуктов, клея и желатина, других товаров народного потребления из

животного сырья;

- требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья;

- причины возникновения брака;

- методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.

- 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;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

- контролировать подготовку и передачу скота, определять упитанность скота, категорию 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.

- вести контроль за технологическими процессами 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;

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять поступающее сырье в зависимости от качества 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, механической 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;

- выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;

- организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;

- выявлять брак продукции;

- определять и устранять причины брака;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;

- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;

- готовить продукцию к реализации;

- 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;

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;
- 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;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- производства мясных консервов;
- производства клея и желатина;
- производства яйцепродуктов;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ОПОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОПОП в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура. Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный цикл - из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной специальности (профессии) и уровню подготовки.

Вариативная часть (около 30%*)* дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

В учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- формировании вариативной части ОПОП;
- формах проведения промежуточной аттестации;
- формах проведения итоговой аттестации.

Учебный план является составной частью ОПОП СПО.

3.2 Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в приложении 2 к ОПОП СПО.

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы определяют содержание дисциплин в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы обучающихся, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин и др. В учебной программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП СПО с учетом профиля подготовки. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с локальными актами университета.

Рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) являются составной частью ОПОП СПО и приложены к ней.

3.4 Программы учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью студентов. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договоров, дополнительных соглашений
1	Учебная	Кафедры СамГАУ, колбасный цех	
2	Производственная практика (по профилю специальности)	г. Самара с. Кинель-Черкассы г.Тольятти	Договор № 287 от 18.05.2021 г. ООО «КД» Срок действия по 31.12.2025 г. Договор № 292 от 02.06.2021 г. ООО «Домашняя ферма» Срок действия по 31.12.2025 г. Договор № 291 от 01.06.2021 г. ООО «ТД КМК» Срок действия по 31.12.2025 г.

В приложении к ОПОП СПО приводятся рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей, а также программа производственной (преддипломной) практики.

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности (профессии) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации».

В случае если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, организация осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.3 Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом внеаудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

4.4 Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ

Ресурсное обеспечение образовательной программы сформировано на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

4.4.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть 100 процентов.

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Реализация ОПОП СПО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Учебно-методическое обеспечение ОПОП СПО представлено в приложении 3.

4.4.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечена для проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использова-

нием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями приведена в Приложении 4.

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

В Самарском ГАУ создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

В университете ежегодно создаются планы воспитательной работы со студентами, на основании которых составляется план воспитательной работы на факультете.

В соответствии с планом студенты посещают музеи университета, знакомятся с историей создания и развития ВУЗа, историей выдающихся людей работавших в разные годы в университете. Студенты под руководством преподавателей посещают музеи, выставочные залы, театры и концертные залы г. Самары. После посещения проходят обсуждения поездок, обмен мнениями и впечатлениями. Проводят экскурсионные поездки по историческим местам г. Самары и Самарской области, где студенты знакомятся с историей своего края, встречаются с интересными людьми.

Для решения учебных и социально–бытовых вопросов на факультете имеется студенческая профсоюзная организация, состоящая из профгруппоргов групп, курсов; представители студенческого профкома входят в состав студенческой организации университета. Все студенты являются членами профсоюзной организации.

Обучающиеся принимают активное участие в работе кружков художественной самодеятельности в КСЦ Самарского ГАУ, проведении конкурсов «Студенческая осень» среди первокурсников, традиционного конкурса «Студенческая весна» и «Мисс университет».

Многие обучающиеся занимаются в спортивных секциях спортивного комплекса университета, участвуют во внутривузовских и областных соревнованиях. Это воспитывает в них мужество, стойкость, чувство товарищества и ответственности за общее дело, общий успех, что является ценными качествами для будущих специалистов, руководителей предприятий.

В целом, школа кураторов вполне справляется со своими обязанностями, делая все возможное в деле воспитания молодого поколения, формировании личности будущих специалистов со своими принципами и убеждениями, воспитании полноценных граждан России.

6. Рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы

Рабочая программа воспитания и календарный график воспитания являются составной частью ОПОП СПО и приложены к ней.

7. Оценка результатов освоения ППССЗ

7.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень подготовки) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы 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 итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцирован-

ного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации прилагаются к ОПОП СПО.

7.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план). Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Порядок и сроки проведения государственной итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса, учебным планом. В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации, согласованный с работодателем, и программа итоговой аттестации представлены в приложении 5 к ОПОП СПО.

7.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Обязательным требованием к выпускной квалификационной работе является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломная работа. Темы выпускных квалификационных работ определяются образователь-

ной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Общий объем дипломной работы (без приложений) не должен превышать 40-50 страниц машинописного текста, включая таблицы и иллюстрации.

Дипломная работа включает:

– титульный лист единой формы;

– задание на подготовку дипломной работы;

– реферат;

–оглавление с указанием страниц текста (арабскими цифрами);

– введение;

– основную часть;

– выводы и предложения;

– список использованной литературы и источников;

– приложения.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, выполнившие дипломную работу в соответствии с предъявляемыми требованиями к выпускной квалификационной работе.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Лист согласований

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 22 апреля 2014 г. № 379.

Руководитель ОПОП СПО _____ Романова Татьяна Николаевна

Начальник УМУ _____ Краснов Сергей Викторович

Врио проректора по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике _____ Кирова Юлия Зиновьевна

Представитель работодателя:

Директор
ООО «КД» _____ Смахтин Александр Юрьевич
(подпись, печать) (Ф.И.О.)