Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EED49E686F52A47CCBB285994C6650C3
Владелец: Герасименко Вадим Владимирович
Действителен: с 01.12.2025 до 24.02.2027

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора
_____В.В. Герасименко
«__» мая 2026 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация
Техник-технолог

Уровень подготовки
на базе основного общего образования

Форма обучения
очная

Кинель 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения…….. 3

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена …… 4

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……. 4

2 Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ППССЗ…… 5

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности ……. 5

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции……. 5

2.3 Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника…… 7

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса…… 10

3.1 Учебный план…….. 10

3.2 Календарный учебный график…….. 11

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей……. 11

3.4 Программы учебной и производственной практик……. 11

4 Требования к условиям реализации ОПОП ППССЗ…….. 13

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов……. 13

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе…… 13

4.3 Организация самостоятельной работы обучающихся 13

4.4 Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ……. 14

4.4.1. Кадровое обеспечение…….. 14

4.4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение……. 14

4.4.3. Материально-техническое обеспечение…… 15

5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации…… 16

6 Рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы…… 16

7 Оценка результатов освоения ОПОП ППССЗ…… 17

7.1 Контроль и оценка достижений обучающихся…… 17

7.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников……. 17

7.3 Порядок проведения демонстрационного экзамена……. 18

Приложения…….. 19

1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный аграрный университет» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность - производство продуктов питания из мясного сырья.

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.09.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства Просвещения России от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства Просвещения от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства Просвещения России от 25.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- 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».

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ или Университет - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный аграрный университет»

1.2 Срок получения СПО по программе подготовки специалистов среднего звена

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения 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.

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ при разработке и реализации образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения учитывает запросы работодателей, привлекая их в качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации.

Рецензия на основную профессиональную образовательную программу в приложении 1.

2 Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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, 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

Выпускник готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- обеспечение деятельности структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397

«Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Выпускник должен обладать общими компетенциями:

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

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

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

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

2.3 Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу должен *знать*:

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.
- общие сведения о мясном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
- требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;
- ход приемки сырья животного происхождения;
- правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
- требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
- режимы первичной переработки мясного сырья;
- требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
- правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
- требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;

формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для

количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;

- принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

- принципов и форм организации производственного процесса;

- методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу должен *уметь:*

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

- обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих;

- контролировать выполнение производственных плановых заданий;

- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу должен *иметь практический опыт*:

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;

- мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

- проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;

- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

- обеспечения безопасных условий труда на производстве;

- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения

их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства;

- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

- приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;

- распределения поступающего сырья на переработку;

- первичной обработки сырья;

- проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;

- контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);

- подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;

- выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;

- наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;

- регулирования температуры и времени охлаждения;

- проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;

- контроля качества;

- оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

- 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения указана направленность 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.

Социально-гуманитарный цикл состоит из дисциплин: история России, иностранный язык в профессиональной деятельности, безопасность жизнедеятельности, физическая культура, основы бережливого производства, основы финансовой грамотности.

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 не более 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 (не менее 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.

Учебный план приведен в приложении 2.

3.2 Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в приложении 3 к ОПОП СПО.

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы определяют содержание дисциплин и профессиональных модулей 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 рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП СПО с учетом направленности 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 Рабочие 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	Учебные практики (УП 01.01, УП 02.01, УП 04.01)	Кафедры ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, колбасный цех	-
2	Производственные практики (ПП 01.01, ПП 02.01, ПП 03.01, ПП 04.01)	ООО «КД» г. Самара	Договор № 287 от 18.05.2021 г. Срок действия по 31.12.2025 г.
		ООО «Домашняя ферма» с. Кинель-Черкассы	Договор № 292 от 02.06.2021 г. Срок действия по 31.12.2025 г.
		ООО «ТД КМК» г. Тольятти	Договор № 291 от 01.06.2021 г. 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.

4 Требования к условиям реализации ППССЗ

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного 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;
- групповые дискуссии; круглый стол;
- работа в малых группах; творческие задания.

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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 не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4.4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечивается 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 (текущая и промежуточная аттестация) создаются оценочные материалы, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Наличие электронной информационно-образовательной среды допускает замену печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающиеся обеспечены доступом к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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.

4.4.3 Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, располагает материально-технической базой, необходимой для проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

˜ выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием 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 каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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», «Мисс университет» и др.

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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.

Оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно.

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

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации прилагаются к ОПОП СПО.

7.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план). Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

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 государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются Университетом по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой Университетом.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников Университета, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

7.3 Порядок проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 года. № 343.

Руководитель ОПОП СПО _____ Романова Т. Н.

И.о начальника УМУ _____ Борисова М. В.

Врио проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике _____ Кирова Ю.З.

Представитель работодателя: Директор ООО «КД» _____ Смахтин А.Ю.