

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рассмотрена на заседании  
Ученого совета университета  
Протокол № 10  
от « 28 » мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Врио ректора

С.В. Черепухина

от « 29 » мая 2020 г.



**Программа подготовки специалистов среднего звена**  
**Базовая подготовка**

Специальность **19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 379

Профиль профессионального образования **естественнонаучный**

Срок освоения программы:

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

Квалификация выпускника – **техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

СОГЛАСОВАНО:

Управляющий

ООО «КОНЦЕРН МИТМОНД»

Н.И. Труханович

« 15 » мая 2020 г.

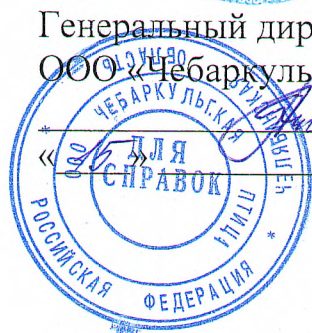


Генеральный директор

ООО «Чебаркульская птица»

Д.А. Пырсигов

« 26 » мая 2020 г.



Троицк  
2020

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 379.

Разработчики:

Жукова О.Г., зам. директора по учебной работе, *Жукова*  
Вахмянина С.А., зам. директора по производственному обучению; *Вахмянина*  
Смекалин И.В., заведующий отделением агротехнологии; *Смекалин*  
Абдулкадырова Р.С., старший методист учебно-методического управления; *Абдулкадырова*  
Смирнова С.И., председатель предметно-цикловой методической комиссии по специальности Технология мяса и мясных продуктов; *Смирнова*

Рецензии:

Главный технолог ООО «КОНЦЕРН МИТМОНД» Жужгова Г.Н.

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

РАССМОТРЕНА:

Педагогическим советом техникума  
Протокол № 5 от « 14 » 05. 2020г.

Предметно-цикловой методической комиссией  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
Протокол № 5 от « 14 » 05. 2020г.

## Содержание

Наименование разделов	Стр.
<b>1. Общие положения</b>	4
1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ	4
1.2 Оценка потребности в выпускниках по ППССЗ на рынке труда, включая	5
1.3 Требования к поступающим на обучение по ППССЗ	5
1.4 Цели реализации ППССЗ	5
1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.6 Участники реализации ППССЗ	5
1.7 Срок получения образования, общая трудоемкость	6
1.8 Список разработчиков ППССЗ	6
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена</b>	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.	6
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.	7
<b>3. Требования к результатам освоения ППССЗ</b>	7
3.1 Общие компетенции	7
3.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	7
<b>4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ</b>	8
4.1 Учебный план	8
4.2 Календарный учебный график	9
4.3 Перечень рабочих программ дисциплин	9
4.4 Перечень рабочих программ профессиональных модулей	12
4.5 Перечень программ практик	14
<b>5. Требования к условиям реализации ППССЗ, ресурсному обеспечению</b>	15
5.1 Требования к кадровому обеспечению	15
5.2 Требования к материально-техническому обеспечению	15
5.3 Требования к информационному обеспечению	16
5.4 Требования к учебно-методическому обеспечению	17
5.5 Рекомендации по использованию образовательных технологий	17
<b>6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	17
6.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	18
6.2 Программа государственной итоговой аттестации	20
6.3 Требования к выпускным квалификационным работам	21
<b>7. Характеристика социокультурной среды</b>	21
<b>8. Приложения</b>	23

## **1. Общие положения**

### **1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ**

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

Нормативно-правовой базой разработки образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов являются документы:

- Федеральный закон «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; -

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»;

-- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. № 390 «О практической подготовке обучающихся»;

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

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г. № 968;

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов от 22.04.2014 г. № 379;

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» 17.05.2012 г. № 413;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259

«Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального. 05.2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г.;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015г. №06-846 «О направлении Методических рекомендаций:

- по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

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

- Положение Порядок разработки и утверждения образовательных программ среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 25.02.2021 г.);
- Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 4 от 01.12.2020 г.);
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 27.12.2018 г., актуализированное 06.04.2020 г.);
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 25.02.2021г.);
- Положение о режиме занятий обучающихся ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по образовательным программам СПО ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 26.03.2019);
- Положение об открытом учебном занятии по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 21.03.2017г.);
- Положение о языке образования при реализации образовательных программ среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 6 от 29.02.2020 г.).

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

Оценка потребности в выпускниках по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с квалификацией техник-технолог проведена на основании изучения ситуации на рынке труда России и Челябинской области. Результаты свидетельствуют о том, что потребность в выпускниках по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с квалификацией техник-технолог существует как в регионе, так и в целом по России.

## **1.3 Требования к поступающим на обучение по ППССЗ**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для получения квалификации техник – технолог: основное общее образование.

## **1.4 Цели реализации ППССЗ**

ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

## **1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Выпускникам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, присваивается квалификация **техник – технолог**.

## **1.6 Участники реализации ППССЗ**

В реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов участвуют предприятия и организации по переработке мяса и мясных продуктов на основе договоров, заключенных между организациями и университетом.

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

- Договор о взаимном сотрудничестве Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма Ариант» п. Красногорский;
- Договор о сотрудничестве ЗАО «Свинокомплекс Уральский» Свердловская область г. Богданович;

- Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Равис - птицефабрика Сосновская» п. Роцино, Сосновский р-н;
- Договор о взаимном сотрудничестве ОАО «Птицефабрика Челябинская» г. Копейск;
- Договор о взаимном сотрудничестве ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск;
- Договор о взаимном сотрудничестве цех мясных полуфабрикатов «Тимеев А.С.» г. Коркино;
- Договор о взаимном сотрудничестве цех по производству замороженных полуфабрикатов индивидуального предпринимателя «Брюханова Т.А.» п. Яринка, Уйский район.

### **1.7 Срок получения образования, трудоемкость**

Срок получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения зависит от уровня образования поступающего на обучение по ППССЗ и составляет для лиц, обучающихся на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Общая трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Таблица 1.

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
<b>Итого</b>	<b>147 нед.</b>

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

Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.; промежуточная аттестация 2 нед.; каникулы 11 нед.

### **1.8 Список разработчиков ППССЗ**

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

- Жукова О.Г., зам. директора по учебной работе;
- Вахмянина С.А., зам. директора по производственному обучению;
- Смекалин И.В., заведующий отделением агротехнологии;
- Абдулкадырова Р.С., старший методист учебно-методического управления,
- Смирнова С.И., председатель предметно-цикловой методической комиссии по специальности Технология мяса и мясных продуктов.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов согласована с представителями работодателей:

- Директором ООО МПК «Ромкор» Д.А. Мясниковым;
- Генеральным директором ООО «Чебаркульская птица» Д.А. Пырниковым.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ППССЗ**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:**

организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, килечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яичепродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- обработка продуктов убоя;
- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

(профессия рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы,

Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

«Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена»)

## **3. Требования к результатам освоения ППССЗ**

### **3.1. Общие компетенции**

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов техник - технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

В результате освоения ППССЗ по специальности 9.02.08 Технология мяса и мясных продуктов техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить 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 подразделения**

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.

ПК 1.2. Производить убой птицы.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

## **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЗ**

### **4.1 Учебный план**

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 33389 от 31.07.2014) (Приложение 1).

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Реализация ФГОС среднего общего образования осуществляется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г №06-259) и примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ "ФИРО" протокол №3 от 21.06.2015, протокол №3 от 25.05.2017.



В соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов определен естественно - научный профиль. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях. Предусмотрено изучение одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. С учетом профиля профессионального образования 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом получаемой специальности.

В учебном плане предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" изучается в объеме 68 часов, из которых 48 часов отведено на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объём часов был распределен пропорционально объёму часов на каждый учебный цикл. В профессиональном цикле увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности на освоение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. В учебном плане из вариативной части отведен объем учебного времени на профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена. (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

#### **4.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график (Приложение 2) содержит сведения о количестве недель, отведенных на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, на учебную и производственную практику, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, а также о суммарном количестве недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы учебного времени в неделях соответствуют трудоемкости ППССЗ, приведенной в ФГОС СПО

Календарным учебным графиком предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

### 4.3 Перечень рабочих программ дисциплин

Рабочие программы дисциплин и аннотации к ним (Приложение 3, том 1, том 2) разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности. Рабочие программы по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла разработаны в соответствии с примерными программами, рекомендованными федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- паспорт рабочей программы дисциплины: область применения рабочей программы; место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена; цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины; количество часов на освоение программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины: объем дисциплины и виды учебной работы; тематический план и содержание дисциплины, включающий наименование разделов и тем с указанием запланированного уровня их освоения, а также виды работы, в том числе: урок, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); курсовая работа (проект) (если предусмотрена); виды внеаудиторной (самостоятельной) работы);
- условия реализации дисциплины: требования к материально-техническому обеспечению; информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины: результаты обучения; формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Таблица 2. Рабочие программы дисциплин

Индекс	Наименование программы	Номер тома
<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		
БД.01	Рабочая программа дисциплины БД.01 Русский язык	том 1
БД.02	Рабочая программа дисциплины БД.02 Литература	том 1
БД.03	Рабочая программа дисциплины БД.03 Иностранный язык	том 1
БД.04	Рабочая программа дисциплины БД.04 История	том 1
БД.05	Рабочая программа дисциплины БД.05 Обществознание	том 1
БД.06	Рабочая программа дисциплины БД.06 Математика	том 1
БД.07	Рабочая программа дисциплины БД.07 Физика	том 1
БД.08	Рабочая программа дисциплины БД.08 Физическая культура	том 1
БД.09	Рабочая программа дисциплины БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	том 1
БД.10	Рабочая программа дисциплины БД.10 География	том 1
БД.11	Рабочая программа дисциплины БД.11 Экология	том 1
БД.12	Рабочая программа дисциплины БД.12 Астрономия	том 1
БД.13	Рабочая программа дисциплины БД.13 Родной язык	том 1
БД.14	Рабочая программа дисциплины БД.14 Родная литература	том 1
ПД.01	Рабочая программа дисциплины ПД.01 Химия	том 1
ПД.02	Рабочая программа дисциплины ПД.02 Информатика	том 1
ПД.03	Рабочая программа дисциплины ПД.03 Биология	том 1
ПОО.01	Рабочая программа дисциплины ПОО.01 Введение в специальность	том 1
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии	том 1
ОГСЭ.02	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История	том 1
ОГСЭ.03	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык	том 1

ОГСЭ.04	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура	том 1
ОГСЭ.05	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности	том 1
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
ЕН.01	Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика	том 1
ЕН.02	Рабочая программа дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования	том 1
ЕН.03	Рабочая программа дисциплины ЕН.03 Химия	том 1
<b>Профессиональный учебный цикл</b>		
ОП.01	Рабочая программа дисциплины ОП.01 Инженерная графика	том 1
ОП.02	Рабочая программа дисциплины ОП.02 Техническая механика	том 1
ОП.03	Рабочая программа дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника	том 1
ОП.04	Рабочая программа дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	том 1
ОП.05	Рабочая программа дисциплины ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	том 1
ОП.06	Рабочая программа дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	том 1
ОП.07	Рабочая программа дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов	том 1
ОП.08	Рабочая программа дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	том 1
ОП.09	Рабочая программа дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация	том 1
ОП.10	Рабочая программа дисциплины ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	том 1
ОП.11	Рабочая программа дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	том 1
ОП.12	Рабочая программа дисциплины ОП.12 Охрана труда	том 1
ОП.13	Рабочая программа дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	том 1
ОП.14	Рабочая программа дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	том 1

Таблица 3. Аннотации к рабочим программам дисциплин

Индекс	Наименование программы	Номер тома
<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		
БД.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.01 Русский язык	том 2
БД.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.02 Литература	том 2
БД.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.03 Иностранный язык	том 2
БД.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.04 История	том 2
БД.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.05 Обществознание	том 2
БД.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.06 Математика	том 2
БД.07	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.07 Физика	том 2
БД.08	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.08 Физическая культура	том 2
БД.09	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	том 2
БД.10	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.10 География	том 2
БД.11	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.11 Экология	том 2
БД.12	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.12 Астрономия	том 2
БД.13	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.13 Родной язык	том 2

БД.14	Аннотация к рабочей программе дисциплины БД.14 Родная литература	том 2
ПД.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ПД.01 Химия	том 2
ПД.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ПД.02 Информатика	том 2
ПД.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ПД.03 Биология	том 2
ПОО.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ПОО.01 Введение в специальность	том 2
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии	том 2
ОГСЭ.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.02 История	том 2
ОГСЭ.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык	том 2
ОГСЭ.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура	том 2
ОГСЭ.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности	том 2
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
ЕН.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.01 Математика	том 2
ЕН.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования	том 2
ЕН.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.03 Химия	том 2
<b>Профессиональный учебный цикл</b>		
ОП.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.01 Инженерная графика	том 2
ОП.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.02 Техническая механика	том 2
ОП.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника	том 2
ОП.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	том 2
ОП.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	том 2
ОП.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	том 2
ОП.07	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов	том 2
ОП.08	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	том 2
ОП.09	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация	том 2
ОП.10	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	том 2
ОП.11	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	том 2
ОП.12	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.12 Охрана труда	том 2
ОП.13	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	том 2
ОП.14	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	том 2

#### 4.4 Перечень рабочих программ профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей и аннотации к ним (Приложение 3, том 3, том 4) разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля: область применения программы; цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля; количество часов на освоение программы профессионального модуля; формы аттестации;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля: тематический план профессионального модуля, включающий наименование разделов с учетом практик; содержание обучения по профессиональному модулю с указанием тем, объема часов, запланированного уровня их освоения, а также виды работы, в том числе: урок; практические занятия; лабораторные занятия; консультации; учебная практика, производственная практика и другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); курсовая работа (проект) (если предусмотрена); предусмотренные программой виды внеаудиторной (самостоятельной) работы);
- условия реализации программы профессионального модуля: требования к материально-техническому обеспечению; информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю; общие требования к организации образовательного процесса; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю; кадровое обеспечение образовательного процесса);
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля-вида профессиональной деятельности: освоенные профессиональные и общие компетенции, основные показатели оценки результата; формы и методы контроля и оценки.

Таблица 4. Рабочие программы профессиональных модулей

<b>Индекс</b>	<b>Наименование программы</b>	<b>Номер тома</b>
ПМ.01	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов,	том 1
ПМ.02	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя	том 1
ПМ.03	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов	том 1
ПМ.04	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения,	том 1
ПМ.05	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	том 1

Таблица 5. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

<b>Индекс</b>	<b>Наименование программы</b>	<b>Номер тома</b>
ПМ.01	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов,	том 2
ПМ.02	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя	том 2
ПМ.03	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов	том 2
ПМ.04	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения,	том 2
ПМ.05	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05	том 2

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

#### 4.5 Перечень программ практик

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Программа учебной практики направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности: и преддипломной практики. В соответствии с программами практик содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому профессиональному модулю ППССЗ и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций, практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа производственной практики (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Перечень программы практик и аннотации к ним (Приложение 3, том 3, том 4) представлены в таблицах.

Таблица 6. Программы практик

Индекс	Наименование программы	Номер тома
УП.01.01	Программа учебной практики УП.01.01 Учебная практика	том 3
УП.02.01	Программа учебной практики УП.02.01 Учебная практика	том 3
УП.03.01	Программа учебной практики УП.03.01 Учебная практика	том 3
УП.03.02	Программа учебной практики УП.03.02 Учебная практика	том 3
УП.05.01	Программа учебной практики УП.05.01 Учебная практика	том 3
ПП.01.01	Программа производственной практики ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПП.02.01	Программа производственной практики ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПП.03.01	Программа производственной практики ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПП.04.01	Программа производственной практики ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПДП.00	Программа производственной практики ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	том 3

Таблица 7. Аннотации к программам практик

Индекс	Наименование программы	Номер тома
--------	------------------------	------------

УП.01.01	Аннотация к программе учебной практики УП.01.01 Учебная практика	том 4
УП.02.01	Аннотация к программе учебной практики УП.02.01 Учебная практика	том 4
УП.03.01	Аннотация к программе учебной практики УП.03.01 Учебная практика	том 4
УП.03.02	Аннотация к программе учебной практики УП.03.02 Учебная практика	том 4
УП.05.01	Аннотация к программе учебной практики УП.05.01 Учебная практика	том 4
ПП.01.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПП.02.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПП.03.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПП.04.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПДП.00	Аннотация к программе производственной практики ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	том 4

## 5. Требования к условиям реализации, ресурсному обеспечению ППССЗ

### 5.1 Требования к кадровому обеспечению

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Педагогические кадры, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

Сведения о кадровом обеспечении ППССЗ представлены в справке о кадровом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, очная форма обучения (Приложение 4).

### 5.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов аудиторных учебных занятий, лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебный процесс специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов реализуется в кабинетах и лабораториях согласно требованиям ФГОС СПО. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений приведен в таблице 5.

Оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений отражено в справке о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (Приложение 5).

Таблица 8. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин

2.	Иностранного языка;
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4.	Экологических основ природопользования
5.	Инженерной графики;
6.	Технической механики;
7.	Технологии мяса и мясных продуктов;
8.	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
<b>Лаборатории</b>	
1.	Химии
2.	Мясного и животного сырья и продукции
3.	Электротехники и электронной техники
4.	Автоматизации технологических процессов
5.	Метрологии и стандартизации
6.	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Спортивный комплекс</b>	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (электронный)
<b>Залы</b>	
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актовый зал.

### 5.3. Требования к информационному обеспечению

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовке специалистов среднего звена 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, входящему в образовательную программу.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно- библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы:

1. Мясная промышленность
2. Молочное и мясное скотоводство
3. Мясная индустрия

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями; доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Электронные источники:

1. Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» (ООО «НексМедиа» <http://biblioclub.ru/>;
2. ООО «Образовательно-Издательский центр «Академия» <http://www.academia-moscow.ru>



3. ООО «Ай Пи Эр Медиа», ЭБС «Библиокомплектатор» <http://www.bibliocomplectator.ru/>
4. Информационно-справочная система «Техэксперт».
5. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com> (увеличение масштаба страницы; бесплатное мобильное приложение для слабовидящих)

Перечень лицензионного программного обеспечения образовательной программы:

1. MyTestXPRo 11.0
2. КОМПАС 3D v18
3. Microsoft Office Basic 2007
4. 1С: Предприятие-8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
5. Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level
6. Windows 10 Home Single Language 1.0.63.71
7. Антивирус Kaspersky Endpoint Security

#### **5.4. Требования к учебно-методическому обеспечению**

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

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Учебно-методическое обеспечение программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлено в Приложении 6.

#### **5.5. Рекомендации по использованию образовательных технологий**

Рекомендации по использованию активных и интерактивных форм проведения занятий отражены в Положении об открытом учебном занятии по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 21.03.2017г.).

В рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей отражены активные и интерактивные формы обучения, используемые в образовательном процессе: деловая игра, ролевая игра; метод проектов; мозговой штурм, групповые дискуссии, разбора конкретных (практических) ситуаций и другие формы проведения занятий.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

### **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Университетом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам и профессиональным модулям разрабатываются в соответствии Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 26.03.2019).

## 6.1 Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации включают контрольно-оценочные средства для проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, тестовые задания, контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного). Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются после положительного заключения работодателей. Перечень контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям приведен в таблице. (Приложение 7, том 5).

Таблица 9. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации

Индекс	Наименование оценочных материалов	Номер тома
<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		
БД.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.01 Русский язык	том 5
БД.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине дисциплины БД.02 Литература	том 5
БД.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.03 Иностранный язык	том 5
БД.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.04 История	том 5
БД.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.05 Обществознание	том 5
БД.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.06 Математика	том 5
БД.07	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.07 Физика	том 5
БД.08	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.08 Физическая культура	том 5
БД.09	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	том 5
БД.10	Рабочая программа дисциплины БД.10 География	том 5
БД.11	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.11 Экология	том 5
БД.12	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.12	том 5

	Астрономия	
БД.13	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.13 Родной язык	том 5
БД.14	Контрольно-оценочные средства по дисциплине БД.14 Родная литература	том 5
ПД.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ПД.01 Химия	том 5
ПД.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ПД.01 Информатика	том 5
ПД.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ПД.01 Биология	том 5
ПОО.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ПОО.01 Введение в специальность	том 5
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии	том 5
ОГСЭ.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.02 История	том 5
ОГСЭ.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык	том 5
ОГСЭ.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура	том 5
ОГСЭ.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности	том 5
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
ЕН.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.01 Математика	том 5
ЕН.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования	том 5
ЕН.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.03 Химия	том 5
<b>Профессиональный учебный цикл</b>		
ОП.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.01 Инженерная графика	том 5
ОП.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.02 Техническая механика	том 5
ОП.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.03 Электротехника и электронная техника	том 5
ОП.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	том 5
ОП.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	том 5
ОП.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	том 5
ОП.07	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.07 Автоматизация технологических процессов	том 5
ОП.08	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	том 5
ОП.09	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.09 Метрология и стандартизация	том 5
ОП.10	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	том 5
ОП.11	Контрольно-оценочные средства по дисциплине	том 5

	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.12	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.12 Охрана труда	том 5
ОП.13	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	том 5
ОП.14	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	том 5
ПМ.01	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов,	том 5
ПМ.02	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя	том 5
ПМ.03	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов	том 5
ПМ.04	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.04 Организация работы структурного подразделения,	том 5
ПМ.05	Контрольно-оценочные средства профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	том 5

## 6.2 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Согласно ФГОС СПО в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР — четыре недели и на защиту ВКР — две недели.

Цель защиты ВКР — установление соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности Технология мяса и мясных продуктов.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственную итоговую аттестацию проводит государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Председатель ГЭК, утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации. Состав ГЭК утверждается приказом ректора университета. В состав ГЭК вводятся представители работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации для проведения итоговых аттестационных испытаний по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов представлена в виде отдельных документов (Приложение 8, том 6).

## 6.3 Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 27.12.2018) и соответственно в Программе

государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями предметно-цикловой комиссии по специальности совместно со специалистами организаций (по возможности), заинтересованными в разработке данных, рассматриваются соответствующими предметно-цикловыми методическими комиссиями и утверждаются на заседании кафедры. Темы выпускных квалификационных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики.

Для экспертизы выпускной квалификационной работы привлекаются внешние рецензенты, представители работодателей.

## **7. Характеристика социокультурной среды**

Документы, регламентирующие воспитательную деятельность:

- Конституция Российской Федерации;
- Конвенция о правах ребенка;
- Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. N 159-ФЗ;
- Приказы и другие руководящие документы Министерства образования и науки РФ;
- Концепция воспитательной деятельности;
- Положение «О защите обучающихся от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию, а также не соответствующей задачам образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
- Положение «О родительском комитете»;
- Положение «О методическом объединении классных руководителей»;
- Положение «О классном руководителе Троицкого аграрного техникума»;
- Положение «О порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом»;
- Положение «О студенческом совете общежития»;
- Положение «Об охране здоровья обучающихся»;
- Положение «О совете по профилактике правонарушений»;
- Положение «О военно-патриотическом клубе Содружество».

В техникуме создана социокультурная среда, обеспечивающая развитие и социализацию личности, сохранение здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов. Воспитательная работа в техникуме – это часть образовательного процесса, направленная на реализацию задач формирования и культурного развития будущих специалистов, развития, становления личности, способствующая саморазвитию и самореализации личности, ее успешной жизнедеятельности в социальном взаимодействии и интегрируют личностные свойства, качества, способности обучающегося – будущего специалиста в области профессиональной деятельности. Ежегодно реализуется план воспитательной работы, который включает следующие направления:

- гражданско - патриотическое и правовое;
- культурно - массовое и художественно - эстетическое;
- спортивно – оздоровительное;
- экологическое;
- профессионально-трудовое;
- нравственное.

Воспитательная деятельность направлена на формирование у обучающихся общих компетенций и осуществляется поэтапно в период освоения ППССЗ:

- адаптация к новой системе обучения;
- введение в специальность;

- создание коллектива групп;
- формирование основ общей культуры;
- формирование личности обучающегося;
- сплочение коллектива групп;
- организация товарищеской взаимопомощи;
- качественное освоение специальности;
- формирование самостоятельности;
- формирование навыков самоуправления.

Социальная составляющая социокультурной среды направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся и включает:

- оказание материальной помощи;
- назначение социальной стипендии;
- социальную поддержку обучающихся, относящихся к категории детей – сирот, детей оставшихся без попечения родителей; лиц потерявших в период обучения обоих или единственного родителя;
- контроль за соблюдением социальных гарантий обучающихся;
- содействие социальной адаптации первокурсников к условиям обучения в техникуме.

Материальной базой социокультурной среды являются: актовый зал; библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (электронный) и пр. Кроме того функционируют объекты социально-бытовой сферы. Имеются столовая, общежития.

Основные формы организации воспитательного процесса:

- участие в городских, областных конкурсах творческих работ;
- участие в спартакиадах, КВН, олимпиадах;
- мероприятия военно-патриотической и правовой направленности;
- пропаганда здорового образа жизни;
- психолого-педагогическая поддержка.

Управление воспитательной деятельностью возложено на заместителя директора по воспитательной работе. За каждой учебной группой закреплен классный руководитель из числа опытных преподавателей. Методическое сопровождение воспитательной работой в группах осуществляет методическое объединение классных руководителей

Родительский комитет оказывает помощь в создании условий равноправного, творческого, заинтересованного взаимодействия семьи и техникума, оказании родителям помощи в организации педагогического самообразования, в выработке умений и навыков по воспитанию детей, привлечения родителей к активному взаимодействию с общественностью.

На официальном сайте университета и на информационных стендах отражается вся информация, касающаяся студенческой жизни техникума.

Обучающиеся активно сотрудничают с МКУ «Приют», МКУ «Центр помощи детям» города Троицка, ПОУ «Троицкая школа ДОСААФ», городским обществом инвалидов, городским советом ветеранов. Проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Особое внимание уделяется воспитательной работе в общежитии, которая включает в себя:

- проведение лекций и встреч со специалистами по профилактике правонарушений, венерических заболеваний;
- организация и проведение собраний, смотров- конкурсов, концертов художественной самодеятельности;
- проведение спортивных мероприятий, соревнований между комнатами, этажами.

На базе техникума организован военно-патриотический клуб «Содружество». Участники клуба неоднократно становились победителями и призерами городских

чемпионатов «Знай оружие»! «Школа мужества»! в городской военно-патриотической игре «Зарница». Успешно участвуют во всех городских конкурсах, эстафетах, соревнованиях.

Преподаватели физической культуры организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу среди обучающихся и сотрудников техникума, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады. В спортивном коллективе выросли кандидаты в мастера спорта, подготовлено более 200 спортсменов-разрядников. На протяжении нескольких лет обучающиеся техникума лидируют по выполнению нормативов ВФСК ГТО среди учебных заведений города. Свыше ста человек награждены знаком отличия.

На базе техникума организованы и успешно функционируют 5 спортивных секций:

1. Легкая атлетика.
2. Волейбол.
3. Баскетбол.
4. Настольный теннис.
5. Лыжный спорт.

В спортивных секциях занимаются более 150 обучающихся техникума, 10 из которых имеют звание кандидата в мастера спорта по спортивной борьбе.

В техникуме проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитиях, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения.

## **8. Приложения.**

Приложение 1. Учебный план.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик и аннотации к рабочим программам (том 1, том 2, том 3, том 4).

Приложение 4. Справка о кадровом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Приложение 5. Справка о материально-техническом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Приложение 6. Учебно- методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Приложение 7. Фонды оценочных средств (том5).

Приложение 8. Программа итоговой аттестации (том 6).

[Мастер цеха убоя и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

- **от 30 000 руб.**

[Мастер смены \(на хлебозавод\)](#) Производство

- **З/П по собеседованию**

[Мастер-технолог](#) Компания Вода "Новокурьинская"

- **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

**Требования:**

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясопродуктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)

**Обязанности:**

Контроль за технологическим процессом производства колбас и мясопродуктов, организация работы колбасного цеха

**Условия работы:**

Трудоустройство в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федера

## Мастер колбасного цеха

Работодатель:

**ООО "Богдановичский мясокомбинат"** (1 вакансия)

Свердловская область, г.Богданович [на карте](#)

### [Похожие вакансии](#)

- **35 000 — 40 000 руб.**

[Мастер-технолог](#) Сыробогазовъ

- **от 25 000 руб.**

[Мастер цеха убоя и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

- **от 30 000 руб**
- **З/П по собеседованию**
- **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

**Требования:**

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясопродуктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)



## РЕЦЕНЗИЯ

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

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

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

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе основного общего образования в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

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

Реализация ППССЗ позволяет подготовить техника-технолога к следующим видам деятельности:

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- обработка продуктов убоя;
- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (профессия рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

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

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

С целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда этот объем часов вариативной части распределен на освоение обязательных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Педагогические кадры, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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

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

Государственная итоговая аттестация выпускника проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

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

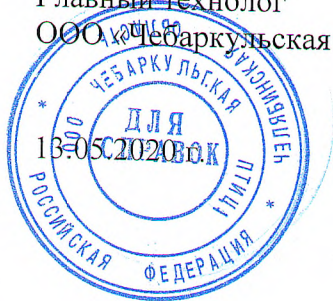
Социокультурная среда обеспечивает развитие и социализацию личности, сохранение здоровья обучающихся.

### **Заключение:**

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

Главный технолог  
ООО «Челябаркульская птица»

С.Д. Медведева



## РЕЦЕНЗИЯ

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

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовой подготовки**

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

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

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе основного общего образования в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

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

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

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты уоя, в том числе мясное, килечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

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

Содержание ППССЗ направлено на формирование у выпускников общих компетенций и профессиональных компетенций и обеспечивает подготовку техника-технолога к следующим видам деятельности:

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- обработка продуктов убоя;
- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

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

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

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

#### **Заключение:**

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

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

Главный технолог

ООО «КОНЦЕРН МИТМОНД»

13.05.2020 г.



Г.Н.Жужгова

