

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки
для специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация – техник-технолог

нормативный срок освоения ППСЗ – 3
г. 10 мес.

Согласовано:

Утверждена


ООО «Арма»
директор Матвеев С.А.
«20 18 г.

Директор государственного
бюджетного профессионального
образовательного
учреждения Краснодарского края
«Армавирский
механико-технологический техникум»


Пелих А.Л.
«20 18 г.


ООО «Наш Продукт»
директор Степанов А.И.
«30 18 г.


ООО «Арма»
директор Вариссен А.А.
«30 18 г.


Рассмотрено на заседании педагогического совета ГБПОУ КК АМТТ от
«31» 08 2018 года Протокол № 1


Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС СПО по специальности **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**, приказ МОН РФ № 379 от 22 апреля 2014 года (зарегистрирован в Минюст России от 31 июля 2014 г. № 33389) укрупненная группа 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологии.


Организация-разработчик государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчики:

 Шейкова И.И., зам. директора по УР;

 Конюшенко А.В., зам директора по ПО;

 Лебеденко Н.И., методист;

 Боровик С.Д. председатель цикловой комиссии технологических дисциплин и МДК

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ППССЗ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	5
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	8
3.1. Нормативные сроки освоения программы	8
3.2. Требования к поступающим	8
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	8
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ	13
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	18
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1 Рабочие программы общеобразовательного цикла	
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин цикла ОГСЭ	
Приложение 3 Рабочие программы дисциплин цикла ЕН	
Приложение 4 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	
Приложение 5 Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 6 Рабочие программы по практикам.	
Приложение 7 Учебный план	
Приложение 8 Календарный график	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП СПО ППССЗ)

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

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

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- ФГОС СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 667 от 18.06.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33224 от 23.07.2014 года);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Разъяснения ФИРО по реализации ФГОС С(П)ОО (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО или СПО (протокол №1 от 03.09.2011);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцопродукты, 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. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

В результате ППСЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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 птицепеха.
ВПД 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.
ВПД 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
ВПД 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.
ВПД 5	Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»
ПК 5.1	Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.
ПК 5.2	Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.
ПК 5.3	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования.
ПК 5.4	Вести учет сырья и проводить несложные анализы.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

3.2 Требования к поступающим

Требования к уровню образования: среднее общее образование.

Поступающие должны представить документ государственного образца- аттестат об основном общем образовании; паспорт

3.3 Должность служащего по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16715	Подготовитель пищевого сырья и материалов

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т. ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятия	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	39	2106	1404	543		
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		1686	1124	441		
ОУДб.01	Русский язык		117	78	20		1
ОУДб.02	Литература		176	117	14		1-2
ОУДб.03	Иностранный язык (английский)		175	117	117		1
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		234	156	60		1
ОУДб.05	История		180	120	32		1
ОУДб.06	Физическая культура		175	117	102		1
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	12		1
ОУДб.08	Физика		146	97	36		1
ОУДб.09	Обществознание (вкл. экономику и право)		162	108	12		1
ОУДб.10	География		108	72	20		1
ОУДб.11	Экология		54	36	8		2
ОУДб.12	Астрономия		54	36	8		1
ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		420	280	102		
ОУДп.13	Информатика		150	100	64		1
ОУДп.14	Химия		162	108	28		1
ОУДп.15	Биология		108	72	10		1
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины		0	0	0		
	Индивидуальный проект*		18				
	Обязательная часть учебных циклов ПСССЗ	59	3186	2124			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		702	468	358		
ОГСЭ.01	Основы философии		54	48	2		4
ОГСЭ.02	История		54	48	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		204	168	168		2-4

ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	166		2-4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности		54	36	18		1
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		336	224	112		
ЕН.01	Математика		60	40	24		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36	4		2
ЕН.03	Химия		222	148	84		2
П.00	Профессиональный учебный цикл		3498	2332	1060	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		996	664	284	0	
ОП.01	Инженерная графика		96	64	62		2
ОП.02	Техническая механика		69	46	14		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		72	48	14		3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		69	46	16		2
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		96	64	24		2
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		84	56	20		2
ОП.07	Автоматизация технологических процессов		54	36	8		4
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		60	40	30		4
ОП.09	Метрология и стандартизация		54	36	8		4
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		60	40	8		4
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		72	48	14		3
ОП.12	Охрана труда		54	36	6		3
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности		54	36	12		4

ПМ.00	Профессиональные модули		2502	1668	776	30	
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		543	362	180	0	1-2
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		543	362	180		1-2
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		144	144			2
ПМ.02	Обработка продуктов убоя		429	286	140	10	2-3
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя		429	286	140	10	2-3
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		144	144			3
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		1200	800	330	20	3-4
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		786	524	230	20	3-4
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов		414	276	100		3
УП.03.	Учебная практика		108	108			4
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108			4
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения		240	160	96	0	4
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации		240	160	96		4
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			4
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"		90	60	30	0	3
МДК.05.01	Организация подготовки пищевого сырья и материалов		90	60	30		3
УП.05	Учебная практика		72	72			3

ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		252	252			3
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	25	1350	900	352		
	Всего по учебным циклам	123	6642	4428	2073	30	
УП.00.	Учебная практика	5	180	180			3-4
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	20	720	720			2-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4	144	144			4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					1-4
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
ВК.00	Время каникулярное	34					1-4
Всего		199					

* Часы по индивидуальному проекту входят в общее количество часов по учебной дисциплине общеобразовательного учебного цикла, выбранной обучающимися

5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ

Распределение вариативной части выполнено на основании анкетирования работодателей и выпускников техникума, предложений председателей государственных экзаменационных комиссий по выпуску студентов по специальности 19.03.08 «Технология мяса и мясных продуктов», рассмотрено и одобрено на заседании круглого стола с приглашением работодателей – социальных партнеров (Протокол от 29.06.18 г. № 1).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

В цикле ОГСЭ.00 введена новая учебная дисциплина ОГСЭ.05 «Основы бюджетной грамотности» - 36 часов обязательной учебной нагрузки. В цикле П.00 введена новая учебная дисциплина ОП.14 «Основы предпринимательской деятельности» - 36 часов. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 828 часов.

В ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 16715" Подготовитель пищевого сырья и материалов» введен новый МДК.06.01 «Организация подготовки пищевого сырья и материалов» - 60 часов.

Оставшиеся 768 часов отданы для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО модулей, а также на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ по спец 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	702, в т.ч. вариативная часть 54	468, в т.ч. вариативная часть 36	
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы бюджетной грамотности»:</u> уметь: - <i>рассчитывать семейный бюджет и различные виды налогов;</i> - <i>пользоваться интернет услугами;</i> - <i>составлять и оформлять документы по кредитным операциям;</i> - <i>производить расчеты по кредитным и</i>	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. № 1

	<p><i>страховым операциям.</i></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>сущность и принципы функционирования бюджетной системы, основы бюджетного устройства и налогообложения;</i> - <i>сущность кредитования и системы страхования и пенсионного обеспечения;</i> - <i>банковскую систему</i> 			
П.00	Профессиональный учебный цикл	3498 в т.ч. вариативная часть 1296	2332 в т.ч. вариативная часть 864	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	996 в т.ч. вариативная часть 54	664 в т.ч. вариативная часть 36	
ОП.14	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине "<u>Основы предпринимательской деятельности</u>"</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;</i> - <i>охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке;</i> - <i>составлять производственную программы предприятия, подбирать и оценивать персонал;</i> - <i>формировать ценовую и сбытовую политики;</i> - <i>формировать политику продвижения товаров и услуг;</i> - <i>рассчитывать основные экономические показатели проекта.</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>сущность, цели и виды предпринимательства;</i> - <i>правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации</i> - <i>организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.</i> - <i>нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.</i> - <i>сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;</i> - <i>виды и формы кредитования малого предпринимательства;</i> - <i>системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.</i> 	54	36	<p>Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. № 1</p>
ПМ.00	Профессиональные модули	2502 в т.ч. вариативная часть 1242	1668 в т.ч. вариативная часть 828	

ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» обучающийся должен:	300+243= 543	200+162= 362	
МДК 01.01	уметь: <i>-вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов с учётом современных технологий переработки.</i> знать: <i>-современные технологии переработки скота, птицы и кроликов;</i> <i>-изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции;</i> <i>-особенности переработки скота, птицы и кроликов на предприятиях малой мощности, в индивидуальных фермерских хозяйствах.</i>	300+243= 543	200+162= 362	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. № 1
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Обработка продуктов убоя» обучающийся должен:	270+159= 429	180+106= 286	
МДК 02.01	уметь: <i>-вести процесс переработки кишечного сырья, субпродуктов, шкур, пищевых топленых жиров с учётом современных технологий переработки.</i> знать: <i>-особенности обработки продуктов убоя на предприятиях малой мощности, в индивидуальных фермерских хозяйствах;</i> <i>-современные технологии переработки кишечного сырья, субпродуктов, шкур, пищевых топленых жиров;</i> <i>-изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции.</i>	270+159= 429	180+106= 286	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. № 1
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» обучающийся должен:	498+702= 1200	332+468= 800	
МДК 03.01	уметь: <i>-вносить корректировки в рецептуры колбасных изделий с учётом внедрения новых нормативно-технических документов, пищевых добавок и ингредиентов.</i> знать: <i>-современные технологии производства колбасных изделий;</i> <i>-особенности производства колбасных изделий на предприятиях малой мощности с учётом регионального компонента;</i> <i>-изменения требований нормативно-</i>	261+525= 786	174+350= 524	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. № 1

	<i>технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции.</i>			
МДК 03.02	уметь: -вносить корректировки в рецептуры копченостей и полуфабрикатов с учётом внедрения новых нормативно-технических документов, пищевых добавок и ингредиентов. знать: -современные технологии производства копченостей и полуфабрикатов; -особенности производства копченостей и полуфабрикатов на предприятиях малой мощности с учётом регионального компонента; -изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции.	237+177= 414	158+118= 276	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. № 1
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация работ структурного подразделения» обучающийся должен:	192+102= 294	128+68= 196	
МДК 04.01.	уметь: - определять структуру производственного процесса с целью ее оптимизации; -определять потребность в таре, материалах, запасных частях, площадях складских помещений, транспортных средствах; -осуществлять нормирование рабочего времени исполнителей; -составлять калькуляции себестоимости продукции; -составлять планы работы структурных подразделений; -конструировать рабочие места. знать: -общую и производственную структуру предприятия; -организацию и структуру производственного процесса; -материальную базу предприятия; -методологические основы планирования; -основы методологии управления коллективом исполнителей;	192+48= 240	128+32= 160	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. № 1
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»» обучающийся должен:	90	60	
МДК. 05.01	уметь: - просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем;	90	60	Протокол заседания

	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать равномерную загрузку оборудования; - мыть сырье и продукты водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем; - вести процесс очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; - регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку; - проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси; - включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе; - передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку; - осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов; - проводить нарезку бумаги для застилки тары; - проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка; - вести учет и несложные анализы. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство обслуживаемых машин и механизмов; - виды и сорта обрабатываемого сырья, материалов, продуктов; - периодичность подачи продукта к магнитным установкам; - требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям; режимы обработки; нормы потерь сырья, материалов, продукта. 			<p>круглого стола с работодат елями от 29.06.18 г. № 1</p>
--	---	--	--	--

**6 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППСЗ**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ППСЗ
1	2	3
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык (английский)	1.3
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.4
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУДб.08	Физика	1.8
ОУДб.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	1.9
ОУДб.10	География	1.10
ОУДб.11	Экология	1.11
ОУДб.12	Астрономия	1.12
ОУДп.13	Информатика	1.13
ОУДп.14	Химия	1.14
ОУДп.15	Биология	1.15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3

ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	2.5
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.3
ОП.00 Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4
ОП.01	Инженерная графика	4.1
ОП.02	Техническая механика	4.2
ОП.03	Электротехника и электронная техника	4.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4.4
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	4.5
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	4.6
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	4.7
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4.8
ОП.09	Метрология и стандартизация	4.9
ОП. 10	Правовые основы профессиональной деятельности	4.10
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.11
ОП.12	Охрана труда	4.12
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	4.13
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	4.14
ПМ.00	Профессиональные модули	5
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	5.1
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	5.2

ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	5.3
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	5.4
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	5.5
УП.01	Учебная практика	6.1
ПП.01.	Производственная практика	6.2

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ

Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль: входной; в процессе проведения занятий; оперативный, рубежный;
- промежуточная аттестация;
- итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования или письменного опроса обучающихся.

Текущий контроль в процессе проведения занятий

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимися в процессе проведения семинаров, практических занятий и лабораторных работ, а также при проверке выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Оперативный контроль

Проводится с целью объективной оценки качества освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса. Он проводится при изучении студентами не менее 50 % учебного материала по данным учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

Рубежный контроль

Рубежный контроль проводится при изучении студентами не менее 75% учебного материала по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным директором техникума.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой администрацией ОУ, с участием ведущего (их) преподавателя (ей) и/или администрации техникума.

Контроль и оценка достижений обучающихся проводится на основе комплектов оценочных средств по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям, разработанным на основе Положения о фонде оценочных средств, утвержденным директором техникума.

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с требованиями, указанными в рабочих программах профессиональных модулей и практик.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускные квалификационные работы выполняются согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

СОГЛАСОВАН:

Зам. директора по УР


Шейкова И.И.

Зам. директора по ПО


Конюшенко А.В.

Старший методист


Лебеденко Н.И.

Зав. заочным отделением


Белашова И.А.

Председатель ЦК технологических
дисциплин и МДК


Боровик С.Д.


Председатель ЦК технических
Дисциплин и МДК


Положая Л.М.

Председатель ЦК экономических, бухгалтерских
дисциплин и МДК


Логвиненко С.И.


Председатель ЦК общеобразовательных,
информационно-коммуникационных
дисциплин и МДК


Рендович Е.А.

Председатель ЦК социально-гуманитарных
дисциплин и МДК


Ермолаева Н.А.

Председатель ЦК иностранных языков,
Сервисных дисциплин и МДК


Турилина Н.С.