

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки**

19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: техник-технолог

нормативный срок освоения: 3 г. 10 мес.

Форма обучения: очная

Согласовано:

Утверждена


« 28 » мая 20 21 г.

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


« 28 » мая 20 21 г. Пелих А.Л.

~~« 28 » мая 20 21 г.~~

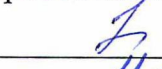


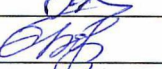


« 28 » мая 20 21 г.


Рассмотрено на заседании педагогического совета ГБПОУ КК АМТТ от «28» мая 2021 года Протокол № 9

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС СПО по специальности **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**, приказ № 667 от 18 июня 2014 года (зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014 г. № 33224) укрупненная группа 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологий.

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

Разработчики:

 Шейкова И.И., заместитель по УР;
 Конюшенко А.В., заместитель по УПР;
 Лапшина С.Ю., заместитель по УВР;
 Лебеденко Н.И., старший методист;
 Боровик С.Д., председатель цикловой комиссии технологических дисциплин и МДК.

СОДЕРАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	6
4.3. Личностные результаты	8
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена	10
5.2. Календарный учебный график (Приложение б)	13
5.3. Рабочая программа воспитания	13
5.4. Календарный план воспитательной работы	13
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	14
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	15
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	15
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	15
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	16
РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	16
РАЗДЕЛ 8 ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ООП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ	17

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного цикла

Приложение 2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Приложение 3 Примерная рабочая программа воспитания

Приложение 4 Фонды оценочных средств

Приложение 5 Учебный план

Приложение 6 Календарный учебный график

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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 по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», 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);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- 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 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;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р « Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – примерная основная образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл О – общеобразовательный цикл;

Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - общий математический и естественнонаучный цикл;

Цикл ОП – общепрофессиональный цикл;

Цикл П - профессиональный цикл;

ЛР – личностные результаты.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Нормативные сроки освоения программы

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

Требования к поступающим

Требования к уровню образования: среднее общее образование.

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

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

скот всех видов, птица и кролики;

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

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

готовая мясная продукция;

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

технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

первичные трудовые коллективы.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. 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

4.2. 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

	птицецефа.
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.

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и	ЛР 12

воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
--	--

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов
среднего звена

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	в т.ч. в форме практик. подготовки	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
					Всего	В том числе		
						лабор. и практик. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	39	2106	724	1404	724		
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		948	322	632	322		
ОУДб.01	Русский язык		60	20	40	20		1
ОУДб.02	Литература		177	14	118	14		1
ОУДб.03	Родная литература (русская)		60	8	40	8		1
ОУДб.04	Иностранный язык (английский)		177	118	118	118		1
ОУДб.05	Информатика		60	24	40	24		1
ОУДб.06	История		117	16	78	16		1
ОУДб.07	Астрономия		60	8	40	8		1
ОУДб.08	Физическая культура		177	102	118	102		1
ОУДб.09	Основы безопасности жизнедеятельности		60	12	40	12		1
ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		705	206	470	206		1
ОУДп.10	Математика		351	60	234	60		1
ОУДп.11	Химия		177	28	118	28		1
ОУДп.12	Биология		177	20	118	20		1
ЭК 0	Элективные курсы		453	196	302	196		
ЭК 1	Практическая химия/ Экспериментальные задачи по химии		165	78	110	78		1

ЭК 2	Прикладные задачи по математике		168	78	112	78		1
ЭК 3	Эффективное поведение на рынке труда		120	40	80	40		1
	Индивидуальный проект*							
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	59	3186		2124			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		648	340	432	340		
ОГСЭ.01	Основы философии		54	2	48	2		4
ОГСЭ.02	История		54	4	48	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		204	168	168	168		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	166	168	166		2-4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		336	112	224	112		
ЕН.01	Математика		60	24	40	24		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	4	36	4		2
ЕН.03	Химия		222	84	148	84		2
П.00	Профессиональный учебный цикл		3552	1078	2368	1078	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1050	302	700	302	0	
ОП.01	Инженерная графика		96	62	64	62		2
ОП.02	Техническая механика		69	14	46	14		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		72	14	48	14		3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		69	16	46	16		2
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		96	24	64	24		2
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		84	20	56	20		2
ОП.07	Автоматизация технологических процессов		54	8	36	8		4
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		60	30	40	30		4
ОП.09	Метрология и стандартизация		54	8	36	8		4
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		60	8	40	8		4
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		72	14	48	14		3
ОП.12	Охрана труда		54	6	36	6		3
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		102	48	68	48		2
ОП.14	Основы финансовой грамотности		54	18	36	18		

ПМ.00	Профессиональные модули		2502	1718	1668	776	30	
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		543	324	362	180	0	1-2
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		543	180	362	180		1-2
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		144	144	144			2
ПМ.02	Обработка продуктов убоя		429	294	286	140	10	2-3
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя		429	150	286	140	10	2-3
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		144	144	144			3
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		1200	566	800	330	20	3-4
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		786	250	524	230	20	3-4
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов		414	100	276	100		3
УП.03.	Учебная практика		108	108	108			4
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108	108			4
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения		294	180	196	108	0	4
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации		240	108	196	108		4
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	72			4
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"		90	354	60	30	0	3
МДК.05.01	Организация подготовки пищевого сырья и материалов		90	30	60	30		3
УП.05	Учебная практика		72	72	72			3
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		252	252	252			3
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	25	1350		900	352		
	Всего по учебным циклам	123	6642		4428	2081	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	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

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в приложении 6.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	иностранного языка;
3	истории;
4	основ безопасности жизнедеятельности;
5	химии;
6	биологии;
7	математики
8	информатики;
9	астрономии
10	социально-экономических дисциплин;
11	информационных технологий в профессиональной деятельности;
12	экологических основ природопользования;
13	инженерной графики;
14	технической механики;
15	технологии мяса и мясных продуктов;
16	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
17	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
18	химии;
19	мясного и животного сырья и продукции;
20	электротехники и электронной техники;
21	автоматизации технологических процессов;
22	метрологии и стандартизации;
23	микробиологии, санитарии и гигиены.
	Спортивный комплекс:
24	спортивный зал;
25	открытая спортивная площадка
26	стрелковый тир.
	Залы:
27	библиотека,
28	читальный зал с выходом в сеть Интернет;
29	актовый зал.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определяются техникумом.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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.

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.

РАЗДЕЛ 8 ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

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 28.05.2021 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 П.00 введена новая учебная дисциплина ОП.14 «Основы финансовой грамотности» - 36 часов обязательной учебной нагрузки. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 864 часа. 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 804 часа 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
П.00	Профессиональный учебный цикл	3552 в т.ч. вариативная часть 1350	2368 в т.ч. вариативная часть 900	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	996 в т.ч. вариативная часть 54	664 в т.ч. вариативная часть 36	
ОП.14	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине " Основы финансовой грамотности ": уметь: -Начислять проценты по вкладу по формуле простых и сложных процентов. -Сравнивать условия кредитования, предлагаемых различными финансовыми организациями. -Составлять график платежей по кредиту. -Определять доходность инвестиций с учетом инфляции. -Рассчитывать размер личных налогов. -Рассчитывать размера налогового вычета. -Разрабатывать алгоритм действий при наступлении страховых случаев. -Собирать необходимую информацию для выявления востребованной бизнес-идеи. -Выполнять финансовые расчеты: издержек, дохода, прибыли. -Определять признаки финансовой пирамиды.	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 г. № 1

	<p>-Характеризовать основные виды мошенничеств в сети Интернет.</p> <p>-Осуществлять условный расчет своей будущей пенсии.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы финансового благополучия; -механизм взаимодействия коммерческих банков и Центрального банка; - виды кредита и условия его предоставления; - финансовые риски, их виды; -основные функции и виды налогов; - страховой рынок, его элементы; - условия достижения успеха в бизнесе; -причины успешности финансовой пирамиды и механизмы ее функционирования; - основы функционирования пенсионной системы в России. 			
ПМ.00	Профессиональные модули	2556 в т.ч. вариативная часть 1296	1704 в т.ч. вариативная часть 864	
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	<p>уметь:</p> <p>-вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов с учётом современных технологий переработки.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные технологии переработки скота, птицы и кроликов; -изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции; -особенности переработки скота, птицы и кроликов на предприятиях малой мощности, в индивидуальных фермерских хозяйствах. 	300+243= 543	200+162= 362	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 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	<p>уметь:</p> <p>-вести процесс переработки кишечного сырья, субпродуктов, шкур, пищевых топленых жиров с учётом современных технологий переработки.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности обработки продуктов убоя на предприятиях малой мощности, в индивидуальных фермерских хозяйствах; -современные технологии переработки кишечного сырья, субпродуктов, шкур, пищевых топленых жиров; -изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции. 	270+159= 429	180+106= 286	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 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	<p>уметь:</p> <p>-вносить корректировки в рецептуры колбасных изделий с учётом внедрения новых нормативно-</p>	261+525= 786	174+350= 524	Протокол заседания круглого

	<p>технических документов, пищевых добавок и ингредиентов.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные технологии производства колбасных изделий; -особенности производства колбасных изделий на предприятиях малой мощности с учётом регионального компонента; -изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции. 			стола с работодателем от 28.05.2021 г. № 1
МДК 03.02	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -вносить корректировки в рецептуры копчёностей и полуфабрикатов с учётом внедрения новых нормативно-технических документов, пищевых добавок и ингредиентов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные технологии производства копчёностей и полуфабрикатов; -особенности производства копчёностей 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 работодателем от 28.05.2021 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.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; - охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке; - составлять производственную программу предприятия, подбирать и оценивать персонал; - формировать ценовую и сбытовую политики; - формировать политику продвижения товаров и услуг; - рассчитывать основные экономические показатели проекта. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -общую и производственную структуру предприятия; -организацию и структуру производственного процесса; -материальную базу предприятия; -методологические основы планирования; -основы методологии управления коллективом исполнителей; 	192+102= 294	128+68= 196	Протокол заседания круглого стола с работодателем от 28.05.2021 г. № 1

	<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> <ul style="list-style-type: none"> - <i>виды и формы кредитования малого предпринимательства;</i> - <i>системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.</i> 			
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов» обучающийся должен:</p>	90	60	
МДК.05.01	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем;</i> - <i>обеспечивать равномерную загрузку оборудования;</i> - <i>мыть сырье и продукты водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;</i> - <i>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;</i> - <i>регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку;</i> - <i>проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси;</i> - <i>включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе;</i> - <i>передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;</i> - <i>осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов;</i> - <i>проводить нарезку бумаги для застилки тары;</i> - <i>проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;</i> - <i>вести учет и несложные анализы.</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>устройство обслуживаемых машин и механизмов;</i> - <i>виды и сорта обрабатываемого сырья, материалов, продуктов;</i> - <i>периодичность подачи продукта к магнитным установкам;</i> - <i>требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям; режимы обработки; нормы потерь сырья, материалов, продукта.</i> 	90	60	<p>Протокол заседания круглого стола с работодателем от 28.05.2021 г. № 1</p>