

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
Н.И. Кузнецов
« 29 » _____ 2014 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №379, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 31 июля 2014 г. Регистрационный № 33389

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

очная (заочная)

Саратов 2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., канд. пед. наук, директор колледжа

Варламова Н.Е., зам. директора по учебной работе

Магнусова Е.А., начальник отдела качества

Кожевникова Т.Ю., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Лощинина Л.П., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) одобрена ученым советом университета 23 сентября 2014 года, протокол № 1.

Утверждена Директором колледжа 29 августа 2014 года

Согласовано:

Акт согласования с УНПК «Пищевик» г. Саратов от «29» августа 2014 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
 - 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
 - 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
 - 1.3.2. Срок получения СПО
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
 - 1.3.4. Особенности ППССЗ
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
 - 2.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности
3. **Требования к результатам освоения ППССЗ**
 - 3.1. Общие компетенции
 - 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
 - 3.3. Результаты освоения ППССЗ
 - 3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 4.1 Учебный план
 - 4.2 Рабочий учебный план
 - 4.3 Рабочие программы дисциплин
 - 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
 - 4.5 Программа производственной практики
5. **Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**
 - 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников
- 6. **Ресурсное обеспечение ППССЗ**
 - 6.1. Кадровое обеспечение
 - 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
 - 6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов»
 - 6.5. Базы практики
- 7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ**
 - 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
 - 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций
- 8. **Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов реализуется Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ колледжем учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 379.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно обновляется с учётом запросов работодателей, особенностей региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа с использованием ресурсов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», необходимых для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №379);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 года)»;
- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Положение о предоставлении мер социальной поддержки в ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Положение о восстановлении и переводе в число студентов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Порядок индивидуального учета результатов освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена и хранения в архивах информации об этих результатах;
- Положение о Совете по профилактике правонарушений;
- Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;
- Порядок формирования программы подготовки специалистов среднего звена;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- Положение о содействии в трудоустройстве выпускников;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов будет профессионально готов 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 профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов с присвоением третьего разряда.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование (заочная форма)	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
основное общее образование (очная форма)		3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель и увеличивается на 52 недели для обучающихся на базе основного общего образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	120
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	4
Производственная практика (преддипломная)	7
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	34
Каникулярное время	199
Итого:	

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж использовал объем времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объем времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессии рабочего колледж определил профессию рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов с присвоением третьего разряда.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Приём на обучение по ППССЗ за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании или среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Подготовка по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов позволяет техникам-технологам работать в качестве организаторов и ведущих технологических процессов производства мяса и мясных продуктов в таких организациях, как

ООО «Регионэкопродукт – Поволжье» Саратовская область

ООО «Дана-С» г. Саратов

ИП Мажитова А.М. с. Ал-Гай

ООО «Тандер»

ООО «Мясокомбинат Дубки»

ООО «Цех замороженных полуфабрикатов»

ООО «Мясокомбинат Юбилейный»

ОАО «Мясокомбинат «Митэк» и др.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, подготовлен:

- к освоению ООП ВПО, в том числе по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический и прикладной бакалавриат).

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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 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

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 профессии рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов» – код 16715 с присвоением третьего разряда.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов решают следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

1. Проводить прием, убой и первичную обработку скота, птицы и кроликов.
2. Обрабатывать продукты убоя.
3. Вести технологический процесс производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организовывать работу структурного подразделения.
5. Выполнять работы по профессии рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов» (код 16715) с присвоением третьего разряда..

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

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

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

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 (подчинённых), 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. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.

Обработка продуктов убоя.	ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
	ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
	ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
	ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
	ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
	ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления.
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
	ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов.
	ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства и оказании услуг в области профессиональной деятельности.
	ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	ПК 5.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья
	ПК 5.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.
	ПК 5.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.
	ПК 5.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов
	ПК 5.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.
Выполнение работ по профессии рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов».		

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.
ОК 6.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов.	Иметь практический опыт: - приёмки скота, птицы и кроликов; Уметь: - определять упитанность скота,

		категории птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; Знать: - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; - порядок приема скота, птицы, кроликов; - порядок расчета со сдатчиками;
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.	Иметь практический опыт: - приёмки скота, птицы и кроликов; Уметь: - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; Знать: - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; - порядок приема скота, птицы, кроликов; - порядок расчета со сдатчиками; - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Иметь практический опыт: - первичной переработки скота, птицы и кроликов; подготовки сырья к дальнейшей переработке; Уметь: - вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; - вести учёт сырья и продуктов переработки; - проводить технологические расчёты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; Знать: - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

ПК 1.4.	Обеспечить работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	Иметь практический опыт: – эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования - по первичной переработке скота, птицы и кроликов; Уметь: – выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; Знать: - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Иметь практический опыт обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; уметь: - определять качество; - по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса; знать: - требования стандартов к качеству сырья и полуфабрикатов;
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убой	Иметь практический опыт – ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; Уметь: – проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; – контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; Знать: – методику технологических расчетов по обработке продуктов убой; - режимы обработки продуктов убой; - режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; – методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса	Иметь практический опыт – эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования. Уметь: – контролировать эффективное использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира. Знать: – устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования мясозирового корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Иметь практический опыт – проведения входного контроля сырья; Уметь: – осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; – распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; Знать: – контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов, требования к качеству сырья, материалам и готовой продукции при производстве колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства колбасных изделий.	Иметь практический опыт – производства колбасных изделий; Уметь: – вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовку и посол сырья, приготовление фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; Знать: – требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при

		производстве колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Иметь практический опыт – производства копченых изделий и полуфабрикатов; Уметь: – вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовку и посол сырья, механической и термической обработки; Знать: – режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; изменение составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработки; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий и полуфабрикатов.	Иметь практический опыт – эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха Уметь: – устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Знать: – назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления.	Иметь практический опыт – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Уметь: – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать экономические

		показателя структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: – принципы и виды планирования работы бригады (команды), основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; _____дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков боты и табеля учета рабочего времени;
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Иметь практический опыт – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Уметь: – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать экономические показателя структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: – принципы и виды планирования работы бригады (команды), основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; _____дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков боты и табеля учета рабочего времени;
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Иметь практический опыт – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Уметь: – рассчитывать выход

		продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: – принципы и виды планирования работы бригады (команды), основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; _____ дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков боты и табеля учета рабочего времени;
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Иметь практический опыт – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Уметь: – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: – принципы и виды планирования работы бригады (команды), основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; _____ дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков боты и табеля учета рабочего времени;
ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных	Иметь практический опыт – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного

	продуктов.	подразделения организации; Уметь: – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: – принципы и виды планирования работы бригады (команды), основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; _____ дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков боты и табеля учета рабочего времени;
ПК 4.6.	Участвовать в выработке в выработке мер по оптимизации процессов производства и оказании услуг в области профессиональной деятельности.	Иметь практический опыт – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Уметь: – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: – принципы и виды планирования работы бригады (команды), основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; _____ дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков боты и табеля учета рабочего времени;

ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Иметь практический опыт – принятия управленческих решений. Уметь: – оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.; Знать: – нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; – формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы;
ПК 5.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья	Иметь практический опыт – эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха Уметь: – устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Знать: – назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
ПК 5.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.	Иметь практический опыт – производства мясных консервов Уметь: – выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; Знать: – назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;

ПК 5.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.	Иметь практический опыт – производства клея и желатина Уметь: – выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; – организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; Знать: назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.
ПК 5.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов	Иметь практический опыт – производства яйцепродуктов Уметь: – выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; – организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; Знать: назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
ПК 5.5.	Обеспечивать работу	Иметь практический опыт

	технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья	– эксплуатации технологического оборудования продуктов длительного хранения; Уметь: – устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; – обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; – готовить продукцию к реализации. – проводить бактериологическое исследование мясных баночных консервов, – проводить исследование микрофлоры испорченных яиц, меланжа и яичного порошка путем посева микроорганизмов на питательные среды – определять качество мясных баночных консервов, – определять различные виды брака мясных баночных консервов – определять качество желатина и костного клея. Знать: назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
--	---	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утверждён ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, перечень цикловых методических комиссий.

4.2. Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает проведение теоретических занятий (лекций) и практических занятий, включая семинары и выполнение практических, лабораторных и курсовых работ.

ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

На основании акта согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом: ОГСЭ – 160 час., ОП – 65 час., ПМ – 1125 час.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 160 часов: Русский язык - 82 часа, Основы социологии - 78 часов. б) ОП – 65 часов: Инженерная графика – 45 часов, Автоматизация технологических процессов – 20 часов. в) ПМ – 1125 часов: ПМ. 01 (100 часов) Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов – 100 часов. ПМ.02 (100 часов) Обработка продуктов убоя МДК.02.02 – Технология обработки продуктов убоя - 100 часов. ПМ.03 (194 часа) Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК. 03.01 Технология производства колбасных изделий - 100 часов, МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов – 94 часа. ПМ.05 (300 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих МДК.05.01 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" – 300 часов. ПМ.06 (431 час) Производство продуктов длительного хранения из животного сырья МДК.06.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья - 431 час.

В рамках реализации ПМ.06 студенты осваивают профессию рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов» (код 16715) с присвоением третьего разряда..

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение:

- ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов,

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчётности по практике определены колледжем в соответствующем локальном акте.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
О.00	Общеобразовательный цикл
	Базовые учебные дисциплины
ОДБ.01	Русский язык

ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
	Профильные учебные дисциплины
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Информатика и ИКТ
ОДП.12	Физика
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05В	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06В	Основы социологии
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09В	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10В	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11В	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12В	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом

колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
ПМ.02	Обработка продуктов убоя
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения
ПМ.05	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья
ПМ.06	Выполнение работ по профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов (3 разряд)

4.5. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочих программ профессиональных модулей. Порядок проведения и документооборот разработаны в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии обсуждаются на заседании Педагогического совета.

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

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

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний и умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций выпускника по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются университетом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

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

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора университета.

Оформление выпускных квалификационных работ ведется в соответствии с методическими указаниями по их оформлению.

5.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит в согласно Порядку проведения итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в колледже ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, занятия в «Школе молодого педагога и куратора», занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% преподавателей колледжа прошли курсы

повышения квалификации по программе «Современные технологии образовательного процесса».

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, который включает в себя:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №379);
- перечень рабочих программ ППССЗ;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;
- фонды оценочных средств;
- программы производственной практики (преддипломной);
- программы итоговых государственных испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- карту компетенций дисциплины/профессионального модуля;
- рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями колледжа в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда СГАУ и колледжа за последние 5 лет.

- учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):
 - выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания ППССЗ или локальный акт, её заменяющий;
 - план формирования общих компетенций,
 - план формирования профессиональных компетенций,
 - план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),
 - планы учебных занятий,
 - инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ;
- основные учебники и учебные пособия (список основной и дополнительной литературы из библиотечного фонда СГАУ и ФТК за последние 5 лет);
- методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:
 - краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,
 - методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,
 - методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)
 - методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;
 - методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).
- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;
 - темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет, справочно-библиографическими и периодическими изданиями, российскими журналами.

Информационно-библиотечный центр располагает книжным фондом по всем специальностям подготовки в объеме 72111 экземпляров и 34 наименования специализированных периодических изданий.

Информационно-библиотечный центр располагает электронными ресурсами: медиатека, видеотека, электронная библиотека, которая насчитывает 22 542 единицы полнотекстовой информации. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-библиотечный центр располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». Информационно-функциональная система включает несколько компонентов: каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора, каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов, возможность определения точки доступа к источнику информации (интерактивные обучающие программы, автоматизированные рабочие места), включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).

Посредством сети Интернет в информационно-библиотечном центре имеется подключение к электронно-библиотечным системам «IPR-books» и «ZNANIUM.COM» с обеспечением удаленного доступа. ЭБС СГАУ предоставляет удаленный доступ к своим электронным базам данных с использованием логина и пароля. Также возможен полный доступ с регистрацией к ЭБС издательства «Лань».

Сведения

**о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена
специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Наличие учебной и учебно-методической литературы**

№п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
3.	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, ППССЗ, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	451	7300	73,8	67,4%
	В том числе по циклам дисциплин:				

	общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	144	3460	35	73,2%
	математические и общие естественнонаучные дисциплины	128	2020	20,4	62,8%
	профессиональный цикл	179	1820	18,4	66,1%

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой
по ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная , специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов				
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	1	по лицензионному нормативу, по ФГОС СПО - по 1 наименованию	
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	14	по лицензионному нормативу по 1 комплекту	

3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)'	13	по ФГОС СПО по 3 наименования по каждой специальности
4.	Справочно-библиографические издания:	206	По ФГОС СПО
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	71	1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	1	по лицензионному нормативу, по ФГОС СПО - по 1 наименованию
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	14	по лицензионному нормативу по 1 комплекту
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)'	8	по ФГОС СПО по 3 наименования по каждой специальности
4.	Справочно-библиографические издания:	154	По ФГОС СПО
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	71	1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	81	
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	2	
5.	Научная литература	37	48

Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации ППССЗ,

специальность 19.02.08 **Технология мяса и мясных продуктов**

N п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе*	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	1. IPRbooks – ЭБС по всем отраслям знаний, полностью соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования и законодательству об авторском праве. Более 12000 изданий по 28 группам специальностей от 250 издательств России. Целевая аудитория: студенты, преподаватели, научные работники, практикующие специалисты. Сайт: www.iprbookshop.ru 2. ZNANIUM.COM – ЭБС электронных версий книг и журналов, сгруппированных по тематическим и целевым признакам. Долгосрочные договоры по авторским правам на предлагаемые издания. Более 12500 изданий по гуманитарным, естественнонаучным, прикладным наукам и литература для средней школы. Фонды формируются с учетом образовательных стандартов: учебники, учеб.пособия, монографии, авторефераты, энциклопедии, словари, справочники, законодательно-нормативные документы, специализированные периодические издания, выпускаемые издательствами вузов. Опции: удобная навигация, виртуальная книжная полка, закладки, постраничное копирование. Целевая аудитория: студенты и преподаватели ВПО И СПО Сайт: http://znanium.com 3. ЭБС СГАУ - Сайт: http://library.sgau.ru 4. ЭБС издательства «Лань» - Сайт: http://e.lanbook.com
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	Правообладатель ЭБС IPRbooks – ООО «Ай Пи Эр Медиа» /Саратов/. Правообладатель ЭБС ZNANIUM.COM – ООО «Научно-издательский центр ИНФРА – М» /Москва/. Договоры с правообладателями заключены СГАУ им. Н.И.Вавилова
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	

5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования.	1. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС IPRbooks – 50 пользователей от колледжа. 2. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС ZNANIUM.COM – 150 пользователей от колледжа. 3. Информация о кодах доступа к каждой ЭБС доведена до каждого студента и преподавателя колледжа. Следовательно, все участники образовательного процесса имеют возможность пользоваться с любого компьютера (как учебного, так и домашнего) всеми БД представленных ЭБС.
----	---	--

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

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

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий и других помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии мяса и мясных продуктов;

технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

мясного и животного сырья и продукции;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Таблица 1

Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских	Оборудование кабинетов, лабораторий, мастерских	Номер кабинета (аудитории)
Автоматизация технологических процессов Оборудование для производства мясных изделий	Лаборатория технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов и автоматизации технологических процессов	Samsung LE46A LCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon Laser Base ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений - 1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный С-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1	11

		8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жиромеров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4 Тепловентилятор Aeronic - 1	
Информатика и ИКТ	Лаборатория информационных технологий, инженерно-технических и программно-аппаратных средств обеспечения информационной безопасности	Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO Pentium E2140 – 1 Копир Ricoh Aficio SP W2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMART Board 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	12

Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Samsung LE46A LCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска Hitachi StarBoard FX-77 – 1шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Ноутбук RB Explorer D790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQ MP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-Lite Project-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XORO MPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	13
------------------	----------------------------	---	----

Информационные технологии профессиональной деятельности	в	Лаборатория информационных средств профессиональной деятельности, электроники и схемотехники, аппаратных средств вычислительной техники, систем и сетей передачи информации	в	Видеоплейер пишущий PANASONIC NV-SJ – 1шт Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 1 шт Интерактивный комплект eBeam System3-Bluetooth Complete – 3 шт Источник бесперебойного питания APC Back UPS ES – 3 шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Маршрутизатор ISON ZYXEL PRESTICE 200 – 1шт Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3100MPV/S – 2шт Моноблок CER Aspire Z5761 – 1шт Моноблок Lenovo IdeaCentre B305 –	14
---	---	---	---	--	----

		1шт Ноутбук Acer Extensa – 2шт Персональный компьютер Core2 Duo Asus – 1шт Плеер DVD Samsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HP hrcpg 6720s – 9шт Принтер Canon LBP-3000 – 4шт Принтер XEROX Phaser 3117 – 2 Принтер лазерный сетевой HP LaserJet P2015N – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Система организации беспроводной сети Apple Time Capsule – 1 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Точка беспроводного доступа D-Link DWL-3200AP – 1 Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2 Штатив SVA 60 – 1 Экран на штативе ScreenMedia Apollo – 1 Монитор LCD 22"Asus MW221U – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 DVD проигрыватель XORO MPEG4 – 4 Источник бесперебойного питания PowerCom Imperial 1MP-825AP – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 2 Коммутатор D-Link DES-1024D – 1 Модем внешний D-Link DU-526M – 3 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 3 Сетевой удлинитель-фильтр Surge Protector 1,8м – 6 Сканер Canon CanoScan – 1 Сканер Canon CanoScan LIDE 25 – 5 Сканер A4 Epson Perfection V10 -1	
--	--	---	--

Основы безопасности жизнедеятельности, охрана труда Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1	16
Курсовое проектирование и подготовка к итоговой аттестации	Компьютерно-информационный центр, кабинет курсового проектирования и подготовки к итоговой аттестации	Копир Canon FC-226 – 1 Мультимедийный комплект – 1 Принтер струйный HP Deskjet 1220 – 1 Принтер/сканер/копир лазерный Canon MF3228 – 1 Системный блок ATTO 5242 P-IV – 1 Сканер Mustek ScanExpress 1248 UB – 1 Телефакс Panasonic KX-ER – 1 Монитор LCD 19"Samsung 940N – 1	186
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Лаборатория технологии и организации производства	Интерактивная доска SMART Board 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор BenQ MP 620c – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1	

	Лаборатория химии и биохимии, экологических основ природопользования	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMART Board 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 pH метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1 Весы BCM-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 - 1	
Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет дисциплин права, правового обеспечения профессиональной деятельности	Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	41
Основы философии История Социальная психология	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWrite Board 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор Infocys X15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1	42

Метрология и стандартизация	Кабинет менеджмента, метрологии, стандартизации и сертификации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	44
Литература, русский язык, русский язык и культуры речи	Кабинет литературы, русского языка, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1	51

Физика, инженерная графика, техническая механика, процессы и аппараты	Кабинет физики, инженерной графики, технической механики, процессов и аппаратов	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	54
Производство хлеба и хлебобулочных изделий учебная практика Производство кондитерских изделий учебная практика Производство макаронных изделий учебная практика	Лаборатория приготовления пищи	Кипятильник наливной АН-18 – 1 Холодильник «Саратов» - 1 Электроводонагреватель Ariston TI-TRONIC 50 V – 1 Микроволновая печь Samsung – 1 Электроводонагреватель ЭВН-20 - 1	01

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, мясного и животного сырья и продукции	Весы ВА-1М (НПВ-1кг) – 9 Весы лаб НЛ-100 (НПВ-100г) – 1 Микроскоп – 1 Микроскоп бинокулярный «БИОМЕД-3» - 1 Микроскоп МИКМЕД-1 – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Рефрактометр ИРФ 434 – 1 Санитарно-пищевая-миниэкспресс-лаборатория «СПЭП» - 9 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Стерилизатор паровой ГК-10-1 – 1 Сушильный шкаф ШСУ – 2 Термостат суховоздушный ТСС-1/20 СПУ – 1 Центрифуга ОПН-3 – 1 Баня БКЛ – 5 Баня комбин.лаб.БКЛ – 1 Весы технич. аптек. ВА-4М 1 кг – 2 Набор гирь Г-4111 – 1 Осветитель ОИ-32М - 1	02
---	---	--	----

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Организация работы структурного подразделения	Демонстрационный зал, кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства	9414X Вытяжка ELECTROLUX EFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUS CS - 1 Документ-камера AVerMedia AVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUM ID350 – 1 Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15"TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFAL VS4001 – 1 Персональный компьютер Helios Profice VLX310 – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Принтер CANON B/C – 1 Принтер цветной A4 OKI C5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно- автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LG MC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный Canon DR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSH PKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSH MSM6300 – 2 Блендер BOSH MSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSH TKA 1410N – 1 Миксер BOSH MFQ 1901 – 2 Миксер BOSH MFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOOD MG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOOD FS560 – 1 Сканер CanoScan LIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 2 Фритюрница BOSH TFB 9730 - 3 Фритюрница TEFAL FB1024 – 1 Чайник BRAUN WK-210 Black – 1 Чайник KENWOOD SL-377 –	03
---	---	---	----

		1 Эксикатор б/крана – 1	
--	--	----------------------------	--

6.4. Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии изготовления мясных изделий; технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

Лабораторий: мясного и животного сырья и продукции.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: персональные компьютеры, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт, мультимедийный комплекс для группового пользования, интерактивная доска, принтеры.

Средства обучения: бланки технологической документации, таблицы, чертежи по темам, тематические карты, макеты, программные комплексы, мультимедийные лекции, микроплакаты.

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" является обязательным элементом ППССЗ и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В состав модуля входят теоретические элементы (МДК), а также учебная и производственная (по профилю специальности) практика. Часы на практику выделяются из общего фиксированного объема времени, отведенного на учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Содержание модуля разработано коллективом преподавателей, которые ведут ту или иную теоретическую часть модуля или практику в его составе. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля созданы фонды оценочных средств.

В состав комиссии квалификационного экзамена входят:

- Председатель ГАК;
- Заместитель председателя;
- Члены ГАК;
- Ответственный секретарь.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

ООО «Цех замороженных полуфабрикатов»,

ООО «Мясокомбинат Юбилейный»,

ИП Мажитова,

ИП Насырова Л.Н.,

ООО «Мясокомбинат Дубки»,

ООО «Луч»,

ООО «Ретро»,

ООО «Вектор-плюс»,

ОАО «Кирсановмясо»,

ООО «Тандер»,

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность в колледже организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО, Планом воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".

Воспитательная работа направлена на формирование личности будущего профессионала по направлениям: социально-нравственное, общеинтеллектуальное, общекультурное. Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование студентов и их родителей)
- диагностика уровня воспитанности обучающихся (анкетирование студентов),
- диагностика формирования общих компетенций обучающихся (электронное тестирование),
- ранжирование учебных групп по результатам промежуточной аттестации и внеучебной деятельности,
- составление рейтингов востребованности и удовлетворённости студентов специальностями обучения,
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (2 раза в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

- информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай: стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;
- тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане

России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

Наиболее интересными по форме и содержанию были воспитательные мероприятия: «Урок мужества: наша память и боль», "Блокадный Ленинград", «Земля - наша общая забота», «Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя Мать», «Многострадальный наш язык», «Олимпиада в Сочи: слагаемые успеха».

Совершенствуются формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов, анкетирование родителей "Удовлетворённость условиями и качеством образовательного процесса в колледже".

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста", «Готовимся к приему на работу», «Этика делового общения», «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся кураторские часы "Быстрее, выше, сильнее!", посвящённые Олимпийским играм, Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях. На протяжении последних трёх лет колледж занимает III-IV места в городской спартакиаде среди студентов СПО.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы

технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

- кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",
- консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),
- психологические тренинги («Тренинг: культура общения», Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);
 - инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,
 - анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,
 - культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением первичной, вторичной и третичной профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов.

По профилактике асоциального поведения» проведены циклы бесед «Нет наркотикам!», «Наркомания – угроза здоровью!», "АнтиСПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняем сигарету на конфету", "Умей сказать "Нет").

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.

СОГЛАСОВАНО
 Директор Финансово-технологического
 колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ
 им. Н.И. Вавилова»
 _____ /И.И. Митрофанова/
 «28» _____ 2014 г.
 МП



СОГЛАСОВАНО
 Начальник Учебно-научно-
 производственного комплекса «Пищевик»
 ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И.
 Вавилова»
 _____ /О.В. Смолин/
 «28» _____ 2014 г.



АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов УНПК «Пищевик» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Смолин Олег Владимирович	Начальник
Луканский Алексей Анатольевич	Главный технолог
Корольков Андрей Сергеевич	Технолог

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки (приложение)

Эксперты:



_____ /О.В. Смолин/
 (подпись) (Ф.И.О.)

_____ /А.А. Луканский/
 (подпись) (Ф.И.О.)

_____ /А.С. Корольков/
 (подпись) (Ф.И.О.)