МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Введено в действие с «__» _____ 20___г.

Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

_____Н.И. Кузнецов

«_____» _____ 2011 г.

Номер внутривузовской регистрации
№ ____ от «____» _____ 20___г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

Специальность

260203.51 Технология мяса и мясных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 282 от 06.04.2010 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 17241 от 17 мая 2010 г.)

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

очная (заочная)

Нормативный срок освоения программы

3 год 10 месяцев

Саратов 2011 г.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., директор колледжа, к.п.н.
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Ткаченко Ю.В., зам. директора, преподаватель высшей категории
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Степанова В.В., заместитель директора, преподаватель высшей категории
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Магнусова Е.А., начальник отдела качества, преподаватель высшей категории
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Артеменко Н.Г., преподаватель высшей категории, к.с/х наук
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Никитина С.В., преподаватель высшей категории
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Лобанова Н.В., преподаватель первой категории
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) одобрена ученым советом университета _____, протокол №_____

Согласовано:

Акт согласования с ООО «Мясокомбинат Юбилейный»» от «29» августа 2013 года.

Акт согласования с ООО «Игма-П» от «29» августа 2013 года.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

1.3. Общая характеристика ОПОП

1. 1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

1.3.2. Срок освоения ОПОП

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

1.3.4. Особенности ОПОП

1.3.5. Требования к абитуриентам

1.3.6. Востребованность выпускников

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

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 ОПОП**

3.1. Общие компетенции

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

3.3. Результаты освоения ОПОП

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

4.1. Базисный учебный план

4.2. Календарный учебный график

4.3. Учебный план

4.4. Рабочие программы дисциплин

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

4.6. Программа производственной практики (преддипломной)

5. **Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**

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 ОПОП**
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 …»
6.5. Базы практики
7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП**
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, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОУ 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 № 678 от «22» июня 2010 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ОУ.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 260203.51 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 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов (Приложение 1);
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению (ФИРО Федеральный институт развития образования);
- «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180). Приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказами Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889)
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (ФИРО Федеральный институт развития образования);
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального

образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. № 355 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»
- Устав ОУ;
- Положение об учебно-методическом комплексе
- Положение об учебной и производственной практике студентов;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ОПОП специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов будет профессионально готов к деятельности по:

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Основная профессиональная образовательная программа 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;

•формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 260203.51 Технология мяса и мясных при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	**Наименование квалификации базовой подготовки**	**Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования**
на базе основного общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по очной форме получения образования увеличивается на базе основного общего образования не более чем на 1год.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	**Число недель**	**Количество часов**
Аудиторная нагрузка	123	4428
Самостоятельная работа		2214
Учебная практика	25	180
Производственная практика (по профилю специальности)		720
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	252
Государственная итоговая аттестация	6	216

Каникулярное время	34	1224
Итого:	199	9378

1.3.4. Особенности ОПОП

Подготовка специалистов по основной профессиональной образовательной программе (ОПОП) по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных ведется на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, в сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Подготовка специалистов ведется на очном и заочном отделениях колледжа.

Свою деятельность по подготовке дипломированных техников-технологов 260203.51 Технология мяса и мясных преподаватели специальных технологических дисциплин осуществляют на основании Закона РФ «Об образовании», Устава колледжа, Государственного образовательного стандарта по специальности, примерного учебного плана и программ учебных дисциплин, приказов Министерства образования и науки РФ, директора колледжа, внутренних локальных актов колледжа, а также иных нормативных документов.

Реализация модульно-компетентностного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателям по вопросам совместной разработки ОПОП по специальности (вариативная часть).

Особенностью профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области экономики и финансов. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем с этими организациями

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области Практика студентов является важнейшей составляющей частью основной образовательной программы по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных. За время обучения студенты проходят три типа практики:

- практику для получения первичных профессиональных умений и навыков (учебную);

- практику по профилю специальности (производственная);
- практику преддипломную.

Организация и проведение производственной (преддипломной) практики строится в соответствии с рабочим учебным планом по специальности, графиком учебного процесса, Положением об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, рабочими программами учебной и производственной (преддипломной) практики.

Программы всех видов практик (учебной, производственной, преддипломной) разработаны в полном объеме.

Содержание всех видов учебной и производственной (по профилю специальности) практики обеспечивает формирование у студентов профессиональных умений и навыков в соответствии с профилем деятельности специалиста. Сроки и продолжительность всех видов производственной (по профилю специальности) практики соответствуют рабочему учебному плану и графику учебного процесса. По завершению производственной практики студенты сдают дневник - отчет. Разработаны формы дневников - отчетов по каждому виду практики и Методические указания по составлению дневника - отчета.

Практика преддипломная организуется в организациях различных организационно-правовых форм в соответствии с заключенными договорами. По результатам преддипломной практики студенты представляют дневник - отчет, производственную характеристику с базы практики.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие у образовательного учреждения договора с базовыми предприятиями

ООО «Цех замороженных полуфабрикатов»
ООО «Мясокомбинат Юбилейный»
ИП Мажитова
ИП Насырова Л.Н.
ООО «Мясокомбинат Дубки»
ООО «Луч»
ООО «Ретро»
ООО «Вектор-плюс»
ОАО «Кирасновмясо»
ООО «Тандер»

1.3.5. Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов востребованы в:

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»

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:

Направление подготовки 260200.62 «Продукты питания живого происхождения» в ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Вавилова».

.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники Образовательного Учреждения;
- студенты, обучающиеся по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов;

- администрация и коллективные органы управления ОУ;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ОПОП.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности:

– 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 топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.
-

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и

полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения.

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

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

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

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

2. **Обработка продуктов убоя.**

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. **Производство колбасных изделий, конченых изделий и полуфабрикатов.**

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. **Организация работы структурного подразделения.**

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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	ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

первичная переработка 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 птицецеха.
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, конченых 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.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы 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 наиболее общих философских проблемах на основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, осознавать перспективу своего профессионального развития, формировать своё поведение в соответствии с правовыми и профессиональными нормами. Знать содержание и назначение 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 информационные ресурсы для поиска профессиональной 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Иметь навыки в военно-технических видах спорта. Знать роль и место Вооружённых сил в системе национальной безопасности.
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 птицецеха.	**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 убоя	**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 убоя; режимы обработки продуктов убоя; 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 мясожирового 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 мясожирового корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов,	**Иметь практический опыт** – проведения входного контроля сырья;

	полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	**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 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 4.4.	Контролировать код 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 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 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов.	**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 4.6.	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 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 4.7.	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 технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья	**Иметь практический опыт** – 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;

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 2.

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

4.1. Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения (Приложение 3).

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 4.

4.3. Учебный план

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 5).

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП 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 лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальностям подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

ОПОП специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема

времени, отведенного на их освоение. 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:

введены учебные дисциплины в общий гуманитарный социально-экономический цикл (ОГСЭ):

наименование дисциплины	**количество часов**
1. Русский язык и культура речи	48 час.
2. Социальная психология	46 час.
ВСЕГО	**94 час.**

увеличен (усилен) профессиональный цикл общепрофессиональные учебные дисциплины **в объеме 50 часов**:

наименование дисциплины	**объем часов увеличен на:**
1. Инженерная графика	32 час.
2. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4 час.
3. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	4 час.
4. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	4 час.
5. Автоматизация технологического процесса	6 час.
ВСЕГО	**50 час.**

увеличены часы на междисциплинарные курсы профессиональных модулей:

наименование дисциплины	**объем часов увеличен на:**
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов МДК.01.01 Технология приемки и первичной переработки скота, птицы и кроликов	90 час.
ПМ.02 Обработка продуктов убоя МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя	70 час.
ПМ.03 Производство колбасных	

изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	92 час.
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	22 час.
ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья **МДК 05.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья**	**введен новый профессиональный модуль** **446 час.**
ВСЕГО	**720 час.**

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов предусматривается выполнение курсовых работ (проектов) по:

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий

МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

МДК 05.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

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

Обязательная часть циклов ОПОП по специальности составляет 59 недель, вариативная часть – 24 недель (864 часа).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО 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 учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных

занятий в спортивных клубах и секциях.

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. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 25 недель учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика – 5 недель, практика по профилю специальности – 20 недель (из них 2 недели – на получение рабочей профессии);

преддипломная практика – 4 недели.

На выполнение выпускной квалификационной работы (дипломный проект) отводится 4 недели. Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты дипломного проекта, на которую отводится 2 недели.

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с:

разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.(макет программы - Приложение 6);

требованиями работодателей.

Рабочие программы учебной дисциплины рассмотрены на заседании предметными (цикловыми) комиссиями; рекомендованы методическим советом ОУ к использованию в учебном процессе и утверждены Советом ОУ (образец рабочей программы - Приложение 7).

4.4. Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	**Наименование дисциплин**	**Приложение 7**
1	**2**	**3**
О.00	**Общеобразовательный цикл 2106**	*Приложение 7*
	Базовые учебные дисциплины	*Приложение 7*
ОДБ.01	Русский язык	*Приложение 7*
ОДБ.02	Литература	*Приложение 7*
ОДБ.03	Иностранный язык	*Приложение 7*
ОДБ.04	История	*Приложение 7*
ОДБ.05	Обществознание	*Приложение 7*
ОДБ.06	Химия	*Приложение 7*
ОДБ.07	Биология	*Приложение 7*
ОДБ.08	Физическая культура	*Приложение 7*
ОДБ.09	ОБЖ	*Приложение 7*
	Профильные учебные дисциплины	*Приложение 7*
ОДП.10	Математика	*Приложение 7*
ОДП.11	Информатика и ИКТ	*Приложение 7*
ОДП.12	Физика	*Приложение 7*
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	*Приложение 7*
ОГСЭ.01	Основы философии	*Приложение 7*
ОГСЭ.02	История	*Приложение 7*
ОГСЭ.03	Иностранный язык	*Приложение 7*
ОГСЭ.04	Физическая культура	*Приложение 7*

ОГСЭ.В1	Русский язык и культура речи	*Приложение 7*
ОГСЭ.В2	Социальная психология	*Приложение 7*
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	*Приложение 7*
ЕН.01	Математика	*Приложение 7*
ЕН.02	Экологические основы природопользования	*Приложение 7*
ЕН.03	Химия	*Приложение 7*
П.00	**Профессиональный цикл**	*Приложение 7*
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	*Приложение 7*
ОП.01	Инженерная графика	*Приложение 7*
ОП.02	Техническая механика	*Приложение 7*
ОП.03	Электротехника и электронная техника	*Приложение 7*
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	*Приложение 7*
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	*Приложение 7*
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	*Приложение 7*
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	*Приложение 7*
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	*Приложение 7*
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	*Приложение 7*
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	*Приложение 7*

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*Приложение 7*
ОП.12	Охрана труда	*Приложение 7*
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	*Приложение 7*

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей, разработаны в соответствие с:

разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г;

требованиями работодателей;

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседании предметными (цикловыми) комиссиями; рекомендованы к использованию в учебном процессе методическим советом ОУ и утверждены Советом ОУ, согласованы с работодателями (образец рабочей программы – Приложение 9).

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	**Наименование профессиональных модулей**	**Приложение 8**
1	**2**	**3**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	*Приложение 8*
ПМ.01	**Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и**	*Приложение 8*

	кроликов	
МДК.01.01	Технология приемки и первичной переработки скота, птицы и кроликов	*Приложение 8*
УП.01		*Приложение 8*
ПП.01		*Приложение 8*
ПМ.02	**Обработка продуктов убоя**	*Приложение 8*
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	*Приложение 8*
УП.02		*Приложение 8*
ПП.02		*Приложение 8*
ПМ.03	**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**	*Приложение 8*
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	*Приложение 8*
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	*Приложение 8*
УП.03		*Приложение 8*
ПП.03		*Приложение 8*
ПМ.04	**Организация работы структурного подразделения**	*Приложение 8*
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	*Приложение 8*
УП.04		*Приложение 8*
ПП.04		*Приложение 8*
ПМ.05	**Производство продуктов длительного хранения из животного сырья**	*Приложение 8*

МДК.05.01	Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья	*Приложение 8*
УП.05		*Приложение 8*
ПП.05		*Приложение 8*
ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	*Приложение 8*
МДК.06	Выполнение работ по профессии "Составитель фарша"	*Приложение 8*
ПП.06		*Приложение 8*

4.7. Программа производственной практики

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

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 птицецеха.

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, конченых 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. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

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

В процессе подготовки специалистов по основной профессиональной образовательной программе, с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, осуществляются следующие виды контроля:
- текущий контроль результатов образовательной деятельности;
- промежуточную аттестацию студентов по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике).
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.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа,

тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за действиями обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями колледжа для анализа освоения студентами основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки, обеспечения ритмичной учебной работы студентов, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Разработку компетентностно-ориентированных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов, обеспечивает преподаватель.

В середине каждого семестра проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости студентов с целью обсуждения их на заседании Педагогического совета и принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;

- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (без выставления балльных отметок);

без учета времени на промежуточную аттестацию:
- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

При планировании промежуточной аттестации по каждой дисциплине, профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов) предусмотрена форма промежуточной аттестации.

При выборе дисциплин для экзамена колледж руководствуется:
- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения дисциплины;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине.

Зачет по дисциплине как форма промежуточной аттестации целесообразен, если:
- согласно рабочему учебному плану дисциплина изучается на протяжении нескольких семестров;
- на изучение дисциплины, согласно рабочему учебному плану, отводится наименьший по сравнению с другими объем часов обязательной учебной нагрузки.

Дифференцированный зачет по дисциплине как форма промежуточной аттестации целесообразен, если на изучение дисциплины, согласно рабочему учебному плану, отводится наименьший по сравнению с другими объем часов обязательной учебной нагрузки, но дисциплина является значимой для формирования профессиональных компетенций специалиста.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. В отдельных случаях возможно проведение комплексного экзамена (квалификационного) по нескольким профессиональным модулям.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, рекомендуется не планировать промежуточную аттестацию каждый семестр.

Условия, процедуры подготовки, содержание аттестационных материалов разрабатываются:

- при проведении зачета, дифференцированного зачета по дисциплине, междисциплинарному курсу - колледж;
- при проведении дифференцированного зачета по учебной / производственной практике – совместно колледж с работодателем, при ведущей роли последнего;
- при проведении экзамена по дисциплине, междисциплинарному курсу - колледж;
- при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю – совместно колледж с работодателем.

Для подготовки к экзамену должны проводиться консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Расписание консультаций и экзаменов согласовывается с работодателем, утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее двух дней.

Возможна досрочная сдача экзаменов студентами в течение учебного года при условии выполнения установленных лабораторных работ, практических заданий и курсовых работ (проектов).

В порядке исключения образовательное учреждение имеет право устанавливать индивидуальный график экзаменационной сессии студентам при наличии уважительных причин, подтвержденных документально, и личного заявления студента.

Аттестационные материалы составляются на основе рабочей программы дисциплины, профессионального модуля и должны целостно отражать объем проверяемых знаний и умений, содержательные критерии оценки общих и профессиональных компетенций.

Аттестационные материалы включают теоретические и практические вопросы, позволяющие оценить степень освоения программного материала учебных дисциплин, проблемные и творческие задания, направленные на оценку и определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

На основе разработанного перечня теоретических и практических вопросов, проблемных и творческих заданий преподавателями разрабатываются фонды оценочных средств, пакеты для экзаменующегося и

экзаменатора с условиями проведения экзамена. Содержание экзаменационных билетов до студентов не доводится.

На сдачу устного экзамена предусматриваются не более одной трети академического часа на каждого студента, сдачу письменного экзамена, автоматизированное тестирование - не более трех часов на учебную группу.

Во время экзамена допускается использование наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, образцов техники и других информационно-справочных материалов, перечень которых заранее регламентируется.

К экзамену по дисциплине, междисциплинарному курсу, допускаются студенты, полностью выполнившие все установленные лабораторные работы, практические задания и курсовые работы (проекты), имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются студенты, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам и учебную/производственную практику в рамках данного модуля.

Уровень подготовки студентов оценивается:

- при проведении зачета по учебной дисциплине – решением: «зачтено/не зачтено»;
- при проведении дифференцированного зачета, экзамена по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной / производственной практике – в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» «неудовлетворительно»;
- при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю – решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (дисциплинам), профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента может являться результат исследовательской, проектной деятельности; промежуточная оценка портфолио работ студента.

Итоговая оценка по дисциплине, профессиональному модулю формируется по результатам промежуточной аттестации с учетом рейтингового показателя студента за семестр.
Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). Наличие экзаменационных ведомостей обязательно. В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих (междисциплинарных курсов) (кроме оценки «неудовлетворительно»).
Неявка студента на экзамен по любой причине отмечается в экзаменационной ведомости словами «не явился». Если причина неявки неуважительная, то студенту выставляется неудовлетворительная оценка по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.
Студенты, полностью выполнившие требования учебного плана данного семестра, успешно сдавшие все зачеты и экзамены, допускаются к продолжению обучения в следующем семестре или приказом директора колледжа переводятся на следующий курс.
Академической задолженностью считается наличие неудовлетворительной оценки по дисциплине, либо профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов) по результатам промежуточной аттестации.
Для ликвидации студентами академической задолженности колледжем устанавливаются сроки ликвидации академической задолженности в течение первого месяца семестра, следующего за сессией.
Студенты, имеющие академическую задолженность и не ликвидировавшие ее в установленный период времени, приказом директора отчисляются из колледжа.
Пересдача экзаменов и зачетов с оценки «неудовлетворительно» или отметки «не зачтено» и повторная сдача экзамена / дифференцированного зачета с целью повышения оценки допускаются в соответствии с регламентирующими документами колледжа.
В случае конфликтной ситуации (несогласие студента с выставленной отметкой) приказом директора колледжа по мотивированному письменному заявлению студента может быть назначена специальная комиссия для принятия экзамена или зачета.

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии выносятся на обсуждение Координационного совета по реализации основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность

профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений, основных компетенций.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня освоения дисциплин, компетенций и уровня подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований, обязательных при реализации основных профессиональных программ и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, практическую значимость и выполняться по одному или нескольким профессиональным модулям.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями колледжа совместно с работодателями и рассматривается цикловой комиссией технологических дисциплин. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.
Тематика выпускных квалификационных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
Ведущий специалист образовательного учреждения назначает руководителей выпускных квалификационных работ.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом руководителя образовательного учреждения.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ планируют индивидуальный план для каждого студента.

Планы по выполнению выпускных квалификационных работ рассматриваются цикловой комиссией технологических дисциплин, подписываются руководителем работы и утверждаются специалистом.

Ход выполнения выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления содержания, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют специалисты, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

выбор тематики выпускной квалификационной работы;

разработка индивидуальных планов выполнения выпускной квалификационной работы;

консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;

оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;

подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На все виды консультаций для каждого студента должно быть предусмотрено не более 16 академических часов сверх сетки часов учебного плана.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с индивидуальным планом выполнения выпускной квалификационной работы и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

Выпускная квалификационная работа строится в указанной ниже последовательности:

- Титульный лист;
- Оглавление (Содержание)
- Введение;
- Основная часть;
- Заключение;

- Список литературы;
- Приложения.

Объем ВКР составляет в среднем от 40 до 60 страниц машинописного текста.

Титульный лист выполняется по образцу, на нем ставиться подпись руководителя и председателя цикловой комиссии строительных и землеустроительных дисциплин, подтверждающий допуск к защите ГАК.

Оглавление (Содержание) включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала раздела.

Во введении должно быть отражено:

- обоснование выбора темы;
- определение ее актуальности и значимости для науки и практики;
- предмет исследования;
- объект исследования;
- определение основной цели работы;
- выделение основных задач: обоснование теоретических основ работы и методов исследования.

Объем введения – до 5% текста работы.

Основная часть состоит из двух и более глав, которые в свою очередь могут делиться на разделы. Глава должна отражать самостоятельный сюжет проблемы, а раздел – отдельную часть вопроса. Главы и разделы завершаются краткими выводами.

Заключение завершает работу. В нем отражаются итоги всей работы. Заключение должно содержать только те выводы, которые согласуются с целью исследования.

Материалы вспомогательного характера представляются в виде приложения к основному тексту, после списка использованной литературы, на отдельной странице, которая включается в общую нумерацию страниц, пишется прописными буквами слово «Приложения». За этой страницей размещаются Приложения (1; 2).

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании Государственной аттестационной комиссии.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:
доклад выпускника;
ответы на вопросы;
оценка рецензента;
отзыв руководителя.

Заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний Государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае Государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной аттестационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными аттестационными комиссиями.

Государственные аттестационные комиссии руководствуются в своей деятельности требованиями федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов (Приложение 9) и учебно-методической документацией, разработанной в образовательном учреждении на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Основными функциями государственной аттестационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательных программ, осуществляемых в колледже, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

Состав государственной аттестационной комиссии формируется из числа:
- педагогических и руководящих работников колледжа;
- представителей предприятий - социальных партнеров, организаций - социальных партнёров.

Состав государственной аттестационной комиссии утверждается Ректором СГАУ по представлению директора колледжа.

Количественный состав государственных аттестационных комиссий, не меньше 5 человек, обеспечивает объективность и компетентность оценивания результатов аттестации по всем параметрам каждого вида испытаний.

Представитель работодателя обязательно входит в состав государственной аттестационной комиссии.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель аттестационной комиссии, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

При выборе и назначении кандидатуры на должность председателя аттестационной комиссии выполняются следующие критерии:
- не состоит в штате образовательного учреждения;
- профессиональная деятельность или квалификация (согласно диплому о профессиональном образовании) соответствует профилю подготовки выпускаемых специалистов;
- имеет опыт участия в разработке содержания основных профессиональных образовательных программ;
- компетентен в оценивании индивидуальных образовательных достижений выпускника на основе квалификационных требований к уровню и качеству подготовки специалистов в соответствии с федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования;
-готов к оптимальному распределению обязанностей между членами Государственной аттестационной комиссии, соблюдению процедуры аттестационных испытаний, регламентирован-ной нормативно-правовыми актами;
- способен к продуктивному общению со студентами и членами Государственной аттестационной комиссии в период проведения аттестационных испытаний;

-способен к формулированию рекомендаций по повышению качества результатов подготовки специалистов с учётом требований к персоналу предприятий.

Заместителем председателя аттестационной комиссии назначается директор колледжа или его заместители: заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по практическому обучению, заведующий отделением.

Одним из условий допуска к итоговой государственной аттестации является представление портфолио индивидуальных образовательных достижений, подтверждающий освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Портфолио также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, выставок и т.п., характеристики с мест прохождения практик.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Сроки и регламент проведения государственной итоговой аттестации утверждаются директором колледжа и доводятся до сведения студентов, членов государственной аттестационной комиссии, преподавателей не позднее, чем за месяц до их начала.

Аттестационные испытания проводятся на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии, с участием не менее двух третей её состава.

Решения государственной аттестационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной аттестационной комиссии большинством голосов членов комиссии. Особое мнение членов государственной аттестационной комиссии отражается в протоколе.

Результаты государственной итоговой аттестации по всем входящим в состав итоговой аттестации, видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных аттестационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

Оценивание результатов каждого вида аттестационных испытаний производится с использованием фондов оценочных средств по 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов Фонд оценочных средств имеет следующую структуру:

- совокупность оценочных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на государственной итоговой аттестации;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций на государственной итоговой аттестации (инструкции для членов аттестационной комиссии, тематика тем квалификационных работ, сводный оценочный лист, программно-инструментальные средства обработки результатов, статистического анализа данных, графической визуализации и т.д.);
- наборы показателей, а также критерии оценки уровней сформированности компетенций у выпускников.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОУ, имеющими высшее профессиональное образование, имеющие образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ.

В таблице приводятся следующие сведения

общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП;
квалификация преподавателей (образование, ученая степень, ученое звание);
опыт профессиональной деятельности, преподавательской деятельности;
участие в повышении квалификации;
квалификация преподавателей, привлекаемых к проведению практик;

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП СПО 260203.51 «Технология мяса и мясных продуктов»

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом		Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании, квалификация по диплому)	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж работы		Повышение квалификации	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой дея-тельности
						все-го	в том числе педаго-гической			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**		**9**	**10**
1	**ОД.00**	**Общеобразовательный цикл**								
2	**ОДБ**	**Базовые общеобразовательные дисциплины**								
3	**ОДБ.01**	Русски	Трунилина Наталья	Саратовский государственный	Преподава	2	2	ФГОУ ДПОС Российская	Финансово-технологиче	штатн

		й язык	Владимировна	университет им. Н.Г.Чернышевского, 2011, специальность "Русский язык и литература" квалификация по диплому "Филолог, преподаватель специальности "Филология", диплом К № 09016	тель			академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	ский колледж	ый
4	**ОДБ.02**	Литература	Трунилина Наталья Владимировна	Саратовский государственный университет им. Н.Г.Чернышевского, 2011, специальность "Русский язык и литература" квалификация по диплому "Филолог, преподаватель специальности "Филология", диплом К № 09016	Преподаватель	3	3	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
5	**ОДБ.03**	Иностранный язык	Мухина Светлана Викторовна	Саратовский государственный университет им. Н.Г.Чернышевского, 2000, специальность "Иностранный язык" квалификация по диплому "филолог. Учитель английского языка", диплом ДВС № 005472	Преподаватель высшей категории	12	12	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
			Коннова О.К. Преподаватель	Саратовский педагогический институт им. К.А.Федина, 1985, специальность "Иностранный язык", квалификация по диплому "учитель немецкого языка", диплом ИВ № 577143		23	23	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный

6	**ОДБ.04**	История	Сапрыкин Р.В.	Саратовский государственный университет им. Н.Г.Чернышевского, 2000, специальность "История" квалификация по диплому "историк. Преподаватель истории", диплом ДВС № 0054611	Преподаватель кандидат исторических наук	11	11		Финансово-технологический колледж	штатный
7	**ОДБ.05**	Обществознание	Сидорова Н.И. Преподаватель	Саратовский государственный социально-экономический университет, преподаватель истории	преподаватель, кандидат исторических наук	3	3	3	Финансово-технологический колледж	штатный
8	ОДБ.06	Химия	Ковальчук Елена Яковлевна	Саратовский педагогический институт им. К.А.Федина, 1988, специальность "Химия с дополнительной специальностью биология", квалификация по диплому "учитель химии и биологии", диплом РВ № 262300	Преподаватель высшей категории	26	26	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	Штатный
9	ОДБ.07	Биология	Ковальчук Елена Яковлевна	Саратовский педагогический институт им. К.А.Федина, 1988, специальность "Химия с дополнительной специальностью биология", квалификация по диплому "учитель химии и биологии", диплом РВ № 262300	Преподаватель высшей категории	23	22	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	Штатный
10	**ОДБ.08**	Физическая культура	Татаринов Алексей Станиславович	Саратовский Государственный Университет, 2007, квалификация по диплому "педагог по физической культуре", диплом ВСГ № 1032412	Преподаватель первой категории	5	5	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж Преподаватель	Штатный

11	**ОДБ.09**	ОБЖ	Срибный В.Н. Преподаватель	Пермское высшее военно-командное училище, 1989, квалификация по диплому «офицер мотострелковых войск с высшим военным специальным образованием. Преподаватель НВП», Московский военный университет, 2003, квалификация «специалист в области управления по организации морально-психологического обеспечения»	преподаватель, кандидат исторических наук	22	1	-	Финансово-технологический колледж Преподаватель	Штатный
12	**ОДП**	**Профессиональные учебные дисциплины**								
13	ОДП.10	Математика	Самсонова Кристина Александровна	ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный университет им. Н.Г. Чернышевского", 2012, специальность "Математика. Прикладная математика", присуждена степень "Магистр математики", диплом ОН № 00024	Преподаватель	4	4	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	Штатный
14	ОДП.11	Информатика и ИКТ	Самойлова Татьяна Валерьевна	Саратовский государственный университет им. Н.Г.Чернышевского, 2003, специальность "Физика", квалификация по диплому "преподаватель физики и математики"	Преподаватель первой категории	14	14	-	Финансово-технологический колледж	Штатный
15	ОДП.12	Физика	Самолданова Зинаида Владимировна	Саратовский государственный педагогический институт ,1969, квалификация по диплому "учитель физики", диплом	преподаватель высшей категории	45	45	-	Финансово-технологический колледж	Штатная единица

				ВСБ № 0386149						
16	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**								
17	ОГСЭ.01	Основы философии	Сидорова Н.И.	Саратовский государственный социально-экономический университет, преподаватель истории	преподаватель, кандидат исторических наук	3	3		Финансово-технологический колледж	штатный
18	ОГСЭ.02	История	Сапрыкин Р.В.	Саратовский государственный университет им. Н.Г.Чернышевского, 2000, специальность "История" квалификация по диплому "историк. Преподаватель истории", диплом ДВС № 0054611	Преподаватель кандидат исторических наук	11	11		Финансово-технологический колледж	штатный
19	ОГСЭ.03	Иностранный язык	Мухина С.В.	Саратовский государственный универ ситет им. Н.Г. Чернышевского, 2000, специальность "Иностранный язык" квалификация по диплому "филолог. Учитель английского языка", диплом ДВС № 005472	Преподаватель высшей категории	12	12	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
			Коннова О.К. Преподаватель	Саратовский педагогический институт им. К.А.Федина, 1985, специальность "Иностранный язык", квалификация по диплому "учитель немецкого языка", диплом ИВ № 577143	преподаватель высшей категории	23	23	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
	ОГСЭ.04	Физическая культура	Татаринов Алексей Станиславович	Саратовский Государственный Университет, 2007, квалификация по диплому "педагог по физической культуре", диплом ВСГ № 1032412	Преподаватель первой категории	5	5	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж Преподаватель	Штатный

20	ОГСЭ.В 1	Русский язык и культура речи	Трунилина Наталья Владимировна	Саратовский государственный университет им. Н.Г.Чернышевского, 2011, специальность "Русский язык и литература" квалификация по диплому "Филолог, преподаватель специальности "Филология", диплом К № 09016	Преподаватель	3	3	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
	ОГСЭ.В 2	Социальная психология	Макаренко Л.В.	Саратовский педагогический институт, 1979, специальность "Русский язык и литература", квалификация по диплому" учитель русского языка и литературы", диплом Э № 766574. Профессиональная переподготовка Российская академия менеджмента и агробизнеса, квалификация "психология, этика и педагогика обучения", диплом ДВА № 190977	преподаватель	27	27	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	Штатный
21	**ЕН.00**	**Математический и общий естественнонаучный цикл**								
22	ЕН.01	Математика	Панюшина Валентина Алексеевна	Уральский Мордовский государственный педагогический институт, 1969, специальность "Математика", квалификация "учитель математики", диплом Ш № 157202	Преподаватель высшей категории, заслуженный учитель РФ	44	44	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
23	ЕН.02	Экологические основы природопользования	Ковальчук Елена Яковлевна	Саратовский педагогический институт им. К.А.Федина, 1988, специальность "Химия с дополнительной специальностью биология", квалификация по диплому "учитель химии и биологии", диплом РВ № 262300	преподаватель высшей категории	26	26	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
24	ЕН.03	Химия	Голубева Елена	Саратовский государственный	Преподаватель	12	12		Финансово-	штатны

			Александровна	университет им. Н.Г.Чернышевского, специальность "Химия с дополнительной специальностью биология", квалификация по диплому "учитель химии и биологии",	химии, кандидат химических наук				технологический колледж	й
25	**П.00**	**Профессиональный цикл**								
26	**ОП.00**	**Общепрофессиональных дисциплины**								
27	ОП.01	Инженерная графика	Герасимов Александр Геннадьевич	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Зоотехния", квалификация "зооинженер"	Преподаватель кандидат технических наук	21	21		ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	по совместительству
28	ОП.02	Техническая механика	Самолданова Зинаида Владимировна	Саратовский государственный педагогический институт ,1969, квалификация по диплому "учитель физики", диплом ВСБ № 0386149	преподаватель высшей категории	45	45	-	Финансово-технологический колледж	штатный
27	ОП.03	Электротехника и электронная техника	Самолданова Зинаида Владимировна	Саратовский государственный педагогический институт ,1969, квалификация по диплому "учитель физики", диплом ВСБ № 0386149	преподаватель высшей категории	45	45	-	Финансово-технологический колледж	штатный
28	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Кондрашова Татьяна Павловна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Зоотехния", квалификация "зооинженер", диплом ЗВ № 700626	Преподаватель высшей категории	27	22	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
29	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Юдина Людмила Александровна	Саратовский государственный зоотехнический институт, 1981, квалификация по диплому "ветеринарный врач",	преподаватель, кандидат ветеринарных	28	22	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего	Финансово-технологический колледж	штатный

				диплом ЖВ № 630353	наук			профессионального образования 2010г		
30	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Латышев Владимир Ильич	Саратовский государственный зоотехнический институт, 1971, квалификация по диплому "ветеринарный врач"	преподаватель, кандидат биологических наук	43	42		ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И.Вавилова»	по совместительству
31	ОП.07	Автоматизация технологических процессов	Артеменко Николай Гаврилович	Саратовский государственный зоотехнический институт,1965, специальность "Зоотехния" квалификация по диплому "ученый зоотехник", диплом Т № 976901	Преподаватель кандидат сельскохозяйственных наук	46	32	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
32	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Самойлова Татьяна Валерьевна	Саратовский государственный университет им. Н.Г.Чернышевского, 2003, специальность "Физика", квалификация по диплому "преподаватель физики и математики"	Преподаватель первой категории	14	14	-	Финансово-технологический колледж	Штатный
33	ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	Левина Татьяна Юрьевна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог",	Преподаватель кандидат биологических наук	14	6	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству
34	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	Лобанова Наталья Владимировна	Поволжская академия государственной службы, 2002, специальность "Юриспруденция", квалификацию по диплому "юрист", диплом ДВС № 002280	Преподаватель первой категории	14	12	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
35	ОП.11	Основы экономики,	Вдовина Екатерина	Саратовский экономический	Препод	20	18	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового	Финансово-	штатны

		менеджмента и маркетинга	Борисовна	институт, 1991, специальность "Планирование сельского хозяйства", квалификация по диплому "экономист", УВ № 364888	аватель первой категории			обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	технологический колледж	й
36	ОП.12	Охрана труда	Андреянова Татьяна Вячеславовна	Саратовский ордена "Знак Почета" экономический институт, 1990, специальность "Планирование сельского хозяйства", квалификация по диплому "экономист", диплом УВ № 383999	Преподаватель первой категории	18	12	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
37	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	Срибный В.Н.	Пермское высшее военно-командное училище, 1989, квалификация по диплому «офицер мотострелковых войск с высшим военным специальным образованием. Преподаватель НВП», Московский военный университет, 2003, квалификация «специалист в области управления по организации морально-психологического обеспечения»	преподаватель, кандидат исторических наук	22	1	-	Финансово-технологический колледж Преподаватель	Штатный
38	**ПМ**	**Профессиональные модули**								
39	ПМ.01	**Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**								
40	МДК.01.01	Технология приемки и первичной переработки скота, птицы и кроликов 3	Курако Ульяна Михайловна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Зоотехния", квалификация "зооинженер"	Преподаватель кандидат технических наук	14	8		ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	по совместительству
41	УП.01		Курако Ульяна	Саратовский государственный	Препод	14	8		ФГБОУ ВПО	по совмест

			Михайловна	зоотехнический институт, специальность "Зоотехния", квалификация "зооинженер"	аватель кандидат технических наук				«Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	ительству
42	ПП.01		Курако Ульяна Михайловна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Зоотехния", квалификация "зооинженер"	Преподаватель кандидат технических наук	14	8		ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	по совместительству
43	**ПМ.02**	**Обработка продуктов убоя**								
44	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	Левина Татьяна Юрьевна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог",	Преподаватель кандидат биологических наук	14	6	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству
45	УП.02		Левина Татьяна Юрьевна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог",	Преподаватель кандидат биологических наук	14	6	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству
46	ПП.02		Левина Татьяна Юрьевна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог"	Преподаватель кандидат биологических наук	14	6	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству
47	**ПМ.03**	**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**								
48	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	Деркин Алексей Николаевич	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог"	Преподаватель кандидат технических наук	16	12	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству

49	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Деркин Алексей Николаевич	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог"	Преподаватель кандидат технических наук	16	12	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству
50	УП.03		Деркин Алексей Николаевич	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог"	Преподаватель кандидат технических наук	16	12	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству
51	ПП.03		Деркин Алексей Николаевич	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность "Технология мяса и мясных продуктов", квалификация "технолог"	Преподаватель кандидат технических наук	16	12	-	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И.Вавилова»	По совместительству
52	**ПМ.04**	**Организация работы структурного подразделения**								
53	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации 183	Кондрашова Татьяна Павловна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность " Зоотехния", квалификация "зооинженер", диплом ЗВ № 700626	Преподаватель высшей категории	27	22	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
54	УП.04		Кондрашова Татьяна Павловна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность " Зоотехния", квалификация "зооинженер", диплом ЗВ № 700626	Преподаватель высшей категории	27	22	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего профессионального образования 2010г	Финансово-технологический колледж	штатный
55	ПП.04		Кондрашова Татьяна Павловна	Саратовский государственный зоотехнический институт, специальность " Зоотехния", квалификация	Преподаватель высшей категории	27	22	ФГОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения АПК Программа Педагогики и психологии среднего	Финансово-технологический колледж	штатный

				"зооинженер", диплом ЗВ № 700626				профессионального образования 2010г		
56	ПМ.05	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья 686								
57	МДК.05.01	Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья 686								
58	УП.05									
59	ПП.05									
60	**ПМ.06**	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**								
61	МДК.06	Выполнение работ по профессии "Составитель фарша"								
62	ПП.06		ПП.06							

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов обеспечена

учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение (программы самостоятельной работы с раздаточным материалом для обучающихся).

ФГОС требует ежегодно обновлять ОПОП (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии), разрабатывать рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмов управления ею, разрабатывать методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разрабатывать методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики, создание учебников и учебных пособий, в т. ч. электронных учебных пособий, разрабатывать методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, создавать фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

С учетом вышеперечисленного предлагается следующая структура УМК специальности:

- учебно-методические комплексы профессиональных модулей –УМКпм ;
- учебно-методические комплексы дисциплин – УМКд;

- учебно-методические комплексы текущего контроля и промежуточной аттестации (фонды оценочных средств);
- учебно-методические комплексы курсовых работ (проектов);
- учебно-методические комплексы учебной и производственной практики (по профилю специальности);
- учебно-методический комплекс преддипломной практики;
- учебно-методические комплексы самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов;
- учебно-методические комплексы государственной (итоговой) аттестации (дипломной работы);
- учебники, учебные и учебно-методические пособия, практикумы, рабочие тетради и др.

УМК учебной дисциплины может иметь следующую структуру:

- рабочая программа учебной дисциплины;
- материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации (фонды оценочных средств);
- учебно-методическая литература: методические указания для теоретических и практических занятий для преподавателей и студентов, методические указания по организации самостоятельной работы студентов, методические разработки, рабочие тетради и др.;- информация (сведения) об использовании инновационных методов в образовательном процессе;

УМК профессионального модуля может включать:

- рабочая программа профессионального модуля;

- материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации (фонды оценочных средств), порядок контроля и оценки сформированности профессиональных компетенций для экзамена квалификационного и др.;
- учебно-методическая литература: методические указания для теоретических занятий, методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий, методические указания по организации и проведению учебной и производственной (по профилю специальности) практик, рекомендации по выполнению курсового проекта (работы), методические рекомендации и указания по организации самостоятельной работы студентов, методические разработки, рабочие тетради и др.;
- информация (сведения) об использовании инновационных методов в образовательном процессе;

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов укомплектован печатными и/или электронными

изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, исходя из расчета 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Студентам предоставлена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации, интернет-ресурсам через локальную сеть университета, через беспроводной доступ Wi-Fi, электронным библиотекам с открытым доступом: Библиотечная система «ИРБИС 64», ЭБС издательства «ИНФРА-М».

Регулярно обновляются информационно-правовые системы «Консультант Плюс», «Гарант».

Таблица 1

Раздел 1.Обеспеченность фонда основной учебной литературы (учебного фонда) Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

Nп/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 10 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
1.	Базовый уровень, среднего профессионального образования, основная профессиональная образовательная программа, специальность **260203.51 «Технология мяса и мясных продуктов»**	182	12136	122	90%
	В том числе по циклам дисциплин:*				
	общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	77	5368	54	87%
	математические и общие естественнонаучные дисциплины	30	4392	44	95%
	профессиональный цикл	75	2376	24	88%

Директор колледжа

Дата заполнения: « 03 » 10 2013 г.

Таблица 2

Раздел 2. Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
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 1-2 экземпляра на
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	71	
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных	81	

	программ)		
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	2	
5.	Научная литература	37	48

Директор колледжа

Дата заполнения: « 03 » 10 2013 г.

Таблица 3

Раздел 3. Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации заявленных к лицензированию образовательных программ

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	НАПРИМЕР, Библиотечная система «ИРБИС 64» (фонд более 98 000 единиц информации), ЭБС издательства «ИНФРА-М» (фонд более _____ единиц полнотекстовой информации), Электронная библиотека ОУ с фондом _____ полнотекстовой информации Сайт:
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	НАПРИМЕР, Издательство «ИНФРА-М» (договор с научной библиотекой СГУ до 2015 года с ежегодным обновлением) Российская библиотечная ассоциация г. Санкт-Петербург Российская национальная библиотека (договор до 2015 года)
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	НАПРИМЕР, Соответствует, _____ выходов в сеть Интернет с возможностью одновременного доступа через систему управления обучением.

Директор колледжа_____/_____

Дата заполнения: «_____» _____ 20___г.

* Электронно-библиотечная система должна включать издания по основным изучаемым дисциплинам (без ограничения какой-либо отдельной предметной областью или несколькими специализированными областями).

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП предполагает наличие 9 учебных кабинетов, 6 лабораторий.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

1	**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.	
2	**Лаборатории:**	
	химии; мясного и животного сырья и продукции; электротехники и электронной техники; автоматизация технологических процессов; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.	
3	**Спортивные комплексы:**	
	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;	
4	**Залы:**	

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

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

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

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

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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	Samsung LE46A LCD – 1шт Белизномер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный ATT MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная	11

	процессов	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 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 620c – 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 в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных средств в профессиональной деятельности, электроники и схемотехники, аппаратных средств вычислительной техники, систем и сетей передачи информации	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 – 11шт Маршрутизатор ISON ZYXEL PRESTICE 200 – 1шт	14

		Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3100MEPV/S – 2шт Моноблок CER Aspire Z5761 – 1шт Моноблок Lenovo IdeaCentre B305 – 1шт Ноутбук Acer Extensa – 2шт Персональный компьютер Core2 Duo Asus – 1шт Плеер DVD Samsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HP hpcpg 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 Carsule – 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	

		АМ-12В – 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 А4 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	18б
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 ВСМ-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 Электроемкость 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 HL-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	9414Х 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 А4 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	03

		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 – 1 Эксикатор б/крана – 1	

Таблица 2

Перечень кабинетов, лабораторий по ФГОС СПО по специальности	**Фактическое наличие кабинетов, лабораторий в ОУ по специальности**	**Реквизиты договора на использование учебных кабинетов, спортивных залов, столовых, мастерских и т.д.**
иностранного языка;	иностранного языка;	
информационных технологий в профессиональной деятельности;	информационных технологий в профессиональной деятельности;	
экологических основ природопользования;	экологических основ природопользования;	
инженерной графики;	инженерной графики;	
технической механики;	технической механики;	
технологии изготовления хлебобулочных изделий;	технологии изготовления хлебобулочных изделий;	
технологического оборудования хлебопекарного производства;	технологического оборудования хлебопекарного производства;	
технологии производства макарон;	технологии производства макарон;	
технологического оборудования макаронного производства;	технологического оборудования макаронного производства;	
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;	
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых	
изделий;	изделий;	
безопасности	безопасности	

жизнедеятельности и охраны труда.	жизнедеятельности и охраны труда.	
Лаборатории:	Лаборатории:	
химии;	химии;	
микробиологии, санитарии и гигиены;	микробиологии, санитарии и гигиены;	
электротехники и электронной техники;	электротехники и электронной техники;	
автоматизации производственных процессов;	автоматизации производственных процессов;	
метрологии, стандартизации и подтверждения качества.	метрологии, стандартизации и подтверждения качества.	
Учебная пекарня	Учебная пекарня	
Спортивный комплекс:	Спортивный комплекс:	
спортивный зал;	спортивный зал;	
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.	
Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	**Залы:** библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
актовый зал.	актовый зал.	

6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Составитель фарша»

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, проекты землеустройства, программные комплексы, мультимедийные лекции, микроплакаты.

Для реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Составитель фарша» разработаны:

- график учебного процесса;
- учебный план;
- формы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик;
- фонды оценочных средств, позволяющие оценить формирование компетенций;
- учебные расписания.

График учебного процесса должен устанавливать последовательность реализации ОПОП специальности 260203.51 «Технология мяса и мясных продуктов»: теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную (итоговую) аттестации, каникулы с учетом компетентностно-модульного принципа организации учебного процесса.

Форма графика учебного процесса включает в себя не только недельное планирование учебного процесса, но и ежедневное, что позволяет организовать концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, без учета продолжительности семестра.

График учебного процесса, представленный в новой форме, позволяет выделять отдельные дни в течение семестра для проведения экзаменов по дисциплинам и профессиональным модулям непосредственно после

завершения их освоения, а также время для проведения практики в структуре профессиональных модулей.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности 260203.51 «Технология мяса и мясных продуктов»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, а также по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики, практики по профилю специальности);
- 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.

Для освоения профессиональных модулей спланировано их концентрированное изучение, поскольку каждый профессиональный модуль представляет собой логически завершенный элемент ОПОП.

Изучение модуля завершается экзаменом (квалификационным), по итогам которого определяется: освоен или не освоен обучающимся вид профессиональной деятельности.

Концентрированный принцип организации учебного процесса не требует соблюдения кратности объема часов на освоение программы учебной дисциплины или профессионального модуля неделям в учебном семестре.

Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / Составитель фарша» является обязательным элементом ОПОП и должен быть реализован в рамках объемов

времени, отведенных на освоение программы по специальности 260203.51 «Технология мяса и мясных продуктов»:

В состав этого 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 профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности. В этих целях в качестве внешних экспертов, кроме преподавателей конкретной дисциплины и МДК, активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Проектирование рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется на основе разработанных рекомендаций и макетов.

Содержание учебной практики и практики по профилю специальности, условия их реализации отражается в рабочей программе профессионального модуля. Отдельная рабочая программа формируется только для преддипломной практики.

Содержание модуля разрабатывается коллективом преподавателей, которые ведут ту или иную теоретическую часть модуля или практику в его составе.

Фонды оценочных средств создаются для контроля и оценки результатов освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Результатом освоения профессионального модуля должна быть оценка готовности обучающегося к выполнению конкретного вида профессиональной деятельности с оценкой «Вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Расписание учебных занятий в условиях реализации ФГОС СПО при модульном построении учебного процесса составляется семестровое, построенное по принципу планирования отдельно каждой недели семестра. Семестровое расписание позволяет:

– установить оптимальную последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей без учета кратности часов количеству недель в семестре;

– рационально планировать в течение семестра проведение зачетов, экзаменов, контрольных работ, лабораторных и практических занятий, сдачу курсовых работ.

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 «Кирасновмясо»
ООО «Тандер»
с которыми у ОУ оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики 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.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию 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 (приложение 13-15);
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приложение 16);

Контрольно-оценочные средства (макет - приложение 18, образец - приложение 19);

Система оценивания по профессиональному модулю (приложение 17)

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и

утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

– текущая аттестация знаний в семестре;

– промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

– государственная (итоговая) аттестация.

8.Характеристика среды ОУ, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Формирование среды колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. Среда способствует формированию таких профессионально значимых личностных качеств, как умение работать в команде, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствует воспитательная деятельность колледжа, в основу которой положена утвержденная советом колледжа концепция, рассматривающая воспитательную работу как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности.

Воспитательная работа ведётся по следующим направлениям: гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Формируется модель специалиста, ориентированная на воспитание таких социально востребованных качеств, как гражданская ответственность и самодисциплина, толерантность и владение навыками межличностного общения, креативность и предприимчивость, способность к саморазвитию и анализу.

За состояние воспитательной работы в колледже отвечает начальник отдела по воспитательной работе. Отдел контактирует с заведующими отделениями, председателями цикловых комиссий, кураторами, воспитателем общежития, сотрудниками информационно-библиотечного центра, преподавателями физической культуры, преподавателями-педагогами дополнительного образования и педагогами-организаторами.

В колледже постоянно совершенствуется работа кураторов студенческих групп. Преподаватель-куратор прикрепляется к студенческой академической группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния профессорско-преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов. Кураторский час в студенческих группах проводится один раз в неделю. Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: информационные кураторские часы «Губерния.

Россия. Мир», тематические кураторские часы, экскурсии, круглые столы, встречи с интересными людьми, психологические тренинги, посещение музеев, театров, встречи со студентами в общежитиях.

В колледже функционирует система студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Студенческие советы ведут свою деятельность по всем направлениям воспитательной работы, принимают участие в организации и проведении олимпиад и конкурсов профессионального мастерства, знатоков учебных дисциплин, смотров–конкурсов технического творчества, музейных экспонатов.

В колледже работают музей истории колледжа, клуб художественной самодеятельности «Энергия» (10 творческих коллективов: современный танец, народный танец, сольный танец, уличная субкультура, сольное пение, народное пение, дуэт, ансамбль, литературно-музыкальная гостиная, театр студенческих миниатюр). Студенты ежегодно принимают активное участие в городских, областных, региональных, всероссийских конкурсах и соревнованиях и занимают призовые места. Колледж занял 2 место в общем зачёте на областном фестивале «Студенческая Весна – 2013»: 1-е место в номинации «Народная песня (соло)», 2-е место в номинации «Академический хор», 2-место в номинации «Эстрадный танец», 2-е место в номинации «Фольклорное национальная песня (соло)», 2-е место в номинации «Академический ансамбль», 3-место в номинации «Эстрадный вокал», 3-место в номинации «Фольклорный (национальный) танец», 2-е место в номинации «Фольклорный ансамбль».

Спортивно-оздоровительная работа, пропаганда и внедрение физической культуры и здорового образа жизни ведутся в соответствии с планом спортивно-массовой, оздоровительной работы и программой «Здоровье». Проводятся кураторские часы, Дни Здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа активно участвуют и показывают хорошие результаты в городских и областных соревнованиях по волейболу, баскетболу, футболу, легкой атлетике. Ежегодно студенты и преподаватели колледжа принимают участие во Всероссийском дне бега «Кросс наций», «Олимпийский день бега», «Лыжня России». Для занятости во внеурочное время для студентов работают спортивные секции: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, шахматы и многие другие.

В колледже ежегодно проходят такие мероприятия как:

- торжественная линейка, посвященная Дню знаний;
- посвящение в студенты;
- смотр-конкурс «Восходящая звезда»;
- новогодний праздничный концерт для студентов;
- конкурс «Мисс СФТК»;
- праздничное мероприятие, посвященное Дню победы
- фестиваль «Студенческая весна»;
- мероприятие ко Дню России;

- церемония торжественного вручения дипломов выпускникам колледжа.

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействию в работе правоохранительных органов, охране общественного порядка в общежитии.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива колледжа, так и помощь различных сфер социальной направленности. Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по профилактике различных асоциальных явлений в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике употребления спиртных напитков и табакокурения, наркотических и психотропных препаратов, показ видео фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой среде.

Организация работы в профессионально-трудовом направлении нацелена на создание условий подготовки конкурентоспособных специалистов на современном рынке труда. Основная задача – формирование специалиста, обладающего общими и профессиональными компетенциями в рамках приобретаемой специальности. Этому способствуют тематические кураторские часы, проведение предметных недель, в ходе которых проводятся конференции, конкурсы, выпускаются газеты, организуются встречи со специалистами.

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, родителям студентов отправляются благодарственные письма по итогам семестров и года.

Для проведения воспитательной работы эффективно используется актовый, спортивный и читальный залы, компьютерные классы, информационно-библиотечный центр. При проведении мероприятий используются мультимедийное оборудование, видеокамеры, фотоаппараты, DVD, проекторы.

Воспитательная работа в колледже осуществляется на основе нормативно-правовых документов, регламентирующих работу с молодежью, а также на основании локальных актов образовательного учреждения.

В процессе освоения разнообразных воспитательных сред: социокультурной, академической, физического здоровья, досуговой, профессионального, коллективного и индивидуального творчества происходит воспитание студентов – будущих специалистов в области перерабатывающих отраслей.