

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

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

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

очная (заочная)

Саратов 2014 г.

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

Разработчики:

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

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

Магнусова Е.А., начальник отдела

Лёвина Т.Ю., канд. биол. наук, преподаватель высшей категории

Веселовский Степан Юрьевич, канд. вет. наук, преподаватель 1 категории

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) одобрена ученым советом университета 27 августа 2014 года, протокол № 1.

Согласовано:

Совет колледжа 29 августа 2014 года, протокол № 1.

Акт согласования с УНПК «Пищевик» ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова» от 29 августа 2014 года.

Акт согласования с ООО «Мясокомбинат «Юбилейный» от 29 августа 2014 года.

СОДЕРЖАНИЕ

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

выпускников

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

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов реализуется Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», который имеет право на реализацию имеющей государственную аккредитацию ППССЗ по данной специальности при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

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

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

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

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

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

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

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

1.2. Нормативные документы для разработки ППСЗ

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

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №379);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 года)»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «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» (с изменениями и дополнениями от

20.08.2008, 30.08.2010, 3.06.2011, 1.02.2012);

- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Локальные акты Университета и Колледжа.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

Цель ППССЗ - профессиональная подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, готовых внедрять современные технологии, востребованные на региональном рынке труда, и получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- обработка продуктов убоя.
- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов с присвоением третьего разряда.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

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

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

| | | |
|---------------------------|--|-------------------|
| среднее общее образование | | 2 года 10 месяцев |
|---------------------------|--|-------------------|

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

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

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

| Учебные циклы | Число недель (на базе основного общего образования) |
|--|---|
| Обучение по учебным циклам | 123 |
| Учебная практика | 25 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 4 |
| Производственная практика (преддипломная) | 7 |
| Промежуточная аттестация | 6 |
| Государственная итоговая аттестация | 34 |
| Каникулы | |
| Итого: | 199 |

1.3.4. Особенности ППССЗ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

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

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

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

1.3.6. Востребованность выпускников

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

1. ООО «Алтранс-Поволжье»
2. ООО «Дымок и К» Саратовская область
3. ООО «Мясокомбинат Юбилейный» г. Саратов
4. ООО «Регионэкородукт - Поволжье» Саратовская область
6. ООО «Дана-С» г. Саратов
7. ООО «Мясокомбинат Дубки» Саратовская область
8. ООО «Луч» Саратовская область
9. ООО «Юмис» Саратовская область
10. ОАО «Кирсановмясо» Саратовская область
11. ООО «Возрождение-1» г. Саратов и др.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

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

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

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

- сырья;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов» – код 16715 с присвоением третьего разряда.
- Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

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

- 1. Проводить прием, убой и первичную обработку скота, птицы и кроликов.**
 - Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
 - Производить убой скота, птицы и кроликов.
 - Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
 - Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
- 2. Обрабатывать продукты убоя.**
 - Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
 - Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
 - Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
- 3. Вести технологический процесс производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.**
 - Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

- Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организовывать работу структурного подразделения.

- Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления.
- Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Выполнять работы по профессии рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов» (код 16715) с присвоением третьего разряда.

- Контролировать качество пищевого сырья.
- Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.
- Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.

6. Вести технологический процесс производства продуктов длительного хранения из животного сырья (вариативная часть).

- Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
- Вести технологический процесс производства мясных консервов.
- Вести технологический процесс производства клея и желатина.
- Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.
- Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

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

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

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

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

| Вид профессиональной деятельности | Код компетенции | Наименование профессиональных компетенций |
|---|------------------------|---|
| Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. | ПК 1.1. | Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. |
| | ПК 1.2. | Производить убой скота, птицы и кроликов. |
| | ПК 1.3. | Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. |
| | ПК 1.4. | Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха. |
| Обработка продуктов убоя. | ПК 2.1. | Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. |
| | ПК 2.2. | Вести технологический процесс |

| | | |
|---|-----------|--|
| | | обработки продуктов убоя (по видам). |
| | ПК 2.3. | Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. |
| Производство колбасных изделий, конченных 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 профессии рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов». | ПК 5.1. | Контролировать качество пищевого сырья. |
| | ПК 5.2. | Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья. |
| | ПК 5.3. | Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья. |
| Производство продуктов длительного хранения из животного сырья | ПК 6.1В. | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья. |
| | ПК 6.2 В. | Вести технологический процесс производства мясных консервов. |
| | ПК 6.3 В. | Вести технологический процесс производства клея и желатина. |
| | ПК 6.4 В. | Вести технологический процесс производства яйцепродуктов. |

| | | |
|--|------------------|--|
| | ПК 6.5 В. | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья. |
|--|------------------|--|

3.3. Результаты освоения ППССЗ

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

| Код компетенции | Компетенции | Результат освоения |
|--------------------------|--|--|
| Общие компетенции | | |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Уметь использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с |

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| | | помощью Интернет–ресурсов. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий. |
| Профессиональные компетенции | | |
| ПК 1.1. | Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов. | Иметь практический опыт: - приёмки скота, птицы и кроликов; Уметь: - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; 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: - убоя скота, птицы и кроликов; Уметь: - произвести убой скота, птицы и кроликов в цеха переработки; Знать: |

| | | |
|---------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; - порядок убоя скота, птицы, кроликов; - требования охраны труда и правила техники безопасности при убое скота, птицы и кроликов |
| ПК 1.3. | Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичной переработки скота, птицы и кроликов; подготовки сырья к дальнейшей переработке; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; |
| ПК 1.4. | Обеспечить работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха. | <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования - по первичной переработке скота, птицы и кроликов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; |
| ПК 2.1. | Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | <p>Иметь практический опыт</p> <p>Контроля качества сырья и полуфабрикатов;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (по видам) | 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 | Иметь практический опыт – проведения входного контроля |

| | | |
|---------|---|--|
| | материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | сырья; Уметь: – осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; – распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; Знать: – требования контроля 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 технологический процесс 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, копченых изделий и полуфабрикатов. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. | Участвовать в планировании основных показателей производства. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и виды планирования работы бригады (команды), основные приемы организации работы исполнителей. |
| ПК 4.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работы исполнителя; – оценки эффективности деятельности каждого исполнителя; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу конкретного исполнителя; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, |

| | | |
|---------|---|---|
| ПК 4.3. | Организовывать работу трудового коллектива. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести таблиць учета рабочего времени работников; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и виды планирования работы бригады (команды), – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков боты и табеля учета рабочего времени; |
| ПК 4.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля за ходом выполнения работ исполнителями; – оценки результативности деятельности каждого исполнителя; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – выполнять основные виды работ; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформления утверждённой документации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.; – вести таблиць учета рабочего времени работников; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые документы, регулирующие личную |

| | | |
|---------|---|---|
| | | <p>ответственность бригадира;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; |
| ПК 5.1. | Контролировать качество пищевого сырья. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведения входного контроля сырья; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять входной контроль сырья; – распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; <p>Знать:</p> <p>контроль технологических процессов, требования к качеству сырья, материалам и готовой продукции.</p> |
| ПК 5.2. | Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки пищевого сырья <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять технологические расчеты; <p>Знать:</p> <p>технологические процессы подготовки сырья,</p> |
| ПК 5.3. | Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатации технологического оборудования <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования <p>Знать:</p> <p>назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности производства;</p> |
| ПК 6.1. | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. <p>Знать:</p> <p>назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий</p> |

| | | |
|--------|--|--|
| | | и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства; |
| ПК 6.2 | Вести технологический процесс производства мясных консервов. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – производства мясных консервов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; <p>Знать:</p> <p>назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;</p> |
| ПК 6.3 | Вести технологический процесс производства клея и желатина. | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – производства клея и желатина <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Знать:</p> <p>назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.</p> |
| ПК 6.4 | Вести технологический процесс производства яйцепродуктов | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – производства яйцепродуктов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; – организовывать и |

| | | |
|--------|---|---|
| | | <p>контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;</p> <p>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;</p> |
| ПК 6.5 | <p>Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья</p> | <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатации технологического оборудования продуктов длительного хранения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>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;</p> |

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

4.1. Учебный план

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

Учебный план ППССЗ утверждён ректором университета.

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

4.2. Рабочий учебный план

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

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объёмные 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);
- объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объёмы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

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

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

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

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

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

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

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

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

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

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

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

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

В рамках реализации ПМ.05 студенты осваивают профессию рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов» (код 16715) с присвоением третьего разряда.

Выполнение 2 курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение:

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

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

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

Цели и задачи, программы и формы отчётности по практике определены колледжем в соответствующем локальном акте. Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

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

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

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

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

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

4.3. Рабочие программы дисциплин

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

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

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

Рабочие программы дисциплин

| Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом | Наименование дисциплин |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Общеобразовательная подготовка | |
| | Базовые учебные дисциплины |
| ОДБ.01 | Русский язык |
| ОДБ.02 | Литература |
| ОДБ.03 | Иностранный язык |
| ОДБ.04 | История |
| ОДБ.05 | Обществознание |
| ОДБ.06 | Химия |
| ОДБ.07 | Биология |
| ОДБ.08 | Физическая культура |
| ОДБ.09 | ОБЖ |
| | Профильные учебные дисциплины |
| ОДП.10 | Математика |
| ОДП.11 | Информатика и ИКТ |
| ОДП.12 | Физика |
| Профессиональная подготовка | |
| | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл |
| ОГСЭ.00 | Основы философии |
| ОГСЭ.01 | История |
| ОГСЭ.02 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.03 | Физическая культура |
| ОГСЭ.04 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.05 | Основы социологии |
| ОГСЭ.06 | |
| | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл |
| ЕН.00 | Математика |
| ЕН.01 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.02 | Химия |
| ЕН.03 | |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология, стандартизация и подтверждение качества |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей

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

4.5. Программа производственной практики

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

5. Оценка качества освоения ППССЗ

5.1. Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам СПО.

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

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

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

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- квалификационный экзамен по ПМ. 05 Выполнение работ по профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов (3 разряд);
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

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

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

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

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

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы выпускных квалификационных работ рассматриваются предметной цикловой комиссией, согласуются с работодателями на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются Университетом.

Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков ее выполнения) за студентами оформляется распорядительным документом.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя предметной цикловой комиссии.

Руководитель ВКР выполняет следующие функции:

- формулирует задание на ВКР, составляет график ее выполнения.
- разрабатывает вместе со студентом календарный график выполнения работы,
- рекомендует студенту литературу, справочные и архивные материалы, типовые проекты и другие материалы по теме;
- оказывает студенту консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы,
- контролирует ход выполнения ВКР;
- консультирует студента по выбору литературы, методов изучения по теме ВКР;
- дает письменный отзыв о работе студента по подготовке ВКР.

Студент в процессе подготовки ВКР выполняет следующие функции:

- самостоятельно оценивает актуальность и значимость проблемы, связанной с темой ВКР;
- совместно с руководителем уточняет задание на ВКР и график ее выполнения;
- осуществляет сбор и обработку исходной информации по теме ВКР, изучает и анализирует полученные материалы;
- самостоятельно формулирует цель и задачи ВКР;
- проводит обоснование темы (проблемы), в соответствии с заданием на ВКР; даёт профессиональную аргументацию своего варианта решения проблемы;
- принимает самостоятельные решения с учетом мнений руководителя;

– подготавливает сопутствующие средства представления результатов ВКР (презентацию);

– формулирует логически обоснованные выводы, предложения и рекомендации по полученным результатам;

– готовит выступление для защиты ВКР.

Выпускные квалификационные работы оформляются в виде дипломной работы в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению ВКР.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций и предприятий.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя дается оценка выполненной студентом выпускной квалификационной работы, указываются ее достоинства и недостатки.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении выпускных квалификационных работ решается организуемой по приказу директора колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации

Задачи государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, базовая подготовка, требованиям ФГОС СПО, подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам профессиональной деятельности.

Формой проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, базовая подготовка, выполняется в виде дипломной работы.

Проведение государственных аттестационных испытаний определяется «Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по программам среднего профессионального образования», доводится до сведения студентов всех форм получения образования не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Расписание работы государственной экзаменационной комиссии, утверждается директором Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности в соответствии со следующим порядком:

- представление студента членам комиссии ГЭК;
- сообщение студента с использованием наглядных материалов и мультимедийной презентации основных результатов ВКР (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- зачитывание отзыва руководителя на ВКР;
- зачитывание рецензии;
- ответы студента на замечания рецензента.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

По завершении защиты выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии,

участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности СПО. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца заверяется печатью Университета.

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

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

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

Саратовской области. 100% преподавателей колледжа прошли курсы повышения квалификации по программе «Современные технологии образовательного процесса».

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

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

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

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

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

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

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

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

Функционирование **информационно-образовательной среды** колледжа обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Учебные аудитории для проведения занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы оснащены:

- техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории,
- наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематическими иллюстрациями в соответствии с рабочими программами дисциплин/модулей,
- компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется: офисные пакеты приложений Microsoft Office 2003, 2007, 2010, система оптического распознавания символов ABBYY FineReader 8.0, видеомонтажное программное обеспечение «Pinnacle Studio ULTIMATE COLLECTION version 14 WW».

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам (автоматизированным рабочим местам «Мастер-кондитер», «Технолог-хлебопек», «Технолог-кулинар», «Мастер технико-технологического контроля», автоматизированной справочной системой «Хлебопёк»), состав которых определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО каждому студенту предоставлен доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ специальности, возможность пользоваться периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой.

В период 2010-14 г.г. выписывались следующие периодические издания:
Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты) – 14 экз.

1. Комсомольская правда
2. Наука и жизнь
3. Не будь зависим – скажи «Нет!» наркотикам, алкоголю, курению, игромании.
4. Областная газета
5. Основы безопасности жизни
6. Охрана труда и пожарная безопасность в образовательном учреждении
7. Профессиональное образование. Столица.
8. Современный урок
9. Специалист
10. Среднее профессиональное образование

11. Физкультура и спорт
12. Химия и жизнь. XXI век
13. Moscow News
14. Vitamin DE

Научные периодические издания (по специальности) образовательных программ) – 8 экз.

1. Всё о мясе [Текст]: Научно-технический и производственный журнал.
2. Мясная индустрия [Текст]: Научно-технический производственный журнал.
3. Мясной ряд [Текст]: ежеквартальный журнал-каталог.
4. Мясные технологии [Текст] : Специализированный журнал.
5. Новое мясное дело [Текст]: специализированное издание по вопросам производства, техники и менеджмента в мясной промышленности.
6. Пищевая промышленность [Текст]: Ежемесячный научно-производственный журнал.
7. Хранение и переработка сельхозсырья [Текст]: теоретический журнал.
8. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий [Текст].

Информационно-библиотечный центр (ИБЦ) располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». Создан фонд электронных ресурсов: медиатека, видеотека, электронная библиотека. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-функциональная система ИБЦ включает несколько компонентов:

- каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора,
- каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов,
- возможность определения точки доступа к источнику информации, включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам издательства «Лань», «IPR-books» и «ZNANIUM.COM», пользуется доступом к электронным базам электронно-библиотечной системы Университета с

использованием логина и пароля, а также к электронной информационно-образовательной среде колледжа.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивает:

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

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

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, лабораториями, объектами физической культуры и спорта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

| № п/п | Дисциплины (модули) по учебному плану | Наименование кабинетов, лабораторий | Оборудование кабинетов, лабораторий | Номер кабинета ФТК, учебного корпуса СГАУ, адрес |
|-------|---------------------------------------|---|---|--|
| 1. | Русский язык | Кабинет литературы, русского языка и культуры речи | Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51 |
| 2. | Литература | Кабинет литературы, русского языка и культуры речи | Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51 |
| 3. | Иностранный язык | Кабинет иностранного языка | SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBExplorerD790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13 |

| | | | | |
|----|----------------|--|---|---|
| | | | <p>1 шт Проектор BenQMP 620c – 1 шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1 шт Стол переносной складной Da-LiteProject-O-Stand – 1 шт DVD Проигрыватель XOROMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт</p> | |
| 4. | История | Кабинет социально-экономических дисциплин | <p>Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42 |
| 5. | Обществознание | Кабинет социально-экономических дисциплин | <p>Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42 |
| 6. | Химия | Лаборатория химии | <p>Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах») Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца»</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 26 |

| | | | | |
|-----|---------------------------------------|--|--|--|
| | | | Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы» | |
| 7. | Биология | Кабинет естественнонаучных дисциплин | Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54 |
| 8. | Физическая культура | Спортзал | Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный B-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для пресса-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3 | Спортзалы г. . Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевская,4 |
| 9. | | Открытый стадион | Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014 | г. Саратов ул. Радищева ,22. |
| 10. | Основы безопасности жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны | ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16 |

| | | | | |
|-----|-------------------|---|--|---|
| | | Груда | АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт. | |
| 11. | Математика | Кабинет математики | Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97, каб 12 |
| 12. | Информатика и ИКТ | Кабинет информатики и ИКТ | Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1 | г.. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 12 |
| 13. | | Кабинет естественнонаучных дисциплин | Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1 | г.. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54 |
| 14. | Физика | Лаборатории физики | Металлические тела, деревянные тела – 20 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы HL- 200– 1 шт. математический маятник- 2 шт Кольца Ньютона – 1 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Установка для определения вязкости жидкостей – 1 шт. Установки: Экспериментальная проверка теоремы Штейнера - 1 шт. Определение модуля упругости – 4 шт Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкостей – 2 шт. Изучение ламинарного движения жидкости в трубах круглого сечения – 1 шт. | УК №3, ком. № 319, 321, 322, 324, 326 Саратов , ул. Соколова ,335 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p> Определение коэффициента внутреннего трения жидкости – 1 шт. Исследование электростатического поля с помощью электролитической ванны – 1 шт. Исследование цепей постоянного тока – 1 шт. Определение проводимости и сопротивления электролитов – 1 шт. Изучение работы полупроводниковых приборов – 1 шт. Цепи переменного тока – 1 шт. Последовательный и параллельный колебательные контуры – 1 шт. Изучение термоэлектронной эмиссии электровакуумных приборов – 1 шт. Определение показателя преломления стекла с помощью гониометра – 1 шт. Исследование показателя преломления стекла с помощью рефрактометра ИРФ-22 – 2 шт. Определение длины волны света с помощью дифракционной решетки – 1 шт. (2000 г.) Установка мост Уитстона – 1 шт. Определение концентрации растворов с помощью поляриметра – 1 шт. Осциллограф С-1- 72– 1 шт. Осциллограф С1- 69 – 1 шт. Генератор Г4-18А – 1 шт. Генератор ГЗ – 118 – 1 шт. Микроскоп – 1 шт. Милливольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. Металлические тела – 5 шт. Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы НЛ -200 – 1 шт. Математический маятник – 2 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт. Осциллограф ОСУ 10А – 1 шт. Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт. Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт. Установка метод Стокса – 1 шт. Стенды : Измерение сопротивления проводников – 1 шт. Изучение полупроводникового диода – 1 шт. Изучение работы трансформатора – 1 шт. Изучение полупроводникового триода – 1 шт. Исследование параллельного и последовательного Исследование цепей постоянного тока – 1 шт. Определение проводимости электролита – 1 шт. Установка для исследования дифракционного спектра – 1 шт. Установка для определения скорости звука в воздухе – 1 шт. Устройство для определения модуля упругости изгиба – 1 шт. Устройство с оптической скамьей– 1 шт. Люксметр ТКА-ПКМ – 1 шт. Вольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. </p> | |
|--|--|---|--|

| | | | | |
|-----|------------------|--|---|---|
| | | | <p>Рефрактометр ИРФ- 454 – 1 шт. Микроскоп – 1 шт. Поляриметр П-161 – 1 шт Металлические тела – 5 шт Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт Весы НЛ -200 – 1 шт Математический маятник – 1 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт. Осциллограф ОСУ 20 – 1 шт. Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт. Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт. Установка метод Стокса – 2 шт. Электроизмерительные приборы: вольтметры– 1шт. Амперметры– 10шт. Миллиамперметры– 10шт. Милливольтметры– 10шт. Микроамперметры– 10шт. Микровольтметры– 10шт. Установки: Мост проводникового тока– 3шт. Полупроводниковый диод– 2шт. Электронный осциллограф– 3шт. Транзистор– 1шт. Вакуумный диод– 2шт. Электронная лампа(триод) – 2шт. Термопара– 2шт. Гальванизация– 1шт. Трансформатор– 3шт. Осциллограф– 3шт. (Фотоэлемент – 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 – 2 шт Микроскоп Минимед 501 – 2 шт. Поляриметр П-161 – 2 шт. Дифракционная решетка – 1 шт. Установки: - 3 шт. Собирающая и рассеивающая линзы – 1шт. Кольца Ньютона– 1шт. Спектральный аппарат и водородный спектр– 2шт.:</p> | |
| 15. | Основы философии | Кабинет социально-экономических дисциплин | <p>Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42 |
| 16. | История | Кабинет социально-экономических дисциплин | <p>Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42 |
| 17. | Иностранный язык | Кабинет иностранного языка | <p>SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBExplorerD790WH – 1шт</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13 |

| | | | | |
|-----|------------------------------|--|--|--|
| | | | Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQMP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-LiteProject-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XOROMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт | |
| 18. | Русский язык и культура речи | Кабинет литературы, русского языка и культуры речи | Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51 |
| 19. | Основы социологии | Кабинет социально-экономических дисциплин | Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocusX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1 | Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42 |
| 20. | Физическая культура | Спортзал | Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный B-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для прессы-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3 | спортзал г. г. Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевская,4 |
| | | Открытый стадион | Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014 | г. Саратов ул. Радищева ,22. |
| 21. | Математика | Кабинет | Двухплатформенный компьютер AppleMacMini | г. Саратов, |

| | | | | |
|-----|---|--|--|--|
| | | математики | ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1 | ул Мичурина, 97 каб. 12 |
| 22. | Экологические основы природопользования | Кабинет экологических основ природопользования | Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54 |
| 23. | Химия | Лаборатория химии | Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах») Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» | г. Саратов, ул. Мичурина, 97, каб 26 |

| | | | | |
|-----|--------------------------------------|---|--|--|
| | | | <p>Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»</p> | |
| 24. | Инженерная графика | Кабинет инженерной графики | <p>Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) Модем-1 Комплект сетевого кабельного оборудования- 1 Компьютер ATTO PentiumE2140-1 КомпьютерRAMECGALE -10 SamsungLE46ALCD -1 СканерMustekScanExpress 1248 UB ДоскакласснаяДА-123-1 КондиционерGeneralClimateGC/GU-S24HR -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia -1 Проектор Hitachi CP-X385 -1</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 31 |
| 25. | Техническая механика | Кабинет технической механики | <p>Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) Модем-1 Комплект сетевого кабельного оборудования- 1 Компьютер ATTO PentiumE2140-1 КомпьютерRAMECGALE -10 SamsungLE46ALCD -1 СканерMustekScanExpress 1248 UB ДоскакласснаяДА-123-1 КондиционерGeneralClimateGC/GU-S24HR -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia -1 Проектор Hitachi CP-X385 -1</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 31 |
| | | Лаборатория «Техническая механика», Лаборатория «Детали машин» | <p>Лабораторная установка «ДМ-30» индикатор часового типа «ИЧ-10» . Динамометрический ключ. Набор втулок, упоров, сухарей. Болты с гайками. Лабораторная установка «ДМ-31». 10 ПЭВМ, программа «АРМ 10» Лабораторная установка «ДМ-28». Лабораторная установка 4-х кратного полиспаста. Весы. Динамометр. Лабораторная установка ленточного конвейера Лабораторная установка винтового конвейера. Пресс Амфлера с ручным приводом Домкрат винтовой. Домкрат гидравлический. Весы. Динамометр.</p> | УК №2, к. 431,к434 г. Саратов, Советская, 60 |
| 26. | Электротехника и электронная техника | Лаборатория электротехники и электронной техники | <p>Кондиционер SamsungSH-18WJ Лабораторный стенд «Электрические цепи» -3 шт. Лабораторный стенд «Электроника»-3 шт. Монитор 17 «Samsung 753 S Монитор 19 «TFT ViewSonic VA 1916W-2 НоутбукToshiba satellite M30X S Принтер CANON LBP-1120 Принтер HP LJ 3015 Проектор 2000 Ansiim 1024*0768 BenQ PB6210 ПроекторViewSonic PJD СистемныйблокСТАТХPROIntelD 945 GCLF2/DC СистемныйблокСТАТХPROIntelD 945 GCLF2/DC СистемныйблокСТАТХPROIntelD 945 GCLF2/DC Набор сопротивлений Набор контрольно-измерительных приборов постоянногои переменного тока 8-приборов Осциллограф электронно- лучевой, стенд универсальные ОАВТ Стенд для исследования транзисторных усилителей</p> | УК №2, 416 – Лаборатория электротехники 413 – Лаборатория электроники, г. Саратов , ул. Советская,60 |

| | | | | |
|-----|---|--|---|--|
| 27. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены | <p>вертикальные жалюзи Весы HL-200/0 1г. для чаши 700мм. с блоком питания Весы ВЛР-200 Горизонтальные жалюзи Дозатор HTLLabMate 1000-5000 мкл Дозатор HTLLabMate 20-200 мкл Дозатор HTLLabMate 100-1000, 20-200 мкл М/компрессор Магнитная мешалка Манипулятор /мышь/Ge Микроскоп люминес Облучатель бактерицидный ОБН-150 настен. с 2-мя лампами Облучатель ОУФБ-07 «Солнышко» Прибор УМТП6М Прибор «Индикатор качества воды» Принтер EPSONLG 100 Психрометр ВИТ-2 Сетевой фильтр Стул РС-12 без спинки Холодильник Зил б/у Холодильник Саратов Центрифуга Штатив-подставка для пипеток настольный HTLLS-2 на 5 мест Аквадистилятор АЭ-10 МО Анаэростат 1 для 10 чашек Петри 10x2 см или 33 чашек 6x2 см ВесыJW-1 600гр. Весы аналитические Ohaus-EP214C ВидеоокулярDCV 510 для микроскопа Жалюзи Компьютер Celeron (сист.блок) КомпьютерIntelPentium 2/8 GHz/2*2Gb/500Gb/7200/DVDRW Лаборатория микробиологии Микроскоп «Микмед-5» Микроскоп «Микмед-6» Микроскоп Биолар Микроскоп стереоскопический Микроскоп электрическийTeslaBS-500 МикрофотокалориметрМКМФ-02 Молочная лаборатория Монитор 17 Samsung 757 MB Монитор 17 LGStudioworks SW 700B Монитор 19 TFT ViewSonic VA-1916W-2 МониторViewSonic Моноблок Lenovo C320 Intel G530/20 WXGA (1600*900) Морозильник Насос вакуумныйЕсjVac 4 Облучатель «ОРУБп-3-3 «КРОНТ» (Дезар-4) Оверхед-проектор Medium 524 P, 3-Хлинзо Одноканальный дозатор Колор 5-50 мкл Одноканальный дозатор Лайт 10-100 мкл ОРУб-03-КРОНТ (Дезар-3) Плита газовая Гифест 3200-06 Подставка под стерилизаотр ГП-40ПЗ Подставка под термосатат ТС-1/80 СПУ ПринерCanonLBR-810 A4 ПринтерHP Laser Jet</p> | УК №3, к. 223 Лаборатория микробиологии г. Саратов, ул. Соколова, 335 |
|-----|---|--|---|--|

| | | | | |
|-----|---|---|---|-------------------------------------|
| | | | <p>Принтер HP Laser Jet 1022 Процессор KRATWAY Celerjn-D 2533 MHz Рефрактометр ИРФ-454Б2М рН-метр Статус рН-метр-миниатюрный Сейф бухгалтерский ШБ-2 Системный блок ВК-С-1700/ GigaButeGA-81R533 Системный блок Celeron 400/64/6.4/4 Сканер HP Спектрофотометр СФ-102 с программным обеспечением Стерилизатор воздушный ГП-40-Ох- «ПЗ» Стерилизатор паровой ГК-100-3М Стол лабораторный Стол-тумба лабораторный Термостат 80л ТС-1/80 с подставкой Термостат суховоздушный ТС-1/80 СПУ Термостат ТС-1/80 СПУ Тумба под мойку с раковиной Установка УВМТ 12250 Холодильник Атлант 268-0 Холодильник Beko CMW 529221 W Холодильник обратный диагональный для комплекта стекла с защитным покрытием Холодильник Саратов- 549 КШ-160 Цифровая камера DCM Шейкер термостатируемый (27л.) с платформ. Шейкер инкубатор Шкаф АМ-1891 Шкаф SL-125/2Т Шкаф вытяжной лабор. ШВ-01 Шкаф комбинированный для одежды с полками Шкаф лабораторный закрытый со стеклом Шкаф ШБ-1А Шкаф ШМС-1</p> | |
| 28. | Автоматизация технологических процессов | Лаборатория автоматизации технологических процессов | <p>Samsung LE46ALCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon LaserBase 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</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 11 |

| | | | | |
|-----|--|-------------------|---|--------------------------------------|
| | | | <p>Шкаф сушильный ШС-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 жирометров – 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</p> | |
| 29. | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов | Лаборатория химии | <p>Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21НЮТ. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах») Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы»</p> | г. Саратов, ул. Мичурина, 97, каб 26 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| | | | Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы» | |
| 30. | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных | Кабинет технологии мяса и мясных продуктов | Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620с – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Хоро 2115 – 1 | г. Саратов, ул. Мичурина, 97 |
| 31. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности | Видеоплеер пишущий PANASONICNV-SJ – 1шт Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 1 шт ИнтерактивныйкомплектеBeamSystem3-BluetoothComplete – 3 шт Источник бесперебойного питания APC BackUPSES – 3 шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Маршрутизатор ISONZYXELPRESTICE 200 – 1шт Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3100MEPV/S – 2шт Моноблок CERAspireZ5761 – 1шт Моноблок LenovIdeaCentreB305 – 1шт Ноутбук AcerExtensa – 2шт Персональный компьютер Core2 DuoAsus – 1шт Плеер DVDSamsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HPpсrpg 6720s – 9шт Принтер CanonLBP-3000 – 4шт Принтер XEROXPhaser 3117 – 2 Принтер лазерный сетевой HPLaserJetP2015N – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Система организации беспроводной сети AppleTimeCarsule – 1 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Точка беспроводного доступа D-LinkDWL-3200AP – 1 Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2 Штатив SVA 60 – 1 Экран на штативе ScreenMediaApollo – 1 Монитор LCD 22"AsusMW221U – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 DVD проигрыватель XOROMPEG4 – 4 Источник бесперебойного питания PowerComImperial IMP-825AP – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 2 Коммутатор D-LinkDES-1024D – 1 Модем внешний D-LinkDU-526M – 3 Плеер DVD+MP4 Хоро 2115 – 3 Сетевой удлинитель-фильтр SurgeProtector 1,8м – 6 СканерCanonCanoScan – 1 СканерCanonCanoScan LIDE 25 – 5 СканерA4 Epson Perfection V10 -1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 14 |
| 32. | Метрология и стандартизация | Лаборатория метрологии и стандартизации | набор контрольно-измерительных приборов постоянного и переменного тока 8-приборов коммутационная аппаратура набор активных сопротивлений, источника постоянной ЭДС трехфазный понижающий трансформатор Стенд ИВС-PCS100А двухканальный – 2 шт. Стенд СА-PCS 300А Учебно-лабораторный стенд Учебный стенд 1 | УК №2, к 420. Лаборатория метрологии г. Саратов , ул. Советская, 60 |

| | | | | |
|-----|--|---|--|--|
| | | | Учебный стенд 2 Учебный стенд 3 Цифровой фотоаппарат SonyDSC-W30/ S/B Экран настенный Системный блок СТ ATX PROIntelD 945 GCLF2/DC Монитор Samsung Samtron | |
| 33. | Правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности | Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 41 |
| 34. | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Кабинет экономики организации | Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 35. |
| 35. | Охрана труда | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда | ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт. | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16 |
| 36. | Безопасность жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда | ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт. | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16 |
| 37. | Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов | Кабинет технологии мяса и мясных продуктов | Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620с – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Хоро 2115 – 1 | г. Саратов, ул. Мичурина, 97 |

| | | | | |
|-----|--------------------------|---|--|--|
| | | Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления и животного сырья | Силовой измельчитель Ж6-ФИС – 1 шт. Электрический варочный котел КПЭ-250 – 1 шт. Волчок МП-105 – 1 шт. Подвесной путь – 1 шт. Шпигорезка ФШМ – 1 шт. Шприц с двухвинтовым вытеснителем Я2-ФШВ – 1 шт. Фаршемешалка Л5-ФМУ-150 – 1 шт. Доска аудиторная 3-х элемент. ДА-34к 1012*3412 Доска для мела «2*3» трехэлементная Компьютер ATTO Intel Cel-320 Кондиционер Samsung noaser AW Копировальный аппарат CANON FC208 Монитор ASUS ASM-ММ17DE-B | УК №3 Лаборатория «Оборудование мясной отрасли», к.116, г. Саратов, ул. Соколова, 335 |
| 38. | Обработка продуктов убоя | Кабинет технологии мяса и мясных продуктов | Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620с – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1 | г. Саратов, ул. Мичурина, 97 |
| | | Лаборатория мясного и животного сырья и продукции | Вакуумная упаковочная машина Henkelman Jumbo 35 Ванна моечная ВСМ 3/600 Весы М-ER 326P-15,2 Весы ТВ-S-200.2-A2 Весы наст, эектр, до 15кг В 414906BP ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ 100 S 2 Емкость инжектора Инжектор ПМ – ФМШ – 15 в комплекте с иглами ФМШ – 15/19 Камера для душирования колбасы КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ К ККМ «Элвис Микро К» 00592294 ККМ «Элвис Микро К» 1 34862 ККМ «Элвис Микро К» 2 34862 ККМ Меркурий -115 К 101131255 для списания Клипсатор Компрессор J 1048 Компьютер ВК – S 2400 Коптил устр Котел пищеварочный КПЭ -160 Куттер Fatosa C20 Куттер К 80 V Talsa Куттер ФРЕ «80 л, 2 скорости» Льдогенератор Р -200 Льдогенератор Л – 12 Массажер MEAT – MASTER HS – 8 TC – 10 Массажер вакуумный УВМ – 100, V – 120 л Мойка высокого давления 6170 МФУ BROTHER DCP – 7057 R формат А4лазерный Мясорубка МИМ – 600 Перекрутчик 2101С Печь термодымовая Прилавок ТАИР 1201 Рама колбасная КТОМИ – 300 Регулятор температуры и влажности МПР51 – Щ4, 01 Сплит – система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1 с установкой -3 Стол разделочный 1400* Стол разделочный 900 *- 5 | УК №3 УНПК «Пищевик», к. 120г. Саратов, ул. Соколова, 335 |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| | | | <p>Стол руководителя Столешница 820*2500 Термокамера КОН -5 универсальная 150кг полуавтомат Фаршемешалка Fatosa A – 150 Холодильная камера -2 Холодильная камера ном, 1 Холодильная камера ном, 2 Холодильный шкаф ШХ – 0,4 Шкаф закрытый со стеклом Шкаф угловой Шприц вакуумный F-Line F 60A (в компл.с опцией плотности набивки Шприц поршневой Fatosa C20 E25 Штендер</p> | |
| | | Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления и животного сырья | <p>Силовой измельчительЖ6-ФИС – 1 шт. Электрический варочный котел КПЭ-250 – 1 шт. Волчок МП-105 – 1 шт. Подвесной путь – 1 шт. Шпигорезка ФШМ – 1 шт. Шприц с двухвинтовым вытеснителем Я2-ФШВ – 1 шт. Фаршемешалка Л5-ФМУ-150 – 1 шт. Доска аудиторная 3-х элемент. ДА-34к 1012*3412 Доска для мела «2*3» трехэлементная Компьютер АТТО Intel Cel-320 Кондиционер Samsung noaser AW Копировальный аппарат CANON FC208 Монитор ASUS ASM-MM17DE-B</p> | УК №3 Лаборатория «Оборудование мясной отрасли», к.116, г. Саратов, ул. Соколова, 335 |
| | | Кабинет технологии мяса и мясных продуктов | <p>Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620c – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Хоро 2115 – 1</p> | г. Саратов, ул. Мичурина, 97 |
| 39. | Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Лаборатория мясного и животного сырья и продукции | <p>Вакуумная упаковочная машина Henkelman Jumbo 35 Ванна моечная ВСМ 3/600 Весы М-ER 326P-15,2 Весы ТВ-S-200.2-A2 Весы наст, эектр, до 15кг В 414906BP ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ 100 S Емкость иньектора Иньектор ПМ – ФМШ – 15 в комплекте с иглами ФМШ – 15/19 Камера для душирования колбасы КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ К ККМ «Элвис Микро К» 00592294 ККМ «Элвис Микро К» 1 ККМ «Элвис Микро К» 2 ККМ Меркурий -115 К Клипсатор Компрессор J Компьютер ВК – S Коптил устр Котел пищеварочный КПЭ Куттер Fatosa C20 Куттер К 80 V Talsa Куттер ФРЕ «80 л, 2 скорости» Льдогенератор Р Льдогенератор Л</p> | УК №3 УНПК «Пишевик», к. 120г. Саратов, ул. Соколова,335 |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| | | | <p>Массажер MEAT – MASTER HS – 8 TC – 10 Массажер вакуумный УВМ – 100, V – 120 л Мойка высокого давления 6170 МФУ BROTHER DCP – 7057 R формат А4лазерный Мясорубка МИМ – 600 Перекрутчик Печь термодымовая Прилавок ТАИР Рама колбасная КТОМИ Регулятор температуры и влажности МПР51 – Щ4, 01 Сплит – система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1 с установкой - 3 Стол разделочный 1400* Стол разделочный 900 * - 5 Стол руководителя Столешница 820*2500 Термокамера КОН -5 универсальная 150кг полуавтомат Фаршемешалка Fatosa A Холодильная камера - 2 Холодильная камера ном, 1 Холодильная камера ном, 2 Холодильный шкаф ШХ – 0,4 Шкаф закрытый со стеклом Шкаф угловой Шприц вакуумный F-Line F 60A (в компл.с опцией плотности набивки Шприц поршневой Fatosa C20 E25 1 Штендер</p> | |
| | | Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления и животного сырья | <p>Силовой измельчительЖ6-ФИС – 1 шт. Электрический варочный котел КПЭ-250 – 1 шт. Волчок МП-105 – 1 шт. Подвесной путь – 1 шт. Шпигорезка ФШМ – 1 шт. Шприц с двухвинтовым вытеснителем Я2-ФШВ – 1 шт. Фаршемешалка Л5-ФМУ-150 – 1 шт. Доска аудиторная 3-х элемент. ДА-34к 1012*3412 Доска для мела «2*3» трехэлементная Компьютер ATTO Intel Cel-320 Кондиционер Samsung noaser AW Копировальный аппарат CANON FC208 Монитор ASUS ASM-MM17DE-B</p> | УК №3 Лаборатория «Оборудование мясной отрасли», к.116, г. Саратов, ул. Соколова, 335 |
| 40. | Организация работы структурного подразделения | Кабинет экономики организации | <p>Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 2 DVD плеер ВВК DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1</p> | г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 35. |
| 41. | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих | Лаборатория мясного и животного сырья и продукции | <p>Вакуумная упаковочная машина Henkelman Jumbo 35 Ванна моечная ВСМ 3/600 Весы М-ER 326P-15,2 Весы ТВ-S-200.2-A2 Весы наст, эектр, до 15кг В 414906BP ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ 100 S Емкость иньектора Иньектор ПМ – ФМШ – 15 в комплекте с иглами ФМШ – 15/19 Камера для душирования колбасы КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ К</p> | УК №3 УНПК «Пищевик», к. 120г. Саратов, ул. Соколова,335 |

| | | | | |
|-----|--|---|--|--|
| | | | <p>ККМ «Элвис Микро К» 00592294 ККМ «Элвис Микро К» 1 ККМ «Элвис Микро К» 2 ККМ Меркурий -115 К Клипсатор Компрессор J Компьютер ВК – S Коптил устр Котел пищеварочный КПЭ -160 Куттер Fatosa C20 Куттер К 80 V Talsa Куттер ФРЕ «80 л, 2 скорости» Льдогенератор Р -200 Льдогенератор Л – 12 Массажер MEAT – MASTER HS – 8 TC – 10 Массажер вакуумный УВМ – 100, V – 120 л Мойка высокого давления МФУ BROTHER DCP – 7057 R формат А4лазерный Мясорубка МИМ – 600 Перекрутчик Печь термодымовая Прилавок ТАИР Рама колбасная КТОМИ – 300 Регулятор температуры и влажности МПР51 – Щ4, 01 Сплит – система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1 с установкой -3 Стол разделочный 1400*2500 Стол разделочный 900 *1400 – 5 Стол руководителя Столешница 820*2500 Термокамера КОН -5 универсальная 150кг полуавтомат Фаршемешалка Fatosa A – 150 Холодильная камера -2 Холодильная камера ном, 1 Холодильная камера ном, 2 Холодильный шкаф ШХ – 0,4 Шкаф закрытый со стеклом Шкаф угловой Шприц вакуумный F-Line F 60A (в компл.с опцией плотности набивки) Шприц поршневой Fatosa C20 E25 Штендер</p> | |
| 42. | Производство продуктов длительного хранения из животного сырья | Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления и животного сырья | <p>Силовой измельчитель Ж6-ФИС – 1 шт. Электрический варочный котел КПЭ-250 – 1 шт. Волчок МП-105 – 1 шт. Подвесной путь – 1 шт. Шпигорезка ФШМ – 1 шт. Шприц с двухвинтовым вытеснителем Я2-ФШВ – 1 шт. Фаршемешалка Л5-ФМУ-150 – 1 шт. Доска аудиторная 3-х элемент. ДА-34к 1012*3412 Доска для мела «2*3» трехэлементная Компьютер ATTO Intel Cel-320 Кондиционер Samsung noaser AW Копировальный аппарат CANON FC208 Монитор ASUS ASM-MM17DE-B</p> | УК №3 Лаборатория «Оборудование мясной отрасли», к.116, г. Саратов, ул. Соколова, 335 |

| | | | | |
|-----|--|--|---|---|
| | | <p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции</p> | <p>Вакуумная упаковочная машина Henkelman Jumbo 35 Ванна моечная ВСМ 3/600 Весы М-ER 326P-15,2 Весы ТВ-S-200.2-A2 Весы наст, эектр, до 15кг В 414906BP ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ 100 S Емкость инжектора Инъектор ПМ – ФМШ – 15 в комплекте с иглами ФМШ – 15/19 Камера для душирования колбасы КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ К ККМ «Элвис Микро К» - 3 ККМ Меркурий -115 К Клипсатор Компрессор J 1048 Компьютер ВК – S 2400 Коптил устр Котел пищеварочный КПЭ -160 Куттер Fatosa C20 Куттер К 80 V Talsa Куттер ФРЕ «80 л, 2 скорости» Льдогенератор Р -200 Льдогенератор Л Массажер MEAT – MASTER HS – 8 TC – 10 Массажер вакуумный УВМ – 100, V – 120 л Мойка высокого давления 6170 МФУ BROTHER DCP – 7057 R формат А4лазерный Мясорубка МИМ – 600 Перекрутчик Печь термодымовая Прилавок ТАИР 1201 Рама колбасная КТОМИ – 300 Регулятор температуры и влажности МПР51 – Щ4, 01 2101С6000000024 Сплит – система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1 с установкой – 3 Стол разделочный 1400*2500 Стол разделочный 900 *1400 - 5 Стол руководителя Столешница 820*2500 Термокамера КОН -5 универсальная 150кг полуавтомат Фаршемешалка Fatosa A – 150 Холодильная камера Холодильная камера Холодильная камера ном, 1 Холодильная камера ном, 2 Холодильный шкаф ШХ – 0,4 Шкаф закрытый со стеклом Шкаф угловой Шприц вакуумный F-Line F 60A (в компл.с опцией плотности набивки Шприц поршневой Fatosa C20 E25 Штендер</p> | <p>УК №3 УНПК «Пищевик», к. 120г. Саратов, ул. Соколова,335</p> |
| 43. | | <p>Информационно-библиотечный центр с выходом в Интернет</p> | <p>Автоматизированное рабочее место "Мастер-кондитер" Автоматизированное рабочее место ""Технолог-Хлебопек" Автоматизированное рабочее место "Технолог-кулинар" Автоматизированное рабочее место "Мастер ТТК" Автоматизированная справочная система "Хлебопек"</p> | |

| | | | |
|-----|-------------|--|---|
| | | <p>Библиотечный фонд внебюджет -1392 Библиотечный фонд бюджет -44647 Библиотечный фонд бюджет -2199 Видеомагнитофон Sharp 445 -1 Компьютер Celeron -5 Компьютер Celeron 326 -3 Компьютер ATTO-серия С-1 -3 Кондиционер GenetralClimateGC/GU-S24HR -1 Копир MinoltaBizhub -1 Копир MinoltaDi 152 -2 Копировальный аппарат RICONFT-4015 -1 Принтер-лазер SAMSUNGML-1210 -1 Принтер матричный EPSONLX 1170 -1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок СТ АТХ-1 Сканер ШК ZEBEXZ 3080 KB -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 300x1000) -10 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж с выдвижными ящиками под диски -1 Телевизор SAMSUNG -1 Тумбочка -1 Шкаф CD- DVD-VHC (10 ячеек) 35x85x40 -1 Экран 1,55x 1,55 -1 Экран на треноге ProitctaProStar 240x240 см Datalux -1 Экран на треноге ScreenMedia 150x200 см -1 DVD плеер ELENBTRGDVDP -2445- 1 Жалюзи вертикальные «Сиена» -6 Ионизатор воздуха -7 Ионизатор воздуха -1 Источник бесперебойного питания PovverComImperial 1MP -825 AP -1 Коммутатор –D-LinkDE -1 Подставка для книг и журналов пластмассовая -5 Сканер Mustek 1200 UBPlus -1 Стеллаж библиотечный -7 Стеллажи АIKOMS 200 -10 Стенд информационный -1 Стойка угловая -1 Тумба для картотеки -1</p> | <p>г. Саратов, ул Мичурина, 97, ИБЦ</p> |
| 44. | Актовый зал | <p>М PANASONIC RX–ES29 EE–S -1 Акустическая система -1 Звукоусилительный комплект Magicset-1 Микрофон (Радиосистем) PRER 300- 1 Микшерский пульт -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Одежда сцены 1 Синтезатор Casio CTK -731-1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Стенд -1 Телевизор Lb 53 A 82 Трибуна –1 Усилитель мощности -1 Экран на штативе –TR-EX244*244-MW -1 Электро-гитара Zovbia -1 Код МЦ0000000332 -3 Комплект музыкальных программ -1</p> | <p>г. Саратов, ул Мичурина, 97, актовый зал</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | Сетевой фильтр, код МЦ0000000821 -1 Удлинитель силовой У-5А-5 МЦ0000000821 -1 Блок стульев -46 Доска гладильная Кастромичка МАКСИ -1 Жалюзи вертикальные –«Лайн» Магнитофон PANASONIC -1 Магнитофон -1 Микрофон –JTC- PD-2 Огнетушитель -1 Пианино стар.-2 Подставка под флаги -1 Полка встроенная -1 Скамья 20 -10 Стол- парта (8) -2 Стол- парта -1 Стол письменный -18000 -1 | |
|--|--|--|--|

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология мяса и мясных продуктов» (ФТК) и «Лаборатории мясного и животного сырья и продукции» (СГАУ, УК №3 УНПК «Пищевик», к. 120г. Саратов, ул. Соколова, 335).

Оборудование учебного кабинета: посадочные места для студентов и преподавателя, Интерактивная доска SMARTBoard 660; компьютер персональный тип 2 SidS20 S39; плеер DVDSamsung ; проектор BenQMP 620с; телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW; плеер DVD+MP4 Хоро 2115.

Оборудование лаборатории:

Вакуумная упаковочная машина Henkelman Jumbo ; Ванна моечная ВСМ 3/600 ; Весы М-ER 326P-15,2; Весы ТВ-S-200.2-A2 ; Весы наст, эектр, до 15кг В 414906BP ; Водонагреватель 100 ; Емкость иньектора 2101С; Иньектор ПМ – ФМШ – 15 в комплекте с иглами ФМШ – 15/19 ; Камера для душирования колбасы ; Камера холодильная ККМ «Элвис Микро К» ; ККМ «Элвис Микро К» ; ККМ «Элвис Микро К» ; ККМ Меркурий -115 К; Клипсатор; Компрессор J Компьютер ВК – S ; Коптил устройство; Котел пищеварочный КПЭ -160 ; Куттер Fatosa C20 ; Куттер К 80 V Talsa ; Куттер ФРЕ «80 л, 2 скорости» ; Льдогенератор Р -200 ; Льдогенератор Л – 12 ; Массажер MEAT – MASTER HS – 8 ТС – 10 ; Массажер вакуумный УВМ – 100, V – 120 л ; Мойка высокого давления ; МФУ BROTHER DCP – 7057 R формат Алазерный ; Мясорубка МИМ – 600 ; Перекрутчик ; Печь термодымовая ; Прилавок ТАИР 1201 ; Рама колбасная КТОМИ ; Регулятор температуры и влажности МПР51 – Щ4, 01 ;

Сплит – система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1 с установкой ; Сплит – система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1 с установкой ; Сплит – система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1 с установкой ; Стол разделочный 1400*2500 ; Стол разделочный 900 *1400 ; Стол разделочный 900*1400 ; Стол разделочный 900*1400 ; Стол разделочный 900*1400 ; Стол руководителя ; Столешница 820*2500 ; Термокамера КОН -5 универсальная 150кг полуавтомат ; Фаршемешалка Fatosa A – 150 ; Холодильная камера; Холодильная камера ; Холодильная камера ном; Холодильная камера ном; Холодильный шкаф ШХ – 0,4 ; Шкаф закрытый со стеклом ; Шкаф угловой ; Шприц вакуумный F-Line F 60А в компл.с опцией плотности набивки ; Шприц поршневой Fatosa C20 E25 ; Штендер.

В состав модуля ПМ.05 входят МДК.05.01 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" (код 16715 с присвоением третьего разряда), учебная и производственная практика.

Средства обучения: бланки технологической документации, таблицы, чертежи по темам, программные комплексы, мультимедийные лекции, микроплакаты, мультимедийное оборудование, презентации, фильмы по профилю модуля.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с. ISBN 978-5-9532-0643-3
2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 2: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с. ISBN 978-5-9532-05382
3. Кайм Г. Технологии переработки мяса. Немецкая практика [Текст]/ Кайм Г.; перевод с немецкого Г.В. Соловьевой.-СПб.: Профессия, 2008.-488с. ISBN 5-93913-088-7
4. Фейнер Г Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации [Текст]/ Г. Фейнер. Перевод с английского Н.В. Магды. – СПб.: Профессия, 2010. -720с. ISBN 978-5-904757-04-5
5. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения [Текст]. Справочник. -М.: ДелиПринт, 2010.-470с. ISBN 978-5-94343-210-1

6. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник/В.И. Ивашов. – СПб.: ГИОРД, 2010.-736с. ISBN 978-5-98879-103-4

7. Шарафутдинов, Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст]/ Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин: Учебное пособие. 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Издательство «Лань», 2012.-624с. ISBN 978-5-8114-1306-5

8. Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие. Ч. 1. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов [Текст]/ Н. И. Морозова [и др.]. - Рязань Макеев С.В., 2012. - 209 с. - ISBN 978-598660-107-6

9. Смирнов А.В. Товароведение мяса [Текст]: учебное пособие/ Смирнов А.В., Куляков Г.В.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15955>

10. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст]/ Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 600 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15950> ISBN 978-5-98879-134-8

11. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст]/: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М — Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167>.— ЭБС «IPRbooks»

12. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст]/ В.Г. Урбан. – «Лань», 2010. – 384 с.
2. Забашта, А. Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: справочник / А. Г. Забашта. - М.: КолосС, 2006. - 551 с. -ISBN 5-9532-0204-0
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник.-Киев: Фирма «ИНКОС», 2006.-600с. ISBN 966-8347-35-8
4. ГОСТ Р 52428-2005: Продукция мясной промышленности. Классификация
5. ГОСТ 12512-67: Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
6. ГОСТ 12513-67: Мясо-свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
7. ГОСТ 31476-2012: Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
8. ГОСТ 31777-2012: Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

9. ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия.
10. ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия
11. ГОСТ Р 55485-2013 Продукты из шпика. Технические условия
12. ГОСТ Р 52464-2005 Добавки вкусоароматические и пищевые ароматизаторы. Термины и определения
13. ГОСТ Р 52499-2005 Добавки пищевые. Термины и определения.
14. ГОСТ 31778-2012: Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
15. ГОСТ 31797-2012: Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.
16. ГОСТ 31799-2012: Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия.
17. ГОСТ 32226-2013: Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия
18. ГОСТ 32243-2013: Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия
19. ГОСТ 3739-89: Мясо фасованное. Технические условия
20. ГОСТ 4814-57: Блоки мясные замороженные. Технические условия
21. ГОСТ Р 52601-2006: Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
22. ГОСТ Р 52843-2007: Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия
23. ГОСТ Р 52986-2008: Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
24. ГОСТ Р 53221-2008: Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
25. ГОСТ Р 54366-2011: Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия
26. ГОСТ Р 54367-2011: Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия
27. ГОСТ Р 54520-2011: Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия
28. ГОСТ Р 55445-2013: Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия
29. ГОСТ Р 52427-2005: Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения
30. ГОСТ Р 52428-2005: Продукция мясной промышленности. Классификация
31. ГОСТ 31472-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания
32. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
33. ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия

34. ОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
35. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания
36. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)
37. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)
38. ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности
39. ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии
40. ГОСТ 28107-89 Машины для перемешивания фарша. Основные параметры, технические требования и методы испытаний
41. ГОСТ 28532-90 Волчки. Общие технические требования
42. ГОСТ 28533-90 Режущий инструмент волчков. Типы, основные размеры и технические требования
43. ГОСТ 28534-90 Тележки для мясной промышленности. Основные параметры, размеры и технические требования
44. ГОСТ 28693-90 Оборудование технологическое для мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Санитарные требования
45. ГОСТ 29123-91 Символы органов управления оборудования мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Обозначения
46. ГОСТ 30146-95 Машины и оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Общие технические условия
47. ГОСТ EN 1672-2-2012 Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования
48. ГОСТ Р 53895-2010 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Волчки. Требования по безопасности и гигиене
49. ГОСТ Р 54967-2012 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Куттеры. Требования по безопасности и гигиене
50. ГОСТ Р 54968-2012 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Фаршемешалки. Требования по безопасности и гигиене
51. ГОСТ Р 54762-2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции
52. ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технически с условия
53. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
54. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Электронные ресурсы

1. <http://www.gost.ru/> Росстандарт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
2. <http://standartgost.ru/> Открытая база ГОСТов
3. <http://sniphelp.ru/gost/001.067.120.010/> Общероссийский классификатор стандартов

Периодические издания (журналы)

1. Мясная индустрия
2. Мясные технологии
3. Все о мясе
4. Мясной ряд
5. Продиндустрия
6. Пищевая промышленность

Ресурсы сети Интернет

1. Интернет-библиотека научных и учебных изданий - <http://www.scilib.com/>
2. Издательство «Лань» Электронно-библиотечная система <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
4. Сайт журнала Мясные технологии <http://www.meatbranch.com>

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках профессионального модуля ПМ. 05. Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья» является освоение профильных дисциплин: Математика, Информатика и ИКТ, Физика; освоение дисциплин ОГСЭ и ЕН циклов, общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла:

Инженерная графика, Техническая механика

Электротехника и электронная техника

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

Автоматизация технологических процессов

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности.

Часы на практику выделяются из общего фиксированного объема времени, отведенного на учебную и производственную практику (по профилю специальности). Обязательной формой промежуточной аттестации по ПМ.05 является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Содержание модуля разработано коллективом преподавателей, которые ведут МДК и практику в его составе. Для контроля и оценки результатов освоения

ПМ.05 созданы фонды оценочных средств.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по программе ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья» обеспечивают преподаватели технологических дисциплин, а также преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой от колледжа осуществляют преподаватели комиссии преподаватели комиссии технологических дисциплин, а также преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, от базовых предприятий - дипломированные специалисты. **Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.**

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

1. ИП Казаков А.В.
2. ИП Ермолаева В.С.
3. ИП Мурашкин О.В.
4. УНПК «Пищевик»
5. ИП Сидорин Н.В.
6. ИП Муляр С.А.
7. ООО МК «Юбилейный»
8. УНПК «Пищевик»
9. ИП Устинкин В.Г.
10. ООО «Наталья»
11. ООО Мясокомбинат «Дубки»
12. ИП Гянджаев К.М.
13. ООО «Мясокомбинат Юбилейный»
14. ООО «ХАН»
15. ИП Гянджаев К.М.
16. ООО «Дымок и К» Саратовская область
17. КФХ ИП Дудина Л.В. г. Саратов
18. ООО «Дана-С» г. Саратов

19. ООО «Луч» Саратовская область
20. ООО «Юмис» Саратовская область
21. ОАО «Кирсановмясо» Саратовская область
22. ООО «Возрождение-1» г. Саратов,

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

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

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

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

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

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

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

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

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

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

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

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

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

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование родителей)
- составление рейтингов востребованности и удовлетворённости студентов специальностями обучения,
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (1 раз в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения,

формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

– информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай: стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;

– тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

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

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

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

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

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств,

тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа, "Тайм-менеджмент будущего специалиста», «Готовимся к приему на работу», « Этика делового общения", «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

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

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

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

С целью адаптации первокурсников проводятся

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

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

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

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

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

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

**АКТ
 согласования**

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

Состав экспертной группы:

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

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

Эксперты:

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

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

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