

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 09.11.2021 13:05:20  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Д.А. Соловьев  
« 15 » \_\_\_\_\_ 2021 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

Квалификация базовой подготовки

**Техник-технолог**

Форма обучения

**очная**

**Саратов 2021**

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, рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 24.05.2021 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 6 от 25.05.2021г.)

Разработчики:

<b>Должность</b>	<b>Фамилия И.О.</b>
Директор Финансово-технологического колледжа	Митрофанова Г.Н.
Зам. директора колледжа по учебно-методической работе	Варламова Н.Е.
Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-производственной работе	Костюшина Н.П.
Заместитель директора по производственному обучению и взаимодействию с предприятиями	Фартуков С.В.
Преподаватель Финансово-технологического колледжа, председатель комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей	Зацаринин А.А.
Преподаватель Финансово-технологического колледжа	Киселева И.С.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) согласована: Совет колледжа, ООО «Мясокомбинат «Родина» (акт согласования )

## 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. Сроки 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 деятельности

### **3. Требования к результатам освоения ППССЗ**

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Результаты освоения ППССЗ

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

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Календарный учебный график
- 4.3 Рабочие программы дисциплин
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программы практики
- 4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

### **5. Оценка качества освоения ППССЗ**

- 5.1. Оценка освоения видов 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. 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 и организацию воспитания обучающихся.**

## **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 (далее – колледж) ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (далее – университет) на базе среднего общего образования по очной форме обучения.

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 пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников университета и колледжа.

Возможна сетевая форма реализации ППССЗ с использованием ресурсов нескольких образовательных или иных организаций, обладающих ресурсами, необходимыми 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».

С целью обеспечения конституционных прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на получение общедоступного качественного образования по ППССЗ для включения в традиционно организованный образовательный процесс колледж использует специальные педагогические технологии, создаёт адаптивную среду и материально-технические условия для беспрепятственного доступа.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья колледж самостоятельно устанавливает особый порядок реализации ППССЗ.

В колледже предусмотрена возможность применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

Приём на обучение по ППССЗ является общедоступным.

В случае если численность поступающих превышает количество мест, финансовое обеспечение которых осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, колледж при приеме на обучение по ППССЗ учитывает результаты освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанные в представленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации.

Финансирование реализации ППССЗ осуществляется в объёме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

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

– Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утвержден приказом Министерства образования и науки России от 22.04.2014 г. № 379);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";

– Методические рекомендации по организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждены Минобрнауки России 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

– Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н);

– Устав и локальные акты ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;

## **1.3. Общая характеристика ППССЗ**

### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ**

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

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 профессионального 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. Сроки получения СПО

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

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев

Независимо от применяемых образовательных технологий.

Колледж, осуществляющий подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учётом получаемой специальности СПО.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается

а) для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования не более чем на 1 год,

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

### 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 среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	84
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	4
Производственная практика (преддипломная)	5
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	23
Каникулы	
<b>Итого:</b>	<b>147</b>

### 1.3.4. Особенности ППССЗ

Подготовка специалистов ведется на фундаментальной основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ППССЗ по специальности (вариативная часть) с учётом требований профессионального стандарта.

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, требований профессионального стандарта, 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.

Структура и содержание общеобразовательного цикла ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования определены с учётом требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования «естественнонаучный».

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.

Для обеспечения мобильности обучающимся предоставлена возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы, в том числе путем выбора дисциплин/курсов вариативной части программы. Обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных организациях), что освобождает от необходимости их повторного освоения.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий: выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ на базе материалов реальных организаций, применение информационных технологий в учебном процессе,

свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении программы подготовки специалистов среднего звена в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных секций и творческих объединений.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ППССЗ и (или) отчисленным из колледжа, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

По результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающийся получает «Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего» с присвоением квалификации 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

#### **1.3.4. Требования к абитуриентам**

К освоению ППССЗ допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования. 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 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 на предприятиях перерабатывающей отрасли. Выпускник может осуществлять свою деятельность по профессии рабочего 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

#### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, подготовлен к освоению ООП ВО, в том числе по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат) в ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» и других вузах.

#### **1.3.8. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- 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 топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

### 2.3. Виды 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 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов с присвоением третьего разряда.
- Производство продуктов длительного хранения из животного сырья (вариативная часть).

## 3. Требования к результатам освоения ППСЗ

### 3.1. Общие компетенции

Согласно ФГОС СПО по специальности техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**:

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 деятельности и профессиональные компетенции

Согласно ФГОС СПО по специальности техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности с учётом задач вариативной части ППСЗ:

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ВД 2. Обработка продуктов убоя.	ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
	ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
	ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ВД 3. 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.
ВД 4. Организация работы структурного подразделения.	ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВД 5. 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.
ВД 6. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	ПК 6.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
	ПК 6.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.

	ПК 6.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.
	ПК 6.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.
	ПК 6.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

По согласованию с работодателями, за счет часов вариативной части, внесены изменения : добавлены профессиональные компетенции:

ПК 6.1 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.

ПК 6.2 Вести технологический процесс производства мясных консервов.

ПК 6.3 Вести технологический процесс производства клея и желатина.

ПК 6.4 Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.

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

### 3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессионального стандарта.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умеет ориентироваться в общих профессиональных проблемах, анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа. Знает перспективу своего профессионального развития, содержание организационно-правовой базы профессиональной направленности. Владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умеет эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знает сущность производственной организации, основные принципы её построения. Владеет навыками создания и организации предприятий
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умеет системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения, прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знает законодательную базу, потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей. Владеет практическим навыками защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умеет осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности, оценивать степень опасности и угроз в отношении информации. Знает различные способы решения профессиональных задач. Владеет навыками соблюдения требований информационной безопасности.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умеет использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации, работать с современными средствами оргтехники. Знает основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, поиска в сети Интернет. Владеет навыками использования компьютера как средства управления информацией.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умеет работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знает типы личности людей, основы формирования коллектива, производственную этику. Владеет навыками руководства подразделением предприятия.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Умеет использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения Знает методы планирования и организации работы подразделения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умеет самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Знает пути повышения самообразования и профессиональной квалификации. Владеет навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умеет своевременно перестроиться при смене технологий, адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знает способы внедрения новых технологий.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов.	иметь практический опыт: приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов; размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; уметь: определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; вести учет сырья и продуктов переработки; проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; выбирать необходимые способы холодильной обработки; контролировать режимы холодильной обработки; обеспечивать рациональное использование камер холодильника; определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; определять естественную убыль мяса при холодильной обработке; выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; вариативная часть умений: контролировать содержание животных на скотобазах; контролировать предубойное содержание животных знать:
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.	
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	
ПК 1.4.	Обеспечить работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	

		<p>требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;</p> <p>порядок приема скота, птицы, кроликов;</p> <p>порядок расчета со сдатчиками;</p> <p>режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;</p> <p>методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</p> <p>режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;</p> <p>назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>вариативная часть знаний:</p> <p>способы и параметры оглушения скота, птицы и кроликов;</p> <p>потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса и мясных продуктов.</p>
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</p> <p>ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;</p> <p>уметь:</p> <p>вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;</p> <p>проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;</p> <p>проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>вариативная часть умений:</p> <p>контролировать процесс сбора и подготовки продуктов убоя;</p> <p>выполнять требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;</p> <p>знать:</p> <p>методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;</p> <p>режимы обработки продуктов убоя;</p> <p>режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя</p> <p>вариативная часть знаний:</p> <p>строение и состав продуктов убоя;</p> <p>способы и параметры хранения продуктов убоя.</p>
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных	<p>иметь практический опыт:</p> <p>производства колбасных изделий;</p> <p>производства копченых изделий и полуфабрикатов;</p>

	материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха; 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;
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы 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.	иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату;
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей;
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения

ПК 5.1.	Контролировать качество пищевого сырья.	иметь практический опыт: оценки качества пищевого сырья на подготовительной стадии производства; рассортировки мясных продуктов по категориям;
ПК 5.2.	Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.	осуществления технологических операций подготовки пищевого сырья; эксплуатации технологического оборудования для подготовки пищевого сырья технического обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья;
ПК 5.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.	уметь: определять вид пищевого сырья, сортность и категории мяса; оценивать качество и безопасность пищевого сырья; оценивать качество пищевого сырья после подготовительных операций; выбирать необходимые способы подготовки пищевого сырья; осуществлять технологические операции по подготовке пищевого сырья; выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки пищевого сырья; знать: виды пищевого сырья, показатели качества и его функционально-технологические свойства; требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к пищевому сырью; технологические операции подготовки пищевого сырья к дальнейшей переработке; оборудование для подготовки пищевого сырья к основным технологическим операциям; требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении подготовительных операций.
ПК 6.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья	иметь практический опыт: производства мясных консервов; производства клея и желатина; производства яйцепродуктов; контроля качества готовой продукции: клея, желатина, мясных консервов, яйцепродуктов;
ПК 6.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.	эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по производству продуктов длительного хранения; вариативная часть практического опыта:
ПК 6.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.	расчета и подбора оборудования для консервного производства; расчета и подбора оборудования для производства клея и желатина; проведения учета сырья и готовой продукции в консервном производстве;
ПК 6.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов	проведения учета сырья и готовой продукции при производстве клея и желатина;
ПК 6.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья	проведения учета сырья и готовой продукции при производстве яйцепродуктов. знать: ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья; технологические операции и процессы производства консервов, яйцепродуктов, клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья; требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья; требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.

		<p>санитарно-гигиенические требования к консервному производству, к производству клея и желатина и яйцепродуктов; особенности работы поточно-механизированных линий для производства консервов, клея и желатина.</p> <p>уметь:</p> <p>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; выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; готовить продукцию к реализации.</p> <p>вариативная часть умений:</p> <p>выполнять органолептическую оценку качества различных видов консервов; проводить оценку качества консервов и яйцепродуктов физико-химическими методами анализа; проводить оценку качества консервов и яйцепродуктов микробиологическими методами анализа.</p>
--	--	--

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

##### **4.1. Учебный план**

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.

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;
- объём 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 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.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется по учебным дисциплинам и профессиональным модулям на основании акта согласования с работодателем.

Вариативная часть учебного плана в размере 1350 часов по учебным циклам распределена следующим образом:

Индекс	Название цикла	Базовая часть (час.)	Вариативная часть (час.)
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	648	82
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	336	0
П	Профессиональный учебный цикл, в т.ч.	2202	1268
	Общепрофессиональные дисциплины	942	143
	Профессиональные модули	1260	1125
	ВСЕГО	3186	1350

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

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

ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед. ), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика ( преддипломная) (4 нед.). Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования". После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится экзамен (квалификационный).

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, справочно-правовыми системами и т.д.

Форма проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время. Организация учебного процесса и режим занятий в колледже: установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

#### 4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

#### 4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях предметных цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

#### Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин по учебному плану на базе основного общего образования
	<b>Профессиональная подготовка</b>
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Физическая культура
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
	<b>Профессиональная подготовка</b>
П.00	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
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 и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности

#### 4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

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

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
ПМ.06	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

#### 4.5. Программы практики

Программы учебной и производственной практики (по профилю специальности) входят в структуру рабочей программы профессионального модуля.

Программа проведения производственной (преддипломной) практики разрабатывается колледжем совместно с организациями, участвующими в проведении практики.

Порядок проведения практики и документооборот разработаны в соответствии с локальным актом «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Рабочие программы практики имеют внешних рецензентов, входят в состав учебно-методических комплексов практики.

Рабочие программы практики имеют внешних рецензентов, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

## Рабочие программы практики

Индекс профессиональных модулей, видов практики в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей, видов практики
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Обработка продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Производственная практика (преддипломная )

### 4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

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

Календарный план воспитательной работы это документ, указывающий содержательные ориентиры воспитательной деятельности, определяющий ее порядок, объем, временные границы. План упорядочивает педагогическую деятельность, обеспечивает выполнение таких требований к педагогическому процессу, как планомерность и систематичность, управляемость и преемственность его результатов. План предусматривает создание условий для выбора обучающимися различных видов, форм деятельности, определению своей позиции в планируемой работе. Данный документ содержит в себе характеристики проводимых мероприятий, их содержательное, смысловое обоснование, а также сведения об участниках мероприятий.

## **5. Оценка качества освоения ППССЗ**

### **5.1. Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется 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 проводится в форме лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ, самостоятельной работы, индивидуального устного и письменного опроса, тестирования и т.д.

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 (в т. ч комплексный);
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (в т. ч комплексный);;
- квалификационный экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике (в т. ч комплексный);
- 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**

Подготовка и защита ВКР способствуют систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускник по специальности при решении разрабатываемых в ВКР конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Темы ВКР определены Колледжем и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, имеют практико-ориентированный характер.

Перечень тем выпускных квалификационных работ разработан преподавателями Колледжа, обсуждён на заседании профильной (предметной) цикловой комиссии согласован с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей (на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

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.

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**

В соответствии с требованиями ФГОС по программам СПО ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова» обеспечивает процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) для оценки степени и уровня освоения обучающимся образовательной программы по специальности.

На основании приказа ректора Университета для проведения государственной итоговой аттестации по ППСЗ специальности формируется государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности требованиями ФГОС СПО, Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации по специальности и учебно-методической документацией, разработанной в колледже на основе ФГОС СПО и с учетом требований профессиональных стандартов.

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью ГИА, включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой ППСЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний были доведены до сведения студентов своевременно, за 6 месяцев до начала ГИА. На основании приказа ректора СГАУ для подготовки ВКР каждому студенту назначается руководитель, закреплена тема ВКР. Студенты обеспечиваются методическими рекомендациями по написанию ВКР, проводятся групповые консультации, на которых рассматривается круг вопросов, входящих в содержание программы ГИА.

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

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности.

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.

Выпускники, не прошедшие ГИА, допускаются к ней повторно не ранее следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

## **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).

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечена соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам/модулям, практике и ГИА.

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

#### **Информационное обеспечение**

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа, сформированным для реализации образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

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.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам «ZNANIUM.COM», «eLibrary.ru»,



ЭБС «ЛАНЬ», ЭБС «BOOK.ru», ЭБС ИЦ «Академия», пользуется доступом к электронно-библиотечной системе СГАУ с использованием логина и пароля, имеют доступ к СПС «КонсультантПлюс» и «Гарант» и др..

### **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.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:** гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
инженерной графики;  
технической механики;  
технологии мяса и мясных продуктов;  
технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

химии;  
мясного и животного сырья и продукции;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

#### **Залы:**

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

Реализация ППСЗ 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.

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, профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **6.4. Базы практики**

ООО "Хмелевские колбасы"

ООО "Мясокомбинат «Родина»

«ООО "РегионПродукт-Поволжье»

ООО "Дымок и К"

ООО "Базарно-Карабулакский консервный завод "

ООО "Дергачи-птица"

ООО "СарПродТрейд"

АО "Птицефабрика Михайловская"

ООО "Долина"

ИП Лапшин Н.В.

ИП Сидорин Н.В.

ИП Леушкин С.Л

ООО "Абсолют"

ИП Денисова Е.А.

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «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 ППСЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

## **8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся.**

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.

Для реализации программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

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)
- 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, тематические.

Формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов.

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). Проводятся 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" и т.п..

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях.

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 самодельного 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 профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов. Ежегодно обучающиеся проходят социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, медицинские профилактические осмотры.

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.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**  
**Финансово-технологический колледж**

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

**к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (на базе среднего общего образования)**

**Год начала подготовки – 2019**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 28.06.2019 г.), принята Ученым советом университета (протокол №1 от 29.08.2019г.)

**Содержание изменения**

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам.

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**  
**Финансово-технологический колледж**

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

**к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (на базе среднего общего образования)**

**Год начала подготовки – 2020**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 26.06.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол №1 от 26.08.2020г.)

**Содержание изменения**

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам.

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. п 602н об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**  
**Финансово-технологический колледж**

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**  
**к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального**  
**образования, программе подготовки специалистов среднего звена**  
**специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**  
**(на базе среднего общего образования)**

**2020-2021 учебный год**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 2 от 19.10.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 2 от 21.10.2020г.)

**Содержание изменения**

Включить в ППССЗ п.4.6 «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы». Основание: Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59771), Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730, Положение о порядке разработки и обновления основной образовательной программы среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730.

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**  
**Финансово-технологический колледж**

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**  
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
(на базе среднего общего образования)

**Год начала подготовки 2021**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 24.05.2021 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 6 от 25.05.2021г.)

**Содержание изменения**

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, календарный план воспитательной работы, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, рабочая программа воспитания, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам.

Включено в ППССЗ в п.4.6. «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы».

Исключено в Разделе 6. Требования к условиям реализации ППССЗ в п.6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в перечне кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений «Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий» и «Стрелковый тир».

Заменено:

-в Разделе 1 Общие положения, п.1.4 Нормативные основания для разработки образовательной программы: Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» на Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся».

Наименование Раздела 8 изложить в следующей редакции: «Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся».

Основание: Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова