

ОПИСАНИЕ
основной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО). ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- учебный план
- график учебного процесса
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- программу преддипломной практики
- программу производственной практики
- программу учебной практики
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности составляют:

- ✓ Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- ✓ Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291);
- ✓ Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N379 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов" (Зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 N 33389)
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 г. Москва, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 июня 2012 г. N 24480;
- ✓ Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

**Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Сроки получения СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППСЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Наименование квалификации базовой подготовки
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

скот всех видов, птица и кролики;

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

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

готовая мясная продукция;

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

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

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

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

первичные трудовые коллективы.

Техник-технолог по данной специальности 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

**Требования к результатам освоения основной образовательной программы
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</i>
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 птищецеха
<i>ВД 2</i>	<i>Обработка продуктов убоя</i>
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 мясозирового корпуса.
<i>ВД 3.</i>	<i>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</i>
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.
<i>ВД 4.</i>	<i>Организация работы структурного подразделения</i>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного 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.	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</i>
ПК 5.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 5.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

ОПОП-П предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического
- математического и общего естественнонаучного
- профессионального

и разделов:

- учебная практика
- производственная практика (по профилю специальности)
- производственная практика (преддипломная)
- промежуточная аттестация
- государственная итоговая аттестация

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «История», «Иностранный язык», «Физическая культура»; «Основы философии».

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

Учебный план

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает: перечень, объемы,

последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, семестрам, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.

Календарный учебный график

Календарный учебный график является локальным документом, разработанным образовательной организацией в соответствии с учебным планом, который включает: перечень, объем (обязательной, самостоятельной, максимальной учебной нагрузки), последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, а также формы проведения промежуточной аттестации по неделям учебного и календарного года.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Рабочие программы разработаны по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам, входящим в учебный план образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.