

СОГЛАСОВАНО
Первый заместитель
генерального директора
ООО «Белгранкорм»
О.Г.Орехов
«29» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»
А.Н. Мирошников
Приказ № _____
От «29» августа 2019 г.
Мирошников
«29» от 29.08.2019 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
областного государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
«Ракитянский агротехнологический
техникум»

для специальности среднего
профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

пос. Ракитное 2019 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
ОГАПОУ «РАТТ»
Протокол №1 от 29.08.2019 г.

Заключение

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработана областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Ракитянский агротехнологический техникум». ОПОП соответствует заказу якорного работодателя ООО «Белгранкорм» на подготовку кадров профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и необходимому уровню конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда, науки, техники и возможностями продолжения образования.

Дата «29» августа 2019г.

Ф. И. О. Орехов Олег Геннадьевич

место работы ООО «Белгранкорм»

должность первый заместитель генерального директора

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель

генерального директора

ООО «Белгранкорм»



О.Г. Орехов



Российская Федерация
Белгородская область
Департамент внутренней и кадровой
политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение
**«Ракитянский агротехнологический
техникум»**
309310 Белгородская область
п. Ракитное ул. Коммунаров, 11
тел. 55-3-30, факс 55-5-98
E-mail: rakitnoe-tehnikum@yandex.ru
29.08.2019 г. № 446 /19

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Дата составления: 29.08.2019 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Факс
ООО «Белгранкорм»	Первый заместитель генерального директора Олег Геннадьевич Орехов	8-4722-37-69-02

2. Программа документации

ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей

3. Квалификация, ВПД, профессиональные компетенции

1	<p align="center">Квалификации</p> <p align="center"><i>Техник-технолог</i></p>	
2	<p>Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие профессиональные компетенции (ПК)</p>	
	<p>ВПД 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</p>	<p>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.</p>
	<p>ВПД 2. Обработка продуктов убоя</p>	<p>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 мясорубного корпуса.</p>
	<p>ВПД 3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>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.</p>
	<p>ВПД 4. Организация работы структурного подразделения</p>	<p>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.</p>

**Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них
междисциплинарные курсы (МДК)**

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – 656 часов, в том числе:
 МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов – 476 часов,
 УП.01 Учебная практика – 72 часа,
 ПП.01 Производственная практика – 108 часа.

ПМ.02 Обработка продуктов убоя – 547 часов, в том числе:
 МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя – 331 часа,
 УП.02 Учебная практика – 108 часов,
 ПП.02 Производственная практика – 108 часа.

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 1064 часов, в том числе:

МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий – 468 часа,
 МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов – 380 часов,
 УП.03 Учебная практика – 72 часов,
 ПП.03 Производственная практика – 144 часов.

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения - 499 часа, в том числе:

МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации – 355 часов,
 УП.04 Учебная практика – 72 часов
 ПП.04 Производственная практика – 72 часов

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 340 часов, в том числе:

Объем вариативной части 1350 (максимальной учебной нагрузки) часа, в том числе обязательной аудиторной нагрузки - 900 часов распределены следующим образом:
 - в общепрофессиональный цикл введена учебная дисциплина Основы предпринимательства 36 часов, максимальная нагрузка на 54 часа,
 - увеличены часы на изучение общепрофессиональных дисциплин на 233 часа (прописанные в стандарте),
 - увеличены часы на изучение профессиональных модулей на 631 час.

МДК 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы – 196 час ПП.05 Учебная практика – 72 часов ПДП.05 Преддипломная практика 72 часа	
---	--

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель

генерального директора

ООО «Белгранкорм»



О.Г. Орехов



Программа подготовки специалистов среднего звена образовательной организации среднего профессионального образования ОГАПОУ «РАТТ» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 г. №379, зарегистрированным в Минюсте России 31 июля 2014 г. №33389

Организация-разработчик: ОГАПОУ «РАТТ»

Разработчики:

Новикова О.П. – заместитель директора

Иванова Н.А. – заместитель директора

Нефедова И.И. – заместитель директора

Добродомова О.О. – преподаватель профессионального цикла

Ерохина С.А. – преподаватель профессионального цикла

Содержание

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, реализуемая ОГАПОУ «РАТТ»

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

1.3 Общая характеристика программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.3.2. Срок освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.3.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

3. Компетенции выпускника ППССЗ СПО по 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

4.1. График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

4.2. Учебный план подготовки специальности

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и аннотации к ним

4.4. Программа производственной (преддипломной) практики

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО по 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»

5.1. Педагогические кадры

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ СПО по специальности

7.3. Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, реализуемая ОГАПОУ «РАТТ» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 г. №379, зарегистрированным в Минюсте России 31 июля 2014 г. №33389.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с соответствующими дополнениями и изменениями на 2019 год;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №379 от 22.04.2014г., зарегистрирован в Министерстве юстиции (№ 33389 от 31 июля 2014 г) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;

3. Базисный учебный план

4. Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин:

ОПД.01 Инженерная графика;

ОПД.02 Техническая механика;

ОПД.03 Электротехника и электронная техника

ОПД.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОПД.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных;

ОПД.06 Биохимия и микробиология мясных продуктов;

ОПД.07 Автоматизация технологических процессов;

ОПД.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОПД.09 Метрология, стандартизация

ОПД.10 Правовые основы профессиональной деятельности

ОПД.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОПД.12 Охрана труда;

ОПД.13 Безопасность жизнедеятельности;

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

8. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

9. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;

10. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г №292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

12. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53(изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019);

13. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);

14. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

15. Постановление Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года №190-пп "О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пп";

16. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. № 06-456 "Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";

17. Письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. №ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования".

1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ППССЗ СПО 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.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

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

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед.

Промежуточная аттестация - 2 нед.

Каникулярное время - 11 нед.

1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании по рабочей профессии.
- документ об образовании более высокого уровня.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППСЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ СПО

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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.

2. Обработка продуктов убоя

ПК 2.1.Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

4. Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ПК 5.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 5.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.3. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ППСЗ, регламентируется:

- учебным планом;
- рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей);
- материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;
- программами учебных и производственных практик;
- годовым календарным учебным графиком;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

ППСЗ по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- а) общеобразовательного (учебные дисциплины базовые и учебные дисциплины профильные);
- б) общего гуманитарного и социально-экономического;
- в) математического и общего естественнонаучного;
- г) профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация
государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

СОГЛАСОВАНО

первый заместитель генерального директора

ООО "Белгранкорм"

Орехов О.Г.

29 августа 2014 г.



УТВЕРЖДАЮ

директор ОГАПОУ

Мирошников А.Н.

Приказ № 424 от 28 июля 2014 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное образовательное учреждение "Ракитянский агротехнологический техникум"
комбинированное образовательное учреждение (организация)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

год административная специальность

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения

Сочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программ среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август				
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сеп - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сеп - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 ноя - 3 дек	3-9	10-16	17-23	24-31	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																											
II																											
III																											
IV																											

Обозначения:
 Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 Промежуточная аттестация
 Каникулы

Учебная практика
 Производственная практика (по профилю специальности)
 Производственная практика (продвиженная)
 Неделя отсутствует

Подготовка к государственной итоговой аттестации
 Государственная итоговая аттестация
 Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация				Практики						ГИА										
	1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего		Подгото-тка		Прове-дение		Всего	Каникулы	Студентов	Групп	
	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий	нод.	чис. обяз. уч. занятий					
I	39	1404	17	612	22	792	2	792	2	792	2	792	2	792	2	792	2	792	2	792	2	792	11	52	22	1	
II	34	1274	16	576	18	648	2	648	2	648	2	648	2	648	2	648	2	648	2	648	2	648	11	52	22	1	
III	30	1080	13	468	17	612	2	612	2	612	2	612	2	612	2	612	2	612	2	612	2	612	10	52	22	1	
IV	20	720	13 1/2	486	6 1/2	234	1	234	1	234	1	234	1/2	1/2	4	4	2	2	6	1	5	4	2	2	43	22	1
Всего	123	4428	59 1/2	2142	63 1/2	2286	7	2142	4 1/2	11	4 7	11	4 7	11	4 7	11	4 7	14	2 12	4 4	4 4	4 4	34	199	22	43	4

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплин/МДК		
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОУД.13 Биология	▼	00
				[2] ОУД.14 География	▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОУД.08 Астрономия	▼	00
				[2] ОУД.10 Физика	▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
				3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет
[7] ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
	▼	00				
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8			
				[8] ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00
					▼	00

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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 предпринимательства
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2	Вести технологический процесс производства мясных консервов
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.3	Вести технологический процесс производства клея и желатина
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.4	Вести технологический процесс производства яйца продуктов
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Формируемые компетенции												
Индекс	Наименование	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
ОУД	Общие учебные дисциплины													
ОУД.01	Русский язык													
ОУД.02	Литература													
ОУД.03	Иностранный язык													
ОУД.04	Математика													
ОУД.05	История													
ОУД.06	Физическая культура													
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности													
ОУД.08	Астрономия													
	По выбору из образовательных предметных областей													
ОУД.09	Информатика													
ОУД.10	Физика													
ОУД.11	Химия													
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)													
ОУД.13	Биология													
ОУД.14	География													
ОУД.15	Экология													
УД.16	Дополнительные учебные дисциплины													
	Православная культура													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5												
ЕН.01	Математика	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5												
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5												
ЕН.03	Химия	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5												
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5												

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс группы	Наименование специальности)	Формируемые компетенции														
		ПК 1.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3		
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	ПК 1.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3		
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
УП.02	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	ПК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3		
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3		
УП.03	Учебная практика	ПК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3		
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ПК 4.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
УП.04	Учебная практика	ПК 4.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3			
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочим 12397	ПК 5.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		
УП.05	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 5.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		
ПП.05	Учебная практика	ПК 5.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		
	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 5.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И

	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	математики
3	физики
4	химии
5	информатики
6	Социально-экономических дисциплин
7	Иностранного языка
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Экологических основ природопользования
10	Инженерной графики
11	Технической механики
12	Технология мяса и мясных продуктов
13	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план областного государственного автономного образовательного учреждения ОГАОУ «Рязанский агротехнологический техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 379 зарегистрирован в Минобразования России 31 июля 2014 г. N 33389

Нормативно – правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с соответствующими дополнениями и изменениями на 2019 год;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №379 от 22.04.2014г., зарегистрирован в Министерстве юстиции (№ 33389 от 31 июля 2014 г) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
5. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛУЧЕНИЯ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ И ПОЛУЧАЕМОЙ ПРОФЕССИИ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.
7. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г №292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
10. Базисный учебный план с соответствующими дополнениями и изменениями на 2019 год;
11. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019) ;
12. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);
13. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пг «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов.»;
14. Постановление Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года №190-пг "О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пг"
15. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. № 06-456 "Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"
16. Письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. №ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования".
- 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий согласно учебному плану:

Общеобразовательный цикл Общеобразовательный цикл реализуется в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛУЧЕНИЯ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И ПОЛУЧАЕМОЙ ПРОФЕССИИ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

В соответствии со спецификой ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов определен естественнонаучный профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по ОПОП СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 – недели промежуточная аттестация, 11 недель – канкулы.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе рекомендаций Минобрнауки РФ. На изучение дисциплины ОБЖ отведено 70 час. (приказ Минобрнауки от 20.09.2008г. №241), на дисциплину физическая культура отведено 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки от 30.08.2010г. №889). В первые 2 года обучения, студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин циклов ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов: «Общие гуманитарные и социальные – экономические дисциплины» («Основы философии», «История», «Иностранный язык» и др.); «Математические и общие естественнонаучные дисциплины» («Математика», «Экологические основы природопользования» «Химия»), а также отдельные дисциплин профессионального цикла.
Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Часы, выделенные на консультации, распределены следующим образом:
1 курс 80 часов (20 обучающихся)
ОУД.01 Русский язык - 15 часов;
ОУД.02 Литература - 10 часов;
ОУД.03 Математика – 20 часов;
ОУД.09 Информатика - 10 часов;
ОУД.11 Химия - 15 часов;
ОУД.13 Биология - 5 часов;
ОУД.15 Экология - 5 часов.
2 курс
ОП.01 Инженерная графика - 5 часов;
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 5 часов;
ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных - 5 часов;
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов - 25 часов;
ОП.09 Метрология и стандартизация - 5 часов;
ОП.12 Охрана труда - 5 часов
МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов - 30 часов.
3 курс
ОГСЭ.03 Иностранный язык - 10 часов;
ОП. 03 Электротехника и электронная техника - 5 часов;
ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности часов - 5 часов
МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя - 20 часов;
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий - 10 часов;
МДК 03.02 Технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов - 5 часов;
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации - 5 часов;
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии рабочих 1.2397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы - 20 часов.
4 курс
ОГСЭ.03 Иностранный язык - 5 часов
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 5 часов;
ОП.14 Основы предпринимательства - 5 часов;
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий - 8 часов;
МДК 03.02. Технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов - 12 часов;
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации - 45 часов;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.3. Формирование вариативной части ОПОП Объем вариативной части ОПОП – 1350 (макс.уч.нагрузка) часа, в том числе обязательная учебная нагрузка – 900 часов. Часы вариативной части ОПОП использованы следующим образом:	
В общепрофессиональный цикл введена учебная дисциплина Основы предпринимательства 36 часов, максимальная нагрузка на 54 часа.	
- увеличены часы на изучение общепрофессиональных дисциплин на 233 часа (прописанные в стандарте).	
- увеличены часы на изучение профессиональных модулей на 631 час.	
1.4. Порядок аттестации обучающихся	
Основными формами промежуточной аттестации являются: • экзамен; • комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам (МДК); • квалификационный экзамен по профессиональному модулю; • комплексный квалификационный экзамен по двум профессиональным модулям; • дифференцированный зачет; • зачет	
На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя). В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8 (в последний год обучения – 6), количество зачетов – не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).	
Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.	
По данной специальности предусмотрены следующие комплексные дифференцированные зачеты:	
ОУД 13 Биология, ОУД 14 География;	
ОУД 08 Астрономия, ОУД 09 Физика;	
ОП.1.4 Основы предпринимательства, ОП 11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;	
ОГЭС 04 Физическая культура, ОП 13 Безопасность жизнедеятельности.	
Промежуточная аттестация в форме экзаменов проходит как концентрированно в рамках календарной недели, так и непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.	
Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения кон-сультаций, предусматривается не менее 2 дней.	
Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то время на подготовку к экзамену не выделяется, экзамен проводится после завершения освоения соответствующей программы в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.	
Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. Зачет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля (контрольная работа, тестирование и т.д.)	
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля: изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.	
Государственная итоговая аттестация	
в соответствии с требованиями ФГОС включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.	
Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.	
На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.	
На выполнение дипломной работы - отводится 4 недели.	
На защиту дипломной работы - 2 недели.	
К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестацией по соответствующим образовательным программам.	
Согласовано	
заместитель директора по учебной работе	Новикова О.П.
заместитель директора по учебно-методической работе	Иванова Н.А.
заместитель директора по учебно-производственной работе	Нефедова И.И.
руководитель методической комиссии преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения	Добродомова О.О.
руководитель методической комиссии общеобразовательного цикла	Лосева И.Н.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППСЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

5.1 Педагогические кадры

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Пищевая и перерабатывающая промышленность», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Стандарты качества», «Сертификация», «Стандарты и мониторинг», «Мясная индустрия», «Молочное и мясное скотоводство», «Животноводство России», «Птицеводство», «Кролиководство», «Свиноводство», «Коневодство», «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», «Менеджмент в России и за рубежом», «Маркетинг в России и за рубежом», и «Экономика, труд и управление в сельском хозяйстве».

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебный процесс специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
Общеобразовательная подготовка		
Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Учебные пособия, схемы, таблицы, первоисточники, раздаточный материал.	Русский язык Литература Русский язык и культура речи

Кабинет иностранного языка	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари.	Иностранный язык
Кабинет истории и обществознания	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, настенные карты, схемы	История Обществознание
Лаборатория химии	Методические указания по выполнению контрольных и лабораторных работ, раздаточный материал, блок-схемы, табличный материал, рабочие тетради, наглядный материал. Оборудование: шкаф вытяжной, муфельная печь, титровальные столы, лабораторные столы, лабораторные шкафы, различные весы, водяная баня, рефрактометр, микроскоп	Химия
Кабинет биологии	Учебные пособия: методические указания, учебники, рабочие тетради, плакаты, таблицы, иллюстрации, номенклатура и определители растений и животных, гербарии.	Биология
Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки	Физическая культура
Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Таблицы, плакаты, рисунки, наглядные пособия, схемы, телевизор, видеоманитофон, фонд дидактических и методических материалов, методические пособия, методические указания по выполнению практических заданий, муляжи слайды, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5,	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности Охрана труда
Кабинет математики	Таблицы, схемы. Практикумы, учебники, карточки с заданиями, калькуляторы, линейки, транспортиры, циркули измерительные, методические указания, модели.	Математика
Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	Таблицы, схемы, методические указания, раздаточный материал, компьютеры Pentium 4, программы Windows, MS Office 2007, принтер.	Информатика и ИКТ, Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности
Кабинет физики	Полный комплект оборудования для проведения лабораторных работ; комплекты оборудования для проведения демонстративных опытов; экран; графопроектор; международная система единиц; таблицы, учебники; раздаточный, дидактический материал; тесты; портреты учёных, диапроектор;	Физика

Кабинет социально-экономических дисциплин основ права и правового обеспечения профессиональной деятельности	Таблицы, схемы, портреты, практикумы, методические пособия, карты, атласы, видеоматериал.	Основы философии Философия Основы социологии и политологии
	Таблицы, схемы, телевизор, компьютеры, видеомагнитофон, методические пособия, видеофильмы, слайды, сборники законодательных актов РФ, учебные пособия, учебники, тесты, Трудовой кодекс РФ	Правовые основы профессиональной деятельности
Кабинет инженерной графики	Рейсшины, угольки, циркули, чертежные инструменты. Детали и узлы машин. Планшеты по разделам. Методическая литература, ТСО. Набор механических передач, набор муфт, ЛЭТИ, набор шпоночных соединений, пресс гидравлический, детали машин, зубчатые колеса, валы, оси. , раздаточный материал, методические указания, рабочие тетради,	Инженерная графика Техническая механика
Лаборатория электротехники и электронной техники	Силовое напряжение U=380/220В; распределительный щит на 6 стендов. Стенды лабораторные по ТОЭ	Электротехника и электронная техника
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Оборудование: шкаф для хранения микроскопов, столы для студентов оборудованы лабораторным оборудованием: наборами с красящими растворами, спиртовками, банками с дез. раствором, флаконами с дистиллированной водой, кюветы с мостиками. Бытовые, электрические холодильники, центрифуга, микроскопы МБИ-6 и микроскопы для студентов, ПК и множительная техника. В боксе: термостат – 2, аппарат Коха. Оборудование: шкафы для хранения микроскопов; лабораторное оборудование: штативы, наборы с красящими растворами, химические реактивы, спиртовки, банки с дез. раствором, флаконы с дистиллированной водой, кюветы с мостиками; предметные, покровные стёкла, фильтр. бумага, спиртовые тампоны.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Биохимия и микробиология мяса и мясных
Лаборатория автоматизации технологических процессов	Убойная площадка, колбасный цех. Учебные клинки с манежем сельскохозяйственных животных, методические указания, схемы, плакаты	Автоматизация технологических процессов
Лаборатория метрологии и стандартизации	Плакаты, ОКП (общероссийский классификатор продукции), международные стандарты, национальные стандарты РФ, знаки соответствия национальных стандартных РФ, система сертификации ГОСТ Р.	Метрология и стандартизация
Кабинет технологии	Таблицы: 1.Электроогулушение скота. 2.Линия	МДК.01.01

<p>мяса и мясных продуктов</p>	<p>убоя КРС. 3.Линия убоя свиней. 4.Первичная переработка туш. 5.Технологическая схема переработки свиней в шкуру. 6.Технологическая схема переработки кроликов. 7.Классификация субпродуктов. 8. Производственное наименование кишок. 9.Строение кишок. 10. Классификация эндокринно-ферментного сырья. 11.Топография шкур. 12.Пороки шкур. 13.Химический состав мышечного волокна. Муляжи, образцы мытой и невымытой шерсти разных видов, руна разных групп шерсти, классов, состояний, эталоны тонины шерсти, образцы дефектов и пороков шерсти. Иллюстрации, цветные альбомы, таблицы, плакаты, схемы, бланки учёта, учебно-методические пособия, видеофильмы, скелеты, чучела, наглядные пособия. Методические указания.</p>	<p>Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов</p> <p>МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя</p>
<p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции</p>	<p>Печь муфельная, различные весы (электронные, аналитические), центрифуги, водяные бани, холодильники, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, лабораторная посуда (колбы, мерные цилиндры, пробирки, воронки, бюксы, пипетки, фарфоровые тигли, ступки с пестиками и др.), установки для титрования, фотоэлектроколориметр, рефрактометр, микроскопы, рН-метр, фарфоровая столовая посуда,</p>	<p>МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий</p>
	<p>разделочные доски и ножи, центрифуга, холодильники, аппарат для отгонки ЛЖК, ломиноскоп "Филин", дистиллятор, электрические плитки, спиртовки. Таблицы, плакаты, видеофильмы, презентации, музейные экспонаты, муляжи, лабораторное оборудование, учебно-методические пособия.</p>	<p>МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов</p>

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В основу воспитательной деятельности техникума положена концепция, утвержденная педагогическим советом техникума и рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: студенческий совет, профсоюз, входящий в первичную профсоюзную организацию студентов и преподавателей техникума. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и техникумовского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

- Положение о методической комиссии кураторов групп;
- Должностная инструкция куратора группы;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о самообслуживании;
- Положение о совете общежития;
- Должностная инструкция воспитателя общежития.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме – Методическая комиссия кураторов групп.

Подразделения, организующие воспитательную работу в вузе.

Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит методической комиссии кураторов групп. В состав методической комиссии входят кураторы учебных групп и воспитатели, на своих заседаниях рассматривают вопросы методического характера.

Непосредственно ответственные за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

1) заместитель директора по учебно-воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;

2) председатель методической комиссии координирует деятельность кураторов учебных групп, формирует методическую базу воспитательного процесса;

3) председатели методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и кураторов учебных групп;

- 4) кураторы групп;
- 5) воспитатель общежития;
- 6) социальный педагог;
- 7) психолог;
- 8) преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;
- 9) руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играет куратор группы, который закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного

процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение студентов в общежитиях и по месту жительства.

На основе общетехникумовского плана кураторы групп ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп. Один раз в неделю куратор группы работает с группой на тематическом классном часе, собрании актива группы. На тематических классных часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий

Находясь в структуре техникума, реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов 1 курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

С учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и второй год реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений и асоциальных проявлений».

Также в техникуме проводится профориентационная работа с выпускниками общеобразовательных школ и учреждений СПО с целью популяризации специальностей, необходимых для устойчивого развития агропромышленного комплекса. В рамках данного проекта ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов осуществляется в соответствии с Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся ОГАПОУ «РАТТ»

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов созданы следующие фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ОПОП СПО (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ОПОП СПО (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

В состав ГЭК вводятся представители работодателя.

7.2.1 Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы

Пояснительная записка

Выпускная квалификационная работа (ВКР) - это выпускное исследование студента, призванное проявить его способность к самостоятельному использованию комплекса знаний и практических навыков, полученных в течение всего курса обучения в техникуме с целью получения квалификации техник - технолог. В силу этого к оформлению выпускной квалификационной работы предъявляются определенные требования.

При подготовке выпускной квалификационной работы у студентов, как правило, возникает много трудностей, связанных с методикой ее написания, оформления и процедурой защиты. Методические рекомендации разработаны на основе учета наиболее распространенных проблем, связанных с написанием, оформлением и защитой выпускной квалификационной работы, и преследуют цели оказания помощи в этих направлениях.

Предлагаемые материалы состоят из введения, 3 разделов, списка литературы и приложений.

Основная часть раскрывает этапы выполнения квалификационной работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты.

В приложениях приводятся образцы форм календарного плана работы над квалификационной работой, отзыва научного руководителя, рецензента, титульного листа, оглавления.

При составлении рекомендаций авторы руководствовались нормативными документами.

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Выпускная квалификационная работа - итоговая научно-исследовательская (практическая) работа студента, где выпускник подтверждает свое умение самостоятельно осуществлять поиск, подбор и анализ необходимых источников, демонстрирует умение грамотно сформулировать и изложить свои мысли и выводы.

Деятельность над выпускной квалификационной работой проводится под руководством председателя методической комиссии (МК) по специальности «Технология мяса и мясных продуктов». Студенты имеют право выбора темы ВКР. Темы работ утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала выполнения. Изменение темы работы возможно с разрешения цикловой комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока выполнения ВКР.

Выполнение работы начинается с получения студентом задания от руководителя. Руководитель осуществляет знакомство студента с основной литературой, дает характеристику источников по теме, оказывает помощь в разработке календарного графика на период выполнения работы, проводит систематические, предусмотренные расписанием консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом.

После получения задания руководителя для студента наступает этап непосредственной работы над темой ВКР. С учетом предварительного ознакомления с литературными источниками и анализа имеющихся сведений студент должен сформулировать цели и задачи проекта, составить календарный план работы.

В календарном плане устанавливается последовательность, очередность и сроки выполнения определенных этапов работы. Сроки, как правило, определяются самим студентом с учетом конкретных условий и согласовываются с руководителем. В план, составленный перед началом работы над проектом, могут вноситься изменения, которые, однако, не должны нарушать сроки окончания работы. Это требование календарного плана предусматривает резерв времени для корректировки определенных этапов работы.

Кроме календарного плана, составляется план работы, раскрывающий основную проблематику и последовательность ее изложения. План работы составляется после утверждения темы, одновременно идет подбор источников литературы, Интернет-ресурсов.

В этот период определяются общие положения плана, которые затем становятся более определенными и конкретными. Все варианты плана необходимо фиксировать на бумаге, при этом важно стремиться к возможно большей точности формулировок. Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать источники, оптимизирует работу с ними. Накапливая материал в выписках, необходимо заранее определить его место в ВКР. Это существенно расширяет круг поиска источников, необходимых при анализе и характеристике поставленных проблем. После изучения основных источников рекомендуется составить календарный план работы.

Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать литературу, оптимизирует работу с ними. После изучения основных источников составляется окончательный вариант плана. В нём целесообразно наметить примерный объем каждой главы и раздела. Это позволит выдержать соразмерность частей и не допустить увеличения объема работы.

Чем подробнее проработан план, тем легче будет написать ВКР.

После завершения работы она представляется руководителю, который составляет письменный отзыв о ней. Заместитель директора по учебной работе на основании этих материалов и после представления работы решает вопрос о допуске студента к защите.

Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите, направляется заместителем директора по учебной работе на рецензию. Рецензент оценивает работу по форме и содержанию.

Выпускная квалификационная работа с рецензией, отзывом руководителя, заверенная подписями, обозначенными на титульном листе, представляется в ГЭК для защиты.

Календарный план подготовки дипломной работы

№	Содержание работы	Срок исполнения	Отметка об исполнении
1.	Ознакомление с Положением о ВКР		
2.	Выбор темы ВКР		
3.	Утверждение темы		
4.	Определение содержания и структуры		
5.	Подбор литературы		
6.	Написание отдельных параграфов и глав		
7.	Сбор материала для ВКР		
8.	Предоставление чернового варианта		
9.	Анализ чернового варианта		
10.	Работа над окончательным вариантом		
11.	Предварительная защита		
12.	Допуск студента к защите		
13.	Предоставление окончательного варианта		
14.	Рецензирование ВКР		
15.	Подготовка доклада на защиту		
16.	Предоставление работы в ГЭК		
17.	ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ		

РАЗДЕЛ II. НАПИСАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Структура и объем выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа строится в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения

Объем ВКР работы в среднем 30 - 60 страниц машинописного текста.

2. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы

Титульный лист выполняется по образцу. На нём ставится подпись руководителя и председателя МК, подтверждающей допуск к защите ГЭК. Справа от каждой подписи проставляют инициалы и фамилию лица, подписавшего дипломную работу, ниже, под подписью - дату подписания. Дату подписания следует оформлять арабскими цифрами, по две для числа, месяца и года, например:

Правильно: 04.06.20

Неправильно: 4.06.20г.

Содержание включает наименование всех пронумерованных арабскими цифрами разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов (подразделов, пунктов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в ВКР, в том числе "Введение", название глав работы, "Заключение", "Список литературы", "Приложения".

В содержании все номера подразделов должны быть смещены вправо относительно номеров разделов.

Введение

Во введении должно быть отражено:

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

Объем введения - до 5% текста работы.

Основная часть состоит из 2 и более глав, которые, в свою очередь, могут делиться на разделы. Глава должна отражать самостоятельный сюжет проблемы, а раздел - отдельную часть вопроса. Следует тщательно сохранять логику изложения между разделами и последовательность перехода от одной сюжетной линии к другой.

Главы и разделы работы завершаются краткими выводами. Желательно, чтобы выводы предыдущего раздела подводили читателя к главному содержанию последующего. Такой подход позволяет укрепить связь между частями выпускной квалификационной работы и обеспечивает целостность ее восприятия.

Заключение завершает работу, в нем отражаются итоги всей работы. Здесь не даются новые фактические данные, новые теоретические положения, о которых не шла речь в предыдущих главах работы. Заключение должно содержать только те выводы, которые согласуются с целью исследования и должны быть изложены таким образом, чтобы их содержание было понятно без чтения текста работы. Выводы целесообразно формулировать по пунктам так, как они должны быть оглашены в конце доклада на защите выпускной квалификационной работы.

Практические рекомендации

В некоторых случаях после заключения (выводов) могут приводиться практические рекомендации, отражающие возможность использования результатов исследования в практической деятельности (в производстве, для разработки курсов и спецкурсов, уроков и др.).

Приложения

Материалы вспомогательного характера представляются в виде приложения к основному тексту после списка использованной литературы. На отдельной странице, которая включается в общую нумерацию страниц, пишется прописными буквами слово «Приложения». За этой страницей размещаются приложения. Каждое приложение должно начинаться с нового листа, с напечатанным в правом верхнем углу страницы слова "Приложение". Если в работе одно приложение, оно обозначается так: «Приложение 1». Если приложений несколько, то они нумеруются арабскими цифрами без знака №, например: «Приложение 2». В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, например: «Согласно приложению 3 ...».

Каждое приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста, с прописной буквы, отдельной строкой.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разбит на разделы, подразделы пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

РАЗДЕЛ III. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

При защите выпускной квалификационной работы проверяется готовность выпускника к выполнению профессиональных функций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом специальности, оценивается приобретенный выпускником в процессе обучения практический опыт, способность аргументировано обосновывать и защищать в процессе дискуссии выполненные исследования.

1. Допуск к защите

К защите допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и успешно прошедшие все виды итоговых аттестационных испытаний.

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную дипломную работу, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;
- письменный отзыв руководителя; письменный отзыв рецензента;
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью. Тематика ВКР должна соответствовать направлению выбранной специальности.

2. Процедура защиты

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), состав которой определяется директором техникума.

Председатель ГЭК называет фамилию, имя, отчество студента, тему выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется слово для доклада (время доклада не более 10-15 мин).

После доклада студенту - автору работы задаются вопросы членами ГЭК и присутствующими. Докладчику может быть задан любой вопрос по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности и умения ориентироваться в вопросах специальности.

После ответов на вопросы зачитываются отзыв рецензента (предоставляется слово рецензенту), отзыв руководителя и предоставляется слово автору работы для ответа на замечания рецензента, если таковые имеются.

С разрешения председателя ГЭК выступают члены ГЭК и желающие из числа присутствующих на защите.

Затем для ответа предоставляется заключительное слово студенту. После этого председатель ГЭК выясняет, есть ли замечания по процедуре защиты (их вносят в протокол) и объявляет окончание защиты выпускной квалификационной работы.

Общая длительность защиты одной работы до 45 минут.

3. Содержание доклада

В докладе должны быть отражены следующие основные моменты:

- цель работы: теоретические предпосылки исследования;
- обоснование метода выбора исследования;
- изложение основных результатов работы;
- перспективы дальнейшего развития темы;
- краткие выводы по тем результатам работы, которые, определяют практическую значимость, степень и характер новизны.

При защите дипломной работы в ГЭК рекомендуется пользоваться кратким планом доклада или тезисами к нему.

4. Требования к иллюстрациям

Основные результаты представляются на защиту в виде таблиц, графиков, диаграмм, схем,

Таблицы и рисунки должны быть пронумерованы и оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов.

5. Результаты защиты

На закрытом заседании члены ГЭК обсуждают результаты защиты и выносят решение ГЭК об оценке работы, о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома.

В случае разделения мнения между членами комиссии о вынесении той или иной оценки и о присвоении квалификации поровну выносится та оценка и принимается то решение, которое поддержал председатель комиссии.

Председатель комиссии подготавливает отчет о проведенной защите выпускных квалификационных работ.

Студенты, получившие при защите неудовлетворительную оценку, отчисляются из учебного заведения.

Повторная защита допускается в течение пяти лет после окончания техникума.

Выпускная квалификационная работа после защиты хранится в техникуме - 5 лет.

РАЗДЕЛ IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.

2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.

3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице 4 приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК.

На закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГЭК – решающее) дается оценка каждой защите, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании техникума.

Решение ГЭК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

Форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК

п/п	Критерии оценки	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1	Актуальность и обоснование выбора темы				

2	Степень завершенности работы				
3	Объем и глубина знаний по теме				
4	Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
5	Наличие материала, подготовленного к практическому использованию				
6	Применение новых технологий				
7	Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
8	Качество оформления дипломной работы и демонстрационных материалов				
9	Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
10	Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
Общая оценка работы					

РАЗДЕЛ V. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1.	Технология производства полуфабрикатов маринованных КФС из филе цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
2.	Технология производства полуфабрикатов маринованных КФС из частей тушки цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
3.	Технология производства субпродуктов из мяса птицы в ассортименте в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
4.	Оборудование для уоя и первичной переработки птицы на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
5.	Ассортимент и технология производства полуфабрикатов, вырабатываемых из грудки цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
6.	Технология производства порционных полуфабрикатов из свинины на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
7.	Технология производства мясокостных полуфабрикатов из свинины: рагу в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
8.	Технология производства полуфабрикатов в маринаде, выпускаемых в пакете для запекания на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
9.	Ассортимент и технология производства порционных полуфабрикатов из говядины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
10.	Оборудование для глубокой переработки мяса птицы на примере производства МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
11.	Особенности хранения и реализации полуфабрикатов из мяса птицы в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
12.	Ассортимент и технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из

	говядины на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
13.	Технология производства полуфабрикатов рубленых из мяса птицы в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
14.	Технология производства инъекционной продукции из мяса цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
15.	Технология хранения и реализации полуфабрикатов из свинины на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
16.	Технологический процесс приемки птицы и подачи на убой в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
17.	Сравнительный анализ процесса оглушения птицы на МПК «Ясные Зори»
18.	Технология производства жирового сырья из свинины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
19.	Технология производства мякотных субпродуктов из говядины торговой марки «Ясные Зори»
20.	Технология производства блоков из жилованого мяса замороженного в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
21.	Технология производства мясокостных субпродуктов из свинины торговой марки «Ясные Зори»
22.	Изготовление кожевенного сырья на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
23.	Производство субпродуктов из пром. группы в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
24.	Производство натуральных полуфабрикатов из мяса цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
25.	Проведение разделки, обвалки и жиловки свинины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
26.	Проведение разделки, обвалки и жиловки говядины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
27.	Анализ мероприятий по мойке и профилактической дезинфекции инвентаря, тары, технологического оборудования и производственных помещений на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
28.	Технология производства субпродуктов замороженных в монолите на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
29.	Убой, разделка и реализация свинины в полутушах в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
30.	Производство маринованных полуфабрикатов из мяса цыпленка-бройлера специального назначения в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
31.	Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров: шашлык «Чахохбили» на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»