

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Чеховский техникум»

Рассмотрено на заседании  
методического объединения  
Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.  
Методист Ю.А. Попова  
Попова Ю.А.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация выпускника техник-технолог

Нормативный срок обучения 3 г 10 мес.

Форма обучения очная

Профиль обучения — естественнонаучный

*С удостоверением, утвержденным Фрэнком  
электросети России от 05.08.2020 № 885/390  
(ратиф. в силе с 11.08.2020).*



Новый Быт, 2020 г.

«Согласовано»:

Скрипкин В.А.- директор ОАО «Новобытовское отделение отечественного мясо-молочного производственного объединения»

  
«24» августа 2020 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум», структурное подразделение-1

Разработчики:

Дьячкова Е.Н., заместитель директора по УПР  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Попова Ю.А., методист  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Скрипкин В.А.- директор ОАО «Новобытовское отделение отечественного мясо-молочного производственного объединения»  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

СОДЕРЖАНИЕ		4
	<b>Принятые сокращения</b>	5
<b>1</b>	<b>Общие положения</b>	5
1.1.	Общая ППССЗ	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	6
1.3.	Общая характеристика ППССЗ	6
1.4.	Требования к абитуриенту	7
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	7
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника	8
<b>3</b>	<b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>	8
3.1.	Формируемые компетенции	8
3.2.	Общие и профессиональные компетенции в структуре ППССЗ	8
<b>4.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	10
4.1.	ФГОС СПО	10
4.2.	Рабочий учебный план	10
4.3.	Рабочие программы учебных дисциплин, МДК и ПМ	10
4.4.	Рабочие программы практики	10
4.5.	Программа Государственной итоговой аттестации	17
<b>5</b>	<b>Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ</b>	17
5.1.	Кадровое обеспечение	18
5.2.	Материально-техническое обеспечение	18
5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение	19
<b>6.</b>	<b>Характеристики среды техникума, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.</b>	20
<b>7.</b>	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ.</b>	20
7.1.	Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация	21
7.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников	21
<b>8</b>	<b>Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки</b>	21

### **Приложения**

- ФГОС СПО (Приложение 1)
- Рабочий учебный план (приложение 2)
- Рабочие программы учебных дисциплин, МДК и ПМ (Приложение 3)
- Рабочие программы практики (Приложение 4)
- Программа Государственной итоговой аттестации (Приложение 5)
- Рецензия работодателя на ОПОП (Приложение 6)
- Программа текущего контроля (Приложение 7)
- Программа промежуточной аттестации (Приложение 8)
- Фонд оценочных средств (Приложение

### **Принятые сокращения**

- СПО - среднее профессиональное образование;
- ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;
- ОК - общая компетенция;
- ПК - профессиональная компетенция;
- ПМ - профессиональный модуль;
- МДК - междисциплинарный курс.

## 1. Общие положения

### 1.1. Общая ППССЗ

Основная профессиональная образовательная программа определяет рекомендуемые объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
Технология мяса и мясных продуктов	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	5

### 1.2. Нормативную правовую основу разработки ОПОП составляют:

- федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции (№333389 от 31 июля 2014 года);
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- перечень специальностей среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г № 1199);
- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г, № 464), с изменениями, утвержденными приказом Минпросвещения РФ от 28.08.2020 № 441 ;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);
- положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390;
- методические рекомендации по разработке ОПОП и ДПП с учетом

соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

-устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

### **1.3.Общая характеристика программа подготовки специалистов среднего звена**

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

#### **1.3.1.Цель освоения ППССЗ**

ППССЗ по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** имеет своей целью развитие и социализацию студентов, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентацию на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.
- удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;
- сохранение здоровья обучающихся;
- способствование развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

#### **1.4. Требования к абитуриентам**

Прием в образовательную организацию по данной образовательной программе проводится по личному заявлению граждан. Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) о квалификации;

#### **Срок освоения ППССЗ**

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 1.

**Таблица 1**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения

Основное образование	общее	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
Среднее общее образование			2года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе обучение по учебным циклам	123 нед.
Практическая подготовка (Учебная практика)	25 нед.
Практическая подготовка (Производственная практика (по профилю специальности))	
Практическая подготовка (Производственная практика (преддипломная))	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

### **Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ**

#### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

#### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

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

#### **2.3. Виды профессиональной деятельности 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 профессии рабочего 12397 Изготовитель

**полуфабрикатов из мяса птицы.**

### **3.1. Компетенции, формируемые в результате освоения данной ППССЗ**

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей деятельности, осознавать свою ответственность перед обществом, государством и работодателем.

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

#### **Обработка продуктов убоя.**

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

#### **Производство колбасных изделий, 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.

ПК3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

#### **Организация работы структурного подразделения.**

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.**

ПК 5.1 Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

ПК 5.2 Отделение частей тушки птицы в соответствии с требованиями технологии

ПК 5.3 Изготовление отбивных котлет из мяса птицы.

ПК 5.4 Укладка отдельных частей тушки.

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

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы регламентируется учебным планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов; рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, преддипломной практики; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **4.2. Рабочий учебный план**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум» разработан на основе:

- ФГОС среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413), с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.);

- Рекомендаций 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 ( Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 06-1225), Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259;

- Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля

2014 г. № 379;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г, № 464), с изменениями, утвержденными приказом Минпросвещения РФ от 28.08.2020 № 441;

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390;

- Устава ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

4.2.1. Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября.

4.2.2. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки специалистов среднего звена включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практической подготовки (практики) в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Обязательная аудиторная нагрузка студента и максимальная составляют соответственно 36 и 54 часов в неделю.

4.2.3. Установлена пятидневная учебная неделя.

4.2.4. Учебное занятие может составлять 2 академических часа.

4.2.5. Организация практической подготовки (производственной (профессиональной) практики) осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390 и программой практической подготовки учебного заведения.

Практическая подготовка (учебная практика) проводится в 4 семестре – 2 недели; в 6 – 6 недель; в 7 – 3 недели. Всего 11 недель.

Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.02 - 5 недель; ПМ.03 - 7 недель; ПМ.04 - 2 недели. Всего 14 недель.

Обязательным условием допуска к практической подготовке (производственной практике по профилю специальности) является освоение практической подготовки (учебной практики) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Практическая подготовка (производственная преддипломная практика) проводится в 8 семестре – всего 4 недели.

4.2.6. Консультации предусматриваются в объеме 4-х часов на обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.2.7. Общая продолжительность каникул составляет 8–11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.2.8. Диапазон практикоориентированности при нормативе для СПО 50%-65%, в данном учебном плане составляет 53,8%.

#### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Реализация среднего общего образования происходит в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. № 413 (Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 31.12.2015 № 1578, Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 29.06.2017 №613) ; Рекомендациями 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 ( Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 06-1225), Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259, Письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

Проектная деятельность является обязательной частью учебной деятельности студентов, получающих среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования. Для организации проектной деятельности каждый преподаватель-предметник определяет тематику проектов по своей дисциплине. Обучающиеся сами выбирают тему проекта и руководителя. Темы проектов утверждаются методическим советом техникума не позднее января месяца. Куратор контролирует занятость обучающихся в проектной деятельности, информирует родителей о выборе темы проекта обучающимся. Руководителем проекта является преподаватель, координирующий проект. Ежегодно в апреле проводится неделя защиты проектов в рамках конференции, на которой проходит презентация проектов.

При формировании учебного плана общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: "Русский язык», «Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", «Астрономия», «Родной язык».

Выполнение требований ФГОС СОО :

Предметные области	19.02.08
Русский язык и литература	1.Русский язык 2.Литература
Родной язык и родная литература	3.Родной язык
Иностранные языки	4.Иностранный язык
Общественные науки	5.История

Математика и информатика	6. Математика 7. Информатика
Естественные науки	8. Химия 9. Физика 10. Астрономия
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	11. Физическая культура 12. Основы безопасности жизнедеятельности

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык", "Математика" и по дисциплине «Химия».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам (часть 6 статьи 59 Федерального закона об образовании).

Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (часть 13 статьи 59 Федерального закона об образовании).

#### **4.4. Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть является регионально - значимой составляющей основной профессиональной образовательной программы и составляет около 30%. Региональные требования в рамках вариативной составляющей формируются в дополнение к требованиям ФГОС СПО с учетом задач социально - экономического развития области. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки конкурентно-способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

По ФГОС СПО и базисному учебному плану на вариативную часть отводится 900 часов.

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППССЗ

1.1. Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам

Таблица 1

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	43	0	0	0
	2			
ЕН.00	22	0	0	0
	4			
ОП.00	62	584	352	232
	8			
ПМ.00	84	316	316	0
	0			
Вариативная часть (ВЧ)		900	668	232

Таблица 2.

Дисциплина	Добавлено часов	Всего	Обоснование
П.00 Профессиональный цикл ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01 Инженерная графика	48	80	Вариативная часть использована на углубленное освоение умений и знаний учебных дисциплин, предусмотренных ФГОС по специальности
ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60	110	
ОП 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	30	70	
ОП.06 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	32	110	
ОП.07 Автоматизация технологических процессов	58	90	
ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	80	
ОП.09 Метрология и стандартизация	28	60	
ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	16	48	
ОП.12 Охрана труда	32	64	
Всего	352	712	

ОП.14 Процессы и аппараты	100	100	Часы вариативной части использованы на введение новой дисциплины в соответствии с запросами работодателей
ОП.15 Товароведение и сертификация мясной продукции	72	72	
ОП. 16 Основы лабораторного контроля	60	60	
Всего	232	232	
<b>Всего по ОП</b>	<b>584</b>	<b>944</b>	
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>			
ПМ 01. МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	26	122	Вариативная часть использована на углубленное освоение умений, знаний и практического опыта по профессиональному модулю
ПМ 02. МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя	40	264	
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий	70	302	
МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	64	256	
ПМ 04. МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации	52	116	
05.01 Организация работы по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»	64	96	
<b>Всего по ПМ</b>	<b>316</b>	<b>1156</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>900</b>	<b>2100</b>	

#### **4.5. Порядок аттестации обучающихся**

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования.

В учебном плане (графа 3) установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

-дисциплины общеобразовательного цикла – дифференцированный зачет и экзамен: по русскому языку, математике – в письменной форме, по химии – в устной.

-дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общий естественнонаучного циклов и общепрофессиональным дисциплины – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;

-междисциплинарные курсы в составе профессиональных модулей - зачет, дифференцированный зачет, экзамен;

-профессиональные модули – экзамен (квалификационный);  
 -практическая подготовка (учебная и производственная практики) в составе профессиональных модулей – зачет.

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный); по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО.

Период обучения	Зачет	Диф.зачет	Экзамен
1 семестр	-	-	
2 семестр	-	Литература, Иностранный язык, История, Основы безопасности жизнедеятельности, Физика, Родной язык, Информатика, Астрономия	Русский язык, Математика, Химия
3 семестр	История, Математика, Экологические основы природопользования	Охрана труда	-
4 семестр	Основы философии	Инженерная графика, Электротехника, Техническая механика, Процессы и аппараты, Основы лабораторного контроля	Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов, Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, ПМ 01.
5 семестр	Правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Химия

6 семестр	Товароведение и сертификация мясной продукции, УП 02	Автоматизация технологических процессов, Метрология и стандартизация, МДК 02.01, МДК 04.01,	-
7 семестр	УП 03, УП 05	Иностранный язык, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 05.01	ПМ 05
8 семестр	ПП 02, ПП 03, ПП 04	-	ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04

Государственная итоговая аттестация (ГИА) согласно ФГОС специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проводится в форме выпускной квалификационной работы.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

Порядок проведения ГИА определен Положением о ГИА техникума в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. 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 Материально-техническое обеспечение**

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение практической подготовки (всех видов лабораторных и практических занятий), дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, практической подготовки (учебной практики), предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1	Кабинеты:
2	Истории и философии
3	Иностранный язык в профессиональной деятельности



	деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности, экологии и охраны труда
6	Инженерной графики
7	Техническая механика и электротехника
8	Технологии мяса и мясных продуктов
9	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
10	Математики
11	Физики
12	Химии
13	Русского языка и литературы
14	Экономики и менеджмента
15	Автоматизация производства
16	Метрологии, стандартизации и сертификации
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	место для стрельбы
3	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

### 5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

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

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам

библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **6. Характеристики среды техникума, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В ГБПОУ «Чеховский техникум» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебой, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности техникума - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности специалиста, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение студентов в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, в научно-исследовательскую, проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Общее руководство воспитательной работой осуществляет директор техникума. Организация воспитательной работы находится в компетенции заместителя директора по воспитательной работе.

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители (кураторы), которые осуществляют свою деятельность на основании утвержденных в техникуме должностных инструкций преподавателей и мастеров производственного обучения.

Администрация и педагогический коллектив техникума различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права. Исходя из требований Закона РФ «Об образовании», концепции развития средних специальных учебных заведений, Устава, воспитательная работа со студентами техникума направлена на улучшение качества

учебного процесса, организованности и порядка, воспитание гражданских позиций, патриотизма, нравственности, культуры и здорового образа жизни.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ШССЗ.**

### **7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация**

7.1.1 Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей;
- оценка сформированности компетенций.

7.1.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно, обсуждаются на заседаниях предметных цикловых комиссий и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала учебного семестра.

При этом обучающимся сообщается количество разделов и тем согласно рабочей программы, виды и объём обязательной и самостоятельной учебной работы, сроки и формы проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

7.1.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются преподавателями, обсуждаются и утверждаются предметными цикловыми комиссиями.

7.1.4. Содержание программ промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла должно быть максимально приближено к условиям будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

7.1.5. Результаты контроля учебных достижений обучающихся следует использовать для корректировки организации и содержания образовательного процесса, для поощрения успевающих обучающихся, развития их творческих способностей, самостоятельности и инициативы в овладении профессиональными компетенциями.

7.1.6. Неуспевающим обучающимся предоставляется возможность ликвидации академических задолженностей в установленные сроки в соответствии с индивидуальным графиком.

7.1.7. В критерии оценки уровня знаний, умений обучающихся входят:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине, профессиональному модулю;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- логичность, доказательность, обоснованность, четкость, краткость, грамотность ответа.

Оценка выражается в баллах и оценочном суждении педагога (при устном ответе).

7.1.8. Знания, умения и навыки обучающихся определяются следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Результаты недифференцированных зачетов оцениваются отметками: «зачтено», «не

зачтено».

Оценки "отлично" заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе, и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.

Оценки "хорошо" заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе, но допустивший отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответ. Оценка "хорошо" выставляется обучающимся, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомых с основной литературой, рекомендованной программой, вместе с тем допустивший отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа; ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен. Оценка "удовлетворительно" выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Оценка "неудовлетворительно" ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании техникума без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

7.1.9. С учетом изложенных критериев и специфики конкретных дисциплин, профессиональных модулей преподавателем разрабатываются требования к оценке знаний на экзаменах и дифференцированных зачетах по конкретной дисциплине.

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

7.2.1. Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

7.2.2. В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

7.2.4. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие требования основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Решение о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации принимается педагогическим советом техникума.

7.2.5. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

7.2.6. Лицам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении по установленному образцу.

7.2.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

7.2.8. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7.2.9. Выпускникам, освоившим основную профессиональную образовательную программу в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию выпускников, выдается документ государственного образца об уровне профессионального образования.

7.2.10 Обучающемуся, имеющему оценку "отлично" не менее чем по 75 процентам дисциплин рабочего учебного плана, оценку "хорошо" по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой "отлично", выдается диплом с отличием.