

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н.  
Полецкого"  
«Агроколледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор агроколледжа  
Шайдуллин  
02.03.2024



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО  
ЗВЕНА**

**Специальность**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Квалификация**

Техник-технолог

Организация-составитель:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого"

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства Просвещения России от 18.05.2022 № 343, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья, с учетом профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н, с учетом получаемой профессии, с учетом примерной программы профессионального модуля для данной специальности.

Горяев Р.А.



ИП Горяев Р.А.

Беккер И.П.



КФХ «Беккер  
И.П.»

Кармазина К.Ю.



ООО «Волков»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	5
1.1	Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья .....	5
1.2	Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья .....	6
1.2.2	Срок освоения ОПСПО ППССЗ .....	7
1.2.3	Трудоемкость ОПСПО ППССЗ.....	7
1.3	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ППССЗ .....	8
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	8
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	8
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника .....	8
2.4.	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям .....	9
3.	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ.....	12
3.1	Знания, умения и практический опыт.....	12
3.2.	Общие компетенции.....	16
3.3.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции .....	17
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям .....	19
3.5.	Общая характеристика трудовых функций профессиональных стандартов, осваиваемых при реализации ОПСПО ППССЗ.....	19
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППССЗ .....	20
4.1.	Календарный учебный график .....	21
4.2.	Учебный план .....	21
4.3	Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей).....	22
4.4	Программы практик .....	22
4.5	Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.....	23
4.6	Программа государственной итоговой аттестации обучающихся - выпускников .....	24
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОП СПО ППССЗ .....	24
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	24
5.2.	Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ.....	25
5.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ .....	25
6.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПСПО ППССЗ.....	26
6.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	26
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников .....	26
6.3.	Требования к организации воспитания обучающихся.....	27
7.	МАТЕРИАЛЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ УЧАСТИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ В РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ	

ПИТАНИЯ ИЗ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ .....	28
8.ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КУЗБАССКОГО ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ. ....	28

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 (далее - ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности. ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин. Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

ОП СПО 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, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся с учетом получаемой специальности/профессии.

### 1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья

Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
  - Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
  - Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Письмо Министерства образования и науки РФ № 06-443 от 22.04.2015г. «О направлении методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

–Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «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»;

–Письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. № 06-ПГ МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы»;

–Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения РФ №390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» Положение о практической подготовке обучающихся;

– Устав Кузбасского ГАУ.

## **1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья**

### **1.2.1 Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ**

ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, вида профессиональной деятельности и трудовых функций в соответствии с Профессиональным стандартом: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.

В области воспитания целью ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья является формирование у выпускника знаний, умений и навыков, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечить контроль уровня освоения компетенций, предоставляя ему возможность выбрать направления развития и совершенствования личностных и профессиональных качеств.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья формирование общих и профессиональных компетенций.

ОПСПО ППССЗ направлена на реализацию следующих принципов:

– деятельность и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;

– приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;

– ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей местного и регионального сообщества;

– связь теоретической и практической подготовки у обучающихся СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений в стандартных и в нестандартных ситуациях.

### 1.2.2 Срок освоения ОПСПО ППССЗ

Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

а) не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

### 1.2.3 Трудоемкость ОПСПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ОПСПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>	<b>Количество часов</b>
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	117 (24ч)	2808
Учебная практика	14	576
Производственная практика (по профилю специальности)	22	792
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	15 (12ч)	180
Государственная итоговая аттестация	6	216
<b>Итого</b>	<b>178</b>	<b>4716</b>
Каникулярное время	23	828
<b>Всего:</b>	<b>201</b>	<b>5544</b>

### **1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ПСССЗ**

Абитуриент должен иметь среднее общее образование наличие которого подтверждает один из соответствующих документов:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего общего образования.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является осуществление деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере хранения и переработки продукции животноводства).

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

Объектами профессиональной деятельности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья в соответствии с ФГОС СПО являются:

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

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Технология производства колбасных изделий.
- Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья.
- Управление структурным подразделением организации.
- Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Выпускники, освоившие программу, могут поступить на программу высшего образования на условиях, предусмотренных нормативно – правовыми актами.



## 2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Требования к результатам освоения ОПСПО ППССЗ СПО 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья, соответствующие ФГОС СПО представлены в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Сопоставление профессиональных задач и формируемых профессиональных компетенций ФГОС СПО и трудовых функций.

Требования ФГОС СПО		Требования ПС	
Основные виды деятельности	Формируемые профессиональные компетенции	Наименование профессионального стандарта	Трудовые функции
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	<i>A/01.4 A/02.4 A/03.4</i>
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	<i>B/01.4 B/02.4</i>
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	<i>C/01.5 C/02.5 C/03.5</i>

	<p>контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>		
<p>обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности</p>	<p>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>D/01.6</i> <i>D/02.6</i> <i>D/03.6</i></p>

	полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.		
обеспечение деятельности структурного подразделения	<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	<p>22.002</p> <p>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>E/01.7</i></p> <p><i>E/02.7</i></p>

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПСПО ППССЗ, КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОПСПО ППССЗ**

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

В результате освоения данной ОПСПО ППССЗ выпускник специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья должен обладать следующими знаниями, умениями и практическим опытом обязательной части:

#### **3.1 Знания, умения и практический опыт**

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения должен

##### **знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; - порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.
- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; - ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства. - ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья;
- технологические операции и процессы производства консервов, яйцепродуктов, клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья;

- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения;
- точки контроля технологических процессов убоя и первичной обработки сельскохозяйственных животных и птицы, производства мясо- мясопродуктов;
- особенность санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях;
- нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности.

**уметь:**

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, определять упитанность скота, категорию птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. - вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;

- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья,
- приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;
- выявлять брак продукции;
- определять и устранять причины брака;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- готовить продукцию к реализации;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - работать с лабораторным оборудованием;
- критически оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные;
- определять показатели качества и безопасности продуктов и производств;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
- осуществлять теххимический контроль мясоперерабатывающего производства.

**иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; - ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- производства мясных консервов; - производства яйцепродуктов;
- планирования работы структурного подразделения;

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.
- разработки системы контроля и управления на всех этапах производственного цикла;
- определения стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции.

### 3.2. Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.



### 3.3. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (по базовой подготовке):

Вид профессиональной деятельности	Код профессиональной компетенции	Содержание
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

	ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
	ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию.

### **3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям**

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям представлена в Приложении 1.

### **3.5. Общая характеристика трудовых функций профессиональных стандартов, осваиваемых при реализации ОПСПО ППССЗ**

Выпускник, освоивший программу ОПСПО ППССЗ по специальности, должен обладать:

➤ трудовыми функциями в соответствии с ПС **22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения:**

-А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;

-А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

-А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

-В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

-В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

-С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;  
технологических линиях;

-С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья;

-С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья;

-D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

-D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

-D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения;

-Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

-Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППССЗ**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, модулям, оценочными и методическими материалами, а так же рабочими программами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

#### 4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы (приложение 2).

#### 4.2. Учебный план

Учебный план (приложение 3) определяет следующие характеристики ОПСПО ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторно/практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки докладов, презентаций, сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья предполагает изучение следующих учебных циклов:

- социально-гуманитарный цикл – СГ;
- общепрофессиональный цикл – ОП;
- профессиональный цикл – ПЦ;
- профессиональные модули – ПМ;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация – ГИА

Обязательная часть ОПСПО ППССЗ по циклам составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть не менее 30% распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов (МДК).

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности/ преддипломная).

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

### **4.3 Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей)**

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей разработаны в Кузбасском ГАУ, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, согласованы с заместителем директора по учебной работе, заместителем по производственному обучению и утверждены директором техникума (приложение 4).

Рабочие программы учебных дисциплин/профессиональных модулей представлены в электронном виде на сайте академии в режиме доступа: для авторизированных пользователей, а также на бумажных носителях.

### **4.4 Программы практик**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья организуется в форме практической подготовки: практика является обязательным разделом ОПСПО ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Рабочие программы учебных и производственных практик разработаны в Кузбасском ГАУ, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, согласованы с проректором по УВР и МП, с мастером по производственному обучению и утверждены директором агроколледжа (приложение 4).

При реализации ОПСПО ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности/преддипломная) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья предполагает изучение практической деятельности организаций и учреждений, для чего предусмотрено две практики: учебная практика и производственная практика.

I модуль - Учебная практика (УП.01.01) – 2 недели;

I модуль - Производственная практика (ПП.01.01) – 4 недели;

II модуль - Учебная практика (УП.02.01, УП.02.02) – 2 недели;

II модуль - Производственная практика (ПП.02.01) – 4 недели;

III модуль - Учебная практика (УП. 03.01) – 4 недели;

III модуль - Производственная практика (ПП.03.01) – 8 недели;

IV модуль - Учебная практика (УП.04.01) – 5 недели;

IV модуль - Производственная практика (ПП.04.01) – 6 недели;

V модуль - Учебная практика (УП.05.01) – 3 недели;

V модуль - Производственная практика (ПП.05.01) – 4 недели;

Производственная практика (преддипломная) – 4 недели.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цель учебной практики – формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии.

Цель производственной практики – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности/профессии (по профилю).

Цель производственной преддипломной практики - углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется зачет/дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет/зачет по практике вносится в приложение к диплому о среднем профессиональном образовании.

Базами производственных практик являются организации, соответствующие профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с организациями и учреждениями о сотрудничестве в области проведения практик.

В процессе прохождения практики, обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники.

Программы учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практик разработаны в Кузбасском ГАУ, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, согласованы с проректором по УВР и МП, с мастером по производственному обучению и утверждены директором агроколледжа

#### **4.5 Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94).

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
10786	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

#### **4.6 Программа государственной итоговой аттестации обучающихся - выпускников**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в Кузбасском ГАУ, рассмотрена на заседании цикловой комиссии утверждена директором техникума (приложение 5).

### **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОП СПО ППССЗ**

#### **5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ**

Для реализации ОП СПО ППССЗ имеется необходимое учебно-методическое обеспечение (приложение 6). Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку (абонемент учебной литературы), а в читальном зале для обучающихся доступны монографии, научные сборники и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ.

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, который представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилям подготовки выпускников, центральные и местные общественно-политические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3-х наименований отечественных журналов.

Электронный каталог, раскрывающий состав и содержание библиотечного фонда, обеспечивает пользователям оперативный и многоаспектный поиск необходимой литературы.

Преподаватели, сотрудники и обучающиеся имеют общую возможность доступа к ЭБС «ZNANIUM.COM» (Договор № 1443 ЭБС от 23.10.23.), ЭБС «Лань» (Договор № 1 ЭБС-24 от 25.10.23.). Сотрудник библиотеки в начале учебного года генерирует и выдает персональные пароли и логины доступа к ЭБС. Доступ к информационным справочным



системам «Консультант-Плюс» и «Гарант» осуществляется со всех компьютеров читального зала.

## **5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ**

Реализация ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование (приложение 7).

Реализацию ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья обеспечивают педагогические кадры, в количестве 17 человек, имеющие базовое образование, штатные преподаватели, Доля штатных преподавателей составляет 100%.

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.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации и сертификации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

## **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ**

Для реализации ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья согласно требованиям ФГОС СПО в Кузбасском ГАУ создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей ОПСПО ППССЗ. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

Для выполнения обучающимися самостоятельной учебной работы предоставляется зал периодических изданий, электронные каталоги имеющегося библиотечного фонда, методические материалы для самостоятельной подготовки обучающихся.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

## **6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПСПО ППСЗ**

### **6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.**

Для аттестации обучающихся на соответствие их индивидуальных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются оценочные средства, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы контрольно-оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОП СПО ППСЗ.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и рассматриваются председателем цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: защита курсовых и выпускных квалификационных работ (дипломных работ), лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

### **6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Освоение ОП СПО ППСЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и сдачу демонстрационного экзамена. Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) предполагает выявление способности обучающегося к систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по выбранной образовательной программе, применению полученных знаний при решении конкретных теоретических и практических задач.

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой исследования и экспериментирования, умению делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен – процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в Кузбасском ГАУ, рассмотрена на цикловой комиссии и утверждена директором агроколледжа.

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.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются: документ об образовании и квалификации – диплом о среднем профессиональном образовании, паспорт компетенций.

### **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 8).

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте. Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, а также с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания, просветительские диктанты, и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия (акции, митинги, посещение выставок, музеев, форумы, фестивали квесты, квизы и пр.);
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия (соревнования, спартакиады, уроки здоровья, турслеты, фестивали);
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций (кружки, секции, творческие объединения, клубы, общественные молодежные объединения, студенческое самоуправление);
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации (работа психолога, диагностические исследования, индивидуальные консультации, тренинги);
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

- мероприятия экологической направленности (акции, субботники, викторины, диктанты);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся

## **7. МАТЕРИАЛЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ УЧАСТИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ В РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ**

Для разработки ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья (с учетом профессиональных стандартов и квалификационных требований к специалисту) привлекаются представители работодателей и работники организаций соответствующего профиля.

На ОП СПО ППССЗ формируются:

- рецензия от работодателя с краткой характеристикой, реализуемой ОПСПО ППССЗ с описанием формируемых у выпускника общих и профессиональных компетенций и общим заключением на оценочные средства;
- предложения о включении дисциплин и модулей в учебный план, которые отражены в протоколах ЦК и круглого стола с представителями бизнес-среды.

## **8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КУЗБАССКОГО ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.**

9.

Для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, в Кузбасском ГАУ сформирована соответствующая социокультурная среда.

Социокультурная среда агроколледжа направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, сотрудников, структура которого обусловлена особенностями Кузбасского ГАУ в обеспечении выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Основными составляющими социокультурной среды агроколледжа, которые обеспечивают развитие общекультурных компетенций выпускников, выступают:

- целостность учебно-воспитательного процесса;
- организация социально-воспитательной деятельности;
- нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью;
- социальная инфраструктура агроколледжа;
- социальная поддержка обучающихся;
- научно-исследовательская работа обучающихся;
- внеучебной деятельности обучающихся;
- спортивная и физкультурно-оздоровительная работа;
- взаимодействие субъектов социокультурной среды;
- деятельность органов студенческого самоуправления;
- информационное обеспечение социально-воспитательного процесса;
- взаимодействие среды агроколледжа и «внешней среды».

Социокультурная среда агроколледжа, как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей, интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования

ценностей и моделей поведения на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов.

Формирование социокультурной среды техникума осуществляется на основании программы развития воспитательной работы и плана воспитательной работы на учебный год.

Среди основных принципов организации существующего в Кузбасском ГАУ воспитательно-образовательного процесса выделяются следующие:

- системный подход - обеспечение единства учебной, научной и воспитательной работы с обучающимися;
- связь обучения и воспитания с жизнью и потребностями общественного развития;
- уважение к личности обучающегося и к коллективу обучающихся; активность и самостоятельность обучающихся, студенческих групп и органов студенческого самоуправления;
- сочетание индивидуальных, групповых и массовых форм и методов воспитательной работы.

Воспитательная работа педагогического коллектива была направлена на решение следующих задач:

- формировать гражданско-патриотическое сознание студентов, воспитывать чувство патриотизма, гражданственности, приобщать молодежь к духовным и культурным ценностям;
- развивать у студентов профессиональную культуру, понимание общественной миссии своей профессии, ответственность за уровень своих профессиональных знаний, качество труда;
- обеспечить эффективность профилактики безнадзорности и правонарушений через организацию максимальной занятости студентов во внеурочной деятельности, формирование позитивных жизненных установок, мотивации на ЗОЖ;
- развивать творческие способности студентов путем вовлечения их в работу творческих объединений, конкурсное движение, соревновательную деятельность;
- совершенствовать систему работы с родителями через усиление просвещения родителей по вопросам воспитания;
- развивать систему студенческого самоуправления с целью повышения роли студенческих инициатив и привлечения студентов к различным формам социально-значимой деятельности техникума, района, города, области.

Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности обучающихся. Она охватывает основной бюджет времени обучающегося и включает как учебное, так и внеучебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у обучающихся чувства патриотизма, уважения и любви к своему техникуму, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения обучающихся; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма обучающихся; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности профильных предприятий, спортивных и творческих клубов, кружков и обществ научно-технического творчества содействуют, наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Эти направления реализуются через различные формы и виды социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (учеба студенческого актива); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, социальная поддержка обучающихся); спортивно-оздоровительная; работа по формированию

активной гражданской позиции (организация круглых столов, встреч, совместных конференций с представителями сферы агробизнеса; участие обучающихся в городских и федеральных мероприятиях и проектах, реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая работа (организация работы и вовлечение обучающихся в творческие коллективы, спортивные секции) и др.