

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ВУРНАРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»



директор  
мясокомбинат»

ООО

«Вурнарский

Рассмотрена на заседании Совета  
Автономного учреждения  
Протокол от 30.08.2021 №1

Утверждена  
приказом от 30 августа 2021 г. №280

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
(базовой подготовки)**

Квалификация: Техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
На базе основного общего образования.

2021 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 №379

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Вурнарский сельскохозяйственный техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2 Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4 Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5 Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2 Календарный учебный график

Раздел 6 Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик

7.1. Программы учебных предметов базового уровня:

Программа учебного предмета БД.01 Русский язык

Программа учебного предмета БД.02 Литература

Программа учебного предмета БД.03 Иностранный язык

Программа учебного предмета БД.04 Математика

Программа учебного предмета БД.05 История

Программа учебного предмета БД.06 Физическая культура

Программа учебного предмета БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

Программа учебного предмета БД.08 Астрономия

Программа учебного предмета БД.09 Родная литература

7.2. Программы учебных предметов углубленного уровня

Программа учебного предмета ПД.01 Информатика

Программа учебного предмета ПД.02 Химия

7.3. Программы учебных дисциплин ОГСЭ:

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Физическая культура

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Культурология

7.4. Программы учебных дисциплин цикла Математического и общего естественнонаучного учебного цикла:

Программа учебной дисциплины ЕН.01. Математика

Программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия

7.5. Программы дисциплин общепрофессионального цикла:

Программа учебной дисциплины ОП.01 Инженерная графика

Программа учебной дисциплины ОП.02 Техническая механика

Программа учебной дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника

Программа учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Программа учебной дисциплины ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Программа учебной дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

- Программа учебной дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов
- Программа учебной дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Программа учебной дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация
- Программа учебной дисциплины ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности
- Программа учебной дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда
- Программа учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
- Программа учебной дисциплины ОП.14 Холодильные технологии
- Программа учебной дисциплины ОП.15 Процессы и аппараты
- Программа учебной дисциплины ОП.16 Основы проектирования предприятий отрасли

#### 7.6. Программы профессионального цикла

Программа профессионального модуля ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Программа профессионального модуля ПМ.02. Обработка продуктов убоя

Программа профессионального модуля ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Программа профессионального модуля ПМ.04. Организация работы структурного подразделения

Программа профессионального модуля ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов

#### 7.8 Программы практик

7.9 Программа государственной итоговой аттестации

7.10 Рабочая программа воспитания

7.11 Календарный план воспитательной работы

#### Раздел 8. Фонды оценочных средств.

8.1 Фонды оценочных средств предметов общеобразовательного цикла

8.2 Фонды оценочных средств дисциплин общепрофессионального цикла.

8.3 Фонды оценочных средств профессиональных модулей профессионального цикла.

Раздел 9 Комплект методического обеспечения (методических указаний по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, лабораторных и практических работ);

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа специальности среднего профессионального образования по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (далее ОПОП СПО,) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 №379 и на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП СПО:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный N 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306);

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

– Перечень специальностей среднего профессионального образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

**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;

**ОД** - общеобразовательные дисциплины;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК** - междисциплинарный курс.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: Техник-технолог.

Формы обучения: очная.

Образовательная программа с присвоением квалификации: Техник-технолог

Объем образовательной программы: 6642 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе: 3 год 10 месяцев.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	осваивается
Обработка продуктов убоя	Обработка продуктов убоя	осваивается
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	осваивается
Организация работы структурного подразделения	Организация работы структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11953 Жилец мясной и субпродуктовой промышленности	осваивается

### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

**Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, 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.

**Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным 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 птищецеха.

**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.

ПК 3.4. 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.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Раздел 6 Условия образовательной деятельности**

**6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

При реализации ОПОП необходимо располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной 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**

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии мяса и мясных продуктов;

технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:  
химии;  
мясного и животного сырья и продукции;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.  
Спортивный комплекс:  
спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.  
Залы:  
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

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.

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

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.



Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

#### **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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 лет.