

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2022 г.

Утверждаю
директор государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»



приказ от 31.08.2022 г № 250
М.К. Романченко

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
укрупненная группа специальностей
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Базовая подготовка

Форма обучения: очная
Квалификация – техник-технолог

Новосибирск, 2022

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрировано в Минюсте России 31 июля 2014 г. N 33389)
Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы обеспечения
качества и безопасности продукции
ООО «Сибирский гурман»


Т.А. Медникова
30.08.2022 г.

М.П.



СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Личностные результаты	10
5.1. Рабочий учебный план	10
5.2. Календарный учебный график	10
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	11
6.1. Требования к материально-техническим условиям	11
6.2. Требования к кадровым условиям	12

ПРИЛОЖЕНИЯ:

I. Программы профессиональных модулей.

- Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
- Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя
- Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
- Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения
- Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)
- Приложение 1.6. Рабочая программа учебной практики
- Приложение 1.7. Рабочая программа производственной практики

II. Программы учебных дисциплин.

Приложение ОУП.01	2.1.1.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Русский язык					
Приложение ОУП.02	2.1.2.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Литература					
Приложение ОУП.03	2.1.3.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Иностранный язык					
Приложение ОУП.04	2.1.4.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Математика					
Приложение	2.1.5.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
ОУП.05					
История					
Приложение ОУП.06	2.1.6.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Физическая культура					
Приложение ОУП.07	2.1.7.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Основы безопасности жизнедеятельности					
Приложение ОУП.08	2.1.8.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Астрономия					
Приложение ОУП.09	2.1.9.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Химия					
Приложение ОУП.10	2.1.10.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Биология					
Приложение ОУП.11	2.1.11.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Родная литература					
Приложение УП.01	2.1.12.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Информатика					
Приложение ОГСЭ.01	2.2.1.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Основы философии					
Приложение ОГСЭ.02	2.2.2.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
История					
Приложение ОГСЭ.03	2.2.3.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Иностранный язык					
Приложение ОГСЭ.04	2.2.4.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Физическая культура					
Приложение ЕН.01	2.3.1.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Математика					
Приложение ЕН.02	2.3.2.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Экологические основы природопользования					
Приложение ЕН.03	2.3.3.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Химия					
Приложение ОП.01	2.4.1.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Инженерная графика					
Приложение ОП.02	2.4.2.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Техническая механика					
Приложение ОП.03	2.4.3.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Электротехника и электронная техника					

Приложение 2.4.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Приложение 2.4.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Приложение 2.4.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
Приложение 2.4.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов
Приложение 2.4.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 2.4.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация
Приложение 2.4.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 2.4.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 2.4.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда
Приложение 2.4.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
Приложение 2.4.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Практикум по выполнению ВКР.

III. Программа государственной итоговой аттестации

IV. Рабочая программы воспитания.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная программа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) базовой подготовки по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрировано в Минюсте России 31 июля 2014 г. N 33389), регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрировано в Минюсте России 31 июля 2014 г. N 33389);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждён приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968);

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся");

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. N Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

ОПОП СПО ППССЗ реализуется по очной форме обучения на базе основного общего образования или на базе среднего общего образования.

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по **очной форме** обучения и присеваемая квалификация:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
Основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации пекарь-кондитер 6642 академических часа (максимальная нагрузка), 4428 академических часа (аудиторная нагрузка)

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

первичные трудовые коллективы.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

4.2. Профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями,**

соответствующим видам деятельности:

- 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов

и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства

колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы).

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и	ЛР 2

территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное	ЛР 15

отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУД.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
ОУД.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
ОУД.03 Иностранный язык	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 13, ЛР 15
ОУД.04 Математика	ЛР 4, ЛР 13 - ЛР15
ОУД.05 История	ЛР 1 - ЛР 8
ОУД.06 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОУД.08 Астрономия	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОУД.09 Химия	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
ОУД.10 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 - ЛР 16
ОУД.11 Родная литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УД.01 Информатика	ЛР 3 - ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОГСЭ.01 Основы философии	ЛР 1, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12
ОГСЭ.02 История	ЛР 1 - ЛР 8
ОГСЭ.03 Иностранный язык	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 13, ЛР 15
ОГСЭ.04 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
ЕН.01 Математика	ЛР 4, ЛР 13 - ЛР15
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9 - ЛР 16
ЕН.03 Химия	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
ОП.01 Инженерная графика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10, ЛР 14
ОП.02 Техническая механика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Электротехника и электронная техника	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.04 Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.06 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.07 Автоматизация технологических	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР

процессов	15, ЛР 17
ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 3 - ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.09 Метрология и стандартизация	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17
ОП.10 Правовые основы в профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 12, ЛР 13
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.12 Охрана труда	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОП 14 Практикум по выполнению ВКР	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ПМ 02. Обработка продуктов убоя	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 14 - ЛР 16
ПМ 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 14 - ЛР 16
ПМ 04. Организация структурного подразделения	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии:

- 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 практике);
- 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.

5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническим условиям

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

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.

Кроме того, для реализации ППКРС СПО в колледже имеется:

- спортивный зал;
- спортивный стадион;
- стрелковый тир;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).