

**Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 379 "Об утверждении
федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология
мяса и мясных продуктов" (Зарегистрировано в Минюсте России
31.07.2014 N 33389)**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 22 апреля 2014 г. N 379

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ

ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст. 126, N 6, ст. 582), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. N 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 33, ст. 4377), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
2. Признать утратившим силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 678 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 августа 2010 г., регистрационный N 18078).
3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2014 года.

Министр

Д.В.ЛИВАНОВ

Приложение

Утвержден

приказом Министерства образования

и науки Российской Федерации

от 22 апреля 2014 г. N 379

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки специалистов среднего звена по данной специальности, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ОД - общеобразовательные дисциплины;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

3.2. Сроки получения СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения "1"
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев "2"

"1" Независимо от применяемых образовательных технологий.

"2" Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

3.3. Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки превышают на один год срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки.

Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 2.

Таблица 2

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации углубленной подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения "1"
среднее общее образование	Старший техник-технолог	3 года 10 месяцев
основное общее образование		4 года 10 месяцев "2"

"1" Независимо от применяемых образовательных технологий.

"2" Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой и углубленной подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

4.2. 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.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

4.3.2. Обработка продуктов убоя.

4.3.3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4.3.4. Организация работы структурного подразделения.

4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

4.4. Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.4.1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

4.4.2. Обработка продуктов убоя.

4.4.3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4.4.4. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

4.4.5. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

4.4.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. 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.

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

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

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

5.3. Старший 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

5.4. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.4.1. 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.

5.4.2. 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.

5.4.3. 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.

5.4.4. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5.4.5. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

ПК 5.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.

ПК 5.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.

ПК 5.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.

ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

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

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

6.1. ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

6.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

6.4. Образовательной организацией при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Таблица 3

Структура программы подготовки специалистов среднего звена
базовой подготовки

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	3186	2124		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-	648	432		

	экономический учебный цикл				
		48	ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1 - 9	
		48	ОГСЭ.02. История	ОК 1 - 9	
		168	ОГСЭ.03. Иностранный язык	ОК 1 - 9	
	336	168	ОГСЭ.04. Физическая культура	ОК 2, 3, 6	
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	336	224		
			ЕН.01. Математика	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5,	
			ЕН.02. Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5	
			ЕН.03. Химия	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4	
П.00	Профессиональный учебный цикл	2202	1468		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	942	628		
			ОП.01. Инженерная графика	ОК 1 - 9ПК 1.2 - 1.4, 2.2	

				- 2.3,3.2 - 3.4, 4.5	
		ОП.02. Техническая механика		ОК 1 - 9ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,3.2 - 3.4	
		ОП.03. Электротехн ика и электронная техника		ОК 1 - 9ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,3.2 - 3.4	
		ОП.04. Микробиоло гия, санитария и гигиена в пищевом производств е		ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5	
		ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозя йственных животных		ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,	
		ОП.06. Биохимия и микробиоло гия мяса и мясных продуктов		ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4	
		ОП.07. Автоматизац ия технологиче ских процессов		ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5	
		ОП.08. Информацио нные технологии в профессиона льной деятельност и		ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5	

			ОП.09. Метрология и стандартиза ция	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,	
			ОП.10. Правовые основы профессиона льной деятельност и	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5	
			ОП.11. Основы экономики, менеджмент а и маркетинга	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5	
			ОП.12. Охрана труда	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5	
	уметь: организовыв ать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайн ых ситуаций; предприним ать профилакти ческие меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий		68	ОП.13. Безопасност ь жизнедеятел ьности	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5

	<p>в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>полученной специальнос тью; владеть способами бесконфликт ного общения и саморегуляц ии в повседневно й деятельност и и экстремальн ых условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавши м; знать: принципы обеспечения устойчивост и объектов экономики, прогнозиров ания развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайн ых ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодейс твия терроризму как серьезной угрозе</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>национально й безопасност и России; основные виды потенциальн ых опасностей и их последствия в профессiona льной деятельност и и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасност и и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
--	--	--	--	--	--

ПМ.00	Профессиональные модули	1260	840		
ПМ.01	<p>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>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;</p> <p>уметь:</p> <p>определять упитанность</p>			МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4

	<p>скота, категории птицы и кроликов; контролиров ать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки ; вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплаваю щей птицы, кроликов; вести учет сырья и продуктов переработки ; проводить технологиче ские расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; оценивать качество вырабатывае мого мяса, его категории; контролиров ать выход</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>мяса и расход энергоресур сов; выбирать необходимы е способы холодильной обработки; контролиров ать режимы холодильной обработки; обеспечиват ь рационально е использован ие камер холодильник а; определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; определять естественну ю убыль мяса при холодильной обработке; выбирать и обеспечиват ь оптимальны е режимы работы технологиче ского оборудовани я по первичной переработке скота, птицы и кроликов; знать:</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; порядок приема скота, птицы, кроликов; порядок расчета со скотчиками; 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;</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>требования охраны труда и правила техники безопасности и при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>				
ПМ.02	<p>Обработка продуктов убоя В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки субпродуктов, в, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации</p>			МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя	ОК 1 - 9ПК 2.1 - 2.3

	<p>и и техническог о обслуживан ия технологиче ского оборудовани я; уметь: вести контроль технологиче ских процессов обработки продуктов убоя; проводить технологиче ские расчеты по обработке субпродукто в, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производств у продуктов из них; проводить технологиче ские расчеты по производств у продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; контролиров ать</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>правильность ь выполнения технологиче ских операций при производств е продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; обеспечиват ь режим работы оборудовани я по производств у продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; контролиров ать эффективное использован ие технологиче ского оборудовани я по производств у продуктов из крови, пищевых топленых</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; знать: методику технологиче ских расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя; режимы производств а продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; методику технологиче ских расчетов производств а продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; устройство, назначение и принципы</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>действия технологического оборудования мясожирого корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности и при обработке продуктов убоя</p>				
ПМ.03	<p>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практически опыт: производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации и технологического оборудования колбасного</p>			<p>МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий</p> <p>МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>ОК 1 - 9ПК 3.1 - 3.4</p>

	<p>цеха; уметь: осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять в зависимости от качества поступающего сырья 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 технологиче</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>ские операции процесса производства копченых изделий и полуфабрик атов: подготовки и посола сырья, механическо й и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологиче ские расчеты производства копченых изделий и полуфабрик атов изделий; выявлять брак, допущенный при производств е колбасных, копченых изделий и полуфабрик атов изделий; определять и</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов производства</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>а колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</p> <p>причины возникновения брака;</p> <p>методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>требования охраны труда и правила техники</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>безопасность и колбасного производства</p>				
<p>ПМ.04</p>	<p>Организация работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации ; принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего</p>			<p>МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации</p>	<p>ОК 1 - 9ПК 4.1 - 4.5</p>

	<p>времени работников; рассчитыват ь заработную плату; рассчитыват ь экономическ ие показатели структурног о подразделен ия организации ; организоват ь работу коллектива исполнителе й; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрик атами и готовой продукцией; знать: методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек</p>				
--	---	--	--	--	--

	производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения				
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	Вариативная часть учебных циклов ППСЗ(определяется образовательной организацией самостоятельно)	1350	900		
	Всего часов обучения по учебным циклам ППСЗ	4536	3024		
УП.00	Учебная практика	25 нед.	900		ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1

ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)				- 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.			
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.			
ГИА.01	Подготовки выпускной квалификационной работы	4 нед.			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.			

Таблица 4

Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

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

Итого	147 нед.
-------	----------

Таблица 5

Структура программы подготовки специалистов среднего звена
углубленной подготовки

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	4482	2988		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	930	620		
		48	ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1 - 9	
		48	ОГСЭ.02. История	ОК 1 - 9	
		48	ОГСЭ.03. Психология общения	ОК 1 - 9ПК 5.1 - 5.5	
		238	ОГСЭ.04. Иностранный язык	ОК 1 - 9	
	476	238	ОГСЭ.05. Физическая культура	ОК 2, 3, 6	
ЕН.00	Математический и общий	336	224		

	естественно научный учебный цикл				
			ЕН.01. Математика	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5	
			ЕН.02. Экологическ ие основы природополь зования	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5	
			ЕН.03. Химия	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,5.1 - 5.5	
П.00	Профессион альный учебный цикл	3216	2144		
ОП.00	Общепрофес сиональные дисциплины	1134	756		
			ОП.01. Инженерная графика	ОК 1 - 9ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,3.2 - 3.4,4.7,5.2 - 5.5	
			ОП.02. Техническая механика	ОК 1 - 9ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,3.2 - 3.4,5.2 - 5.5	
			ОП.03. Электротехн ика и электронная техника	ОК 1 - 9ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3,3.2 - 3.4,5.2 - 5.5	
			ОП.04. Микробиоло гия, санитария и гигиена в	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,5.1 - 5.5	

			пищевом производств е		
			ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозя йственных животных	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,5.1 - 5.5	
			ОП.06. Биохимия и микробиоло гия мяса и мясных продуктов	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,5.1 - 5.5	
			ОП.07. Автоматизац ия технологиче ских процессов	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5	
			ОП.08. Информацио нные технологии в профессиона льной деятельност и	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4ПК 2.1 - 2.3ПК 3.1 - 3.4ПК 4.1 - 4.7ПК 5.1 - 5.5	
			ОП.09. Экономика организации	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5	
			ОП.10. Управление качеством с основами метрологии и стандартиза ции	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5	

			ОП.11. Управление персоналом	ОК 1 - 9ПК 4.1 - 4.7	
			ОП.12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5	
			ОП.13. Правовые основы предпринимательской деятельности	ОК 1 - 9ПК 4.1 - 4.7	
			ОП.14. Охрана труда	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5	
	уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий		68	ОП.15. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5

	<p>в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>полученной специальнос тью; владеть способами бесконфликт ного общения и саморегуляц ии в повседневно й деятельност и и экстремальн ых условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавши м; знать: принципы обеспечения устойчивост и объектов экономики, прогнозиров ания развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайн ых ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодейс твия терроризму как серьезной угрозе</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>национально й безопасност и России; основные виды потенциальн ых опасностей и их последствия в профессiona льной деятельност и и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасност и и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
--	--	--	--	--	--

ПМ.00	Профессиональные модули	2082	1388		
ПМ.01	<p>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практически 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;</p> <p>уметь: определять упитанность</p>			МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4

	<p>скота, категорию птицы и кроликов; контролиров ать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки ; вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплаваю щей птицы, кроликов; вести учет сырья и продуктов переработки ; проводить технологиче ские расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; оценивать качество вырабатывае мого мяса, его категории; контролиров ать выход</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>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; знать:</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; порядок приема скота, птицы, кроликов; порядок расчета со скотчиками; 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;</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>требования охраны труда и правила техники безопасности и при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>				
<p>ПМ.02</p>	<p>Обработка продуктов убоя В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практически опыт: обработки субпродуктов, в, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации</p>			<p>МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя</p>	<p>ОК 1 - 9ПК 2.1 - 2.3</p>

	<p>и и техническог о обслуживан ия технологиче ского оборудовани я; уметь: вести контроль за технологиче скими процессами обработки продуктов убоя; проводить технологиче ские расчеты по обработке субпродукто в, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производств у продуктов из них; проводить технологиче ские расчеты по производств у продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; контролиров ать</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>правильность ь выполнения технологиче ских операций при производств е продуктов из крови, пищевых топленных жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; обеспечиват ь режим работы оборудовани я по производств у продуктов из крови, пищевых топленных жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; контролиров ать эффективное использован ие технологиче ского оборудовани я по производств у продуктов из крови, пищевых топленных</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; знать: методику технологиче ских расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя; режимы производств а продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; методику технологиче ских расчетов производств а продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и техническог о жира; устройство, назначение и принципы</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>действия технологического оборудования мясожирого корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности и при обработке продуктов убоя</p>				
ПМ.03	<p>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практически опыт:</p> <p>производства колбасных изделий;</p> <p>производства копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>эксплуатации и технологического оборудования колбасного</p>			<p>МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий</p> <p>МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>ОК 1 - 9ПК 3.1 - 3.4</p>

	<p>цеха; уметь: 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</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>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;</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; знать: 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 полуфабрик</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>атов; режимы технологиче ских процессов производств а колбасных изделий, копченных изделий и полуфабрик атов; изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; причины возникновен ия брака; методику технологиче ских расчетов производств а колбасных изделий, копченных изделий и полуфабрик атов; назначение, устройство и принципы действия технологиче ского оборудовани я по производств у колбасных изделий, копченных изделий и полуфабрик</p>				
--	--	--	--	--	--

	атов; требования охраны труда и правила техники безопасност и колбасного производств а				
ПМ.04	Управление работами и деятельност ью по оказанию услуг в области производств а мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырьяВ результате изучения профессиона льного модуля обучающийс я должен: иметь практически й опыт: планировани я и анализа производств енных показателей организации ; участия в управлении трудовым			МДК.04.01. Управление структурны м подразделен ием организации и организации в целом	ОК 1 - 9ПК 4.1 - 4.7

	<p>коллективом ; ведения документации и установленного образца; уметь: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; планировать работу структурного подразделения и организации в целом; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>о́кружающе́й среде́ при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</p> <p>разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>оценивать качество выполняемых работ;</p> <p>знать: характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>животного сырья; организацию производственных и технологических процессов; структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности; особенности структуры и функционирования небольших производств; производственные показатели переработки мяса,</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; методы планировани я, контроля и оценки работ исполнителе й; виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материально е и нематериаль ное стимулирова ние работников; методы оценивания качества выполняемы х работ; правила первичного документооб орота, учета и отчетности</p>				
ПМ.05	<p>Производство продуктов длительного хранения из животного сырья В результате изучения профессиона льного</p>			МДК.05.01. Технология производств а товаров длительного хранения из животного сырья	ОК 1 - 9ПК 5.1 - 5.5

	<p>модуля обучающийся должен: иметь практически опыт: производства мясных консервов; производства клея и желатина; производства яйцепродуктов; уметь: 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</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>потребления из животного сырья; выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатыва ть мероприятия по предупрежд ению брака; устанавлива ть и контролиров ать режимы работы оборудовани я; обеспечиват ь санитарно- гигиеническ ий контроль в цехах; готовить продукцию к реализации; знать: ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья; технологиче ские операции и процессы производств а консервов, яйцепродукт ов, клея и желатина,</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>других товаров народного потребления из животного сырья; требования действующие к стандартам к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья; причины возникновения брака; методику технологиче- ских расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья; назначение, устройство и принципы действия технологиче- ского оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья; требования</p>				
--	---	--	--	--	--

	охраны труда и правила техники безопасности и при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья				
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ(определяется образовательной организацией самостоятельно)	1944	1296		
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	6426	4284		
УП.00	Учебная практика	29 нед.	1044		ОК 1 - 9ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.7,5.1 - 5.5
ПП.00	Производственная практика (по профилю)				

	специальности)				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.			
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.			

Таблица 6

Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	119 нед.
Учебная практика	29 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с настоящим ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки ППССЗ образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемой квалификации, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

имеет право определять для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно приложению к настоящему ФГОС СПО;

обязана ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязана обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должна предусматривать, в целях реализации компетентного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7.2. При реализации ППСЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" "1".

"1" Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566.

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

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

7.7. Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

7.8. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

7.9. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.10. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний.

7.11. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППСЗ. В этом случае ППСЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППСЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

7.12. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного

обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.13. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы "1".

"1" Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; N 30, ст. 3613; 2000, N 33, ст. 3348; N 46, ст. 4537; 2001, N 7, ст. 620, ст. 621; N 30, ст. 3061; 2002, N 7, ст. 631; N 21, ст. 1919; N 26, ст. 2521; N 30, ст. 3029, ст. 3030, ст. 3033; 2003, N 1, ст. 1; N 8, ст. 709; N 27, ст. 2700; N 46, ст. 4437; 2004, N 8, ст. 600; N 17, ст. 1587; N 18, ст. 1687; N 25, ст. 2484; N 27, ст. 2711; N 35, ст. 3607; N 49, ст. 4848; 2005, N 10, ст. 763; N 14, ст. 1212; N 27, ст. 2716; N 29, ст. 2907; N 30, ст. 3110, ст. 3111; N 40, ст. 3987; N 43, ст. 4349; N 49, ст. 5127; 2006, N 1, ст. 10, ст. 22; N 11, ст. 1148; N 19, ст. 2062; N 28, ст. 2974, N 29, ст. 3121, ст. 3122, ст. 3123; N 41, ст. 4206; N 44, ст. 4534; N 50, ст. 5281; 2007, N 2, ст. 362; N 16, ст. 1830; N 31, ст. 4011; N 45, ст. 5418; N 49, ст. 6070, ст. 6074; N 50, ст. 6241; 2008, N 30, ст. 3616; N 49, ст. 5746; N 52, ст. 6235; 2009, N 7, ст. 769; N 18, ст. 2149; N 23, ст. 2765; N 26, ст. 3124; N 48, ст. 5735, ст. 5736; N 51, ст. 6149; N 52, ст. 6404; 2010, N 11, ст. 1167, ст. 1176, ст. 1177; N 31, ст. 4192; N 49, ст. 6415; 2011, N 1, ст. 16; N 27, ст. 3878; N 30, ст. 4589; N 48, ст. 6730; N 49, ст. 7021, ст. 7053, ст. 7054; N 50, ст. 7366; 2012, N 50, ст. 6954; N 53, ст. 7613; 2013, N 9, ст. 870; N 19, ст. 2329; ст. 2331; N 23, ст. 2869; N 27, ст. 3462, ст. 3477; N 48, ст. 6165).

7.14. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации 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) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.15. 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.

7.16. 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 каждых 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.

7.17. Прием на обучение по ППССЗ за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" "1". Финансирование реализации ППССЗ должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

"1" Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566.

7.18. Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна 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.

Реализация ППСЗ должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.19. Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ППССЗ образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППССЗ образовательной организацией на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.

VIII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

8.1. Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей

профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

8.4. 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.

8.5. 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 "1".

"1" Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566).

8.6. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

Приложение

к ФГОС СПО по специальности 19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

ПЕРЕЧЕНЬ

ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ К ОСВОЕНИЮ В РАМКАХ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11017	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
11953	Жиловщик мяса и субпродуктов

12397	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
15141	Обвальщик мяса
16715	Подготовитель пищевого сырья и материалов