

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Департамент  
образования, научно-технологической политики и рыбохозяйственного  
комплекса

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Красноярский государственный аграрный университет»**

Утверждаю:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

Пыжикова Н.И. « 31 » марта 2022 г.

ОПОП 22/76

*Номер внутривузовской регистрации*

**Основная профессиональная образовательная программа**

**среднего профессионального образования**

*на базе среднего общего образования*

**Специальность: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

Квалификация выпускника

**Техник-технолог**

форма обучения

**очная**

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования  
Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 379

Красноярск 2022

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технологи мяса и мясных продуктов

Разработчик:

Величко Н.А. д.т.н., профессор, зав. кафедрой Технология консервирования и пищевая биотехнология;

Рыгалова Е.А. к.т.н., доцент кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология;

Геращенко К.А. ассистент кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология;

ОПОП СПО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств

Протокол №7 от «25» марта 2022г

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП СПО рассмотрена на заседании Ученого совета Института пищевых производств

Протокол № 7 от «29» марта 2022г

Председатель Ученого совета ИПП Матюшев В.В

## Содержания

1	Общие положения.....	5
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) СПО, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .....	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	5
1.3.	Общая характеристика ОПОП среднего профессионального образования.....	6
1.3.1.	Цель (миссия) ОПОП СПО .....	6
1.3.2.	Срок освоения ОПОП СПО .....	6
1.3.3.	Трудоемкость ОПОП СПО .....	6
1.4.	Требования к поступающему на обучение.....	7
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .....	8
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника .....	8
3	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП СПО .....	8
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.....	9
4.1.	Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно- ориентированной ОПОП.....	10
4.1.1.	Календарный учебный график .....	10
4.1.2.	Компетентностно-ориентированный учебный план .....	10
4.2.	Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП.....	11
4.2.1.	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) .....	11
4.2.2.	Программы учебной и производственной практик.....	12
4.2.3.	Программа профессии рабочего, должности служащего, рекомендуемой к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена .....	13
4.2.4.	Практическая подготовка обучающихся.....	13
5.	Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .....	14
5.1.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО.....	15
5.2.	Кадровое обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приложение И).....	16
5.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП СПО.....	17
6.	Характеристика среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников .....	17
6.1.	Характеристика воспитательной работы.....	17
6.2.	Характеристика обеспечения социально-бытовых условий.....	19
	Назначение службы состоит в психологическом сопровождении учебно- воспитательного процесса в вузе, психологической поддержке абитуриентов, студентов и выпускников вуза, его профессорско-преподавательского состава и административно - хозяйственных работников. ....	20
7.	Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	20
8.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами	

ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .....	23
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	24
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО .....	24
8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .....	25
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов .....	25
10. Регламент по организации периодического обновления ОПОП СПО в целом и составляющих ее документов.....	26
11. Согласование ОПОП с работодателем .....	27

## **1 Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) СПО, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального обучения представляет собой учебно-методическую документацию, определяющую рекомендуемые объем и содержание образования по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и иные компоненты, оценочные и методические материалы, а также в предусмотренные Федеральным законом № 273 «Об образовании в Российской Федерации» в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации (в соответствии с изменениями ФЗ-273 принятыми 1 сентября 2020г).

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 N273-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2012);

- Нормативно методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Методические рекомендации Минобрнауки РФ по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры) ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

- Порядок разработки и утверждение основным профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» Утвержден приказом Министерства труда Российской Федерации от 30.08.2019 года № 602н;
- Устав ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университета».

### **1.3. Общая характеристика ОПОП среднего профессионального образования**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ОПОП СПО**

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

Целью ОПОП в области воспитания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, а также способность студента владеть культурой мышления, обобщать, анализировать и воспринимать информацию.

Целью ОПОП в области обучения является формирование общекультурных (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных качеств, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, способность студента организовать деятельность группы, созданной для реализации конкретного проекта, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

#### **1.3.2. Срок освоения ОПОП СПО**

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### **1.3.3. Трудоемкость ОПОП СПО**

Срок получения образования по ОПОП базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего (полного) общего образования составляет 147 недель (2 г. 10 мес.), в том числе:

Учебные циклы и разделы	на базе основного общего образования
Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	12 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	13 нед
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
<b>ИТОГО</b>	<b>147 нед.</b>

#### 1.4. Требования к поступающему на обучение

В ФГБОУ ВО КрасГАУ на обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (далее – программы СПО) с нормативным сроком обучения принимаются граждане Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства:

- имеющие основное общее образование (по договору с образовательными учреждениями);
- имеющие среднее (полное) общее образование или начальное профессиональное образование;
- имеющие среднее (полное) общее образование;
- имеющие среднее (полное) общее образование, полученное в образовательных учреждениях иностранных государств, – в соответствии с результатами вступительных испытаний, проводимых ФГБОУ ВО КрасГАУ самостоятельно;

Прием в ФГБОУ ВО КрасГАУ осуществляется по личному заявлению поступающих, на конкурсной основе.

Прием документов для обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования начинается 20 июня и заканчивается 15 августа по очной форме обучения.

Сроки приема документов на базе основного общего образования на очную форму получения образования устанавливаются ФГБОУ ВО КрасГАУ самостоятельно.

При подаче заявления о приеме в ФГБОУ ВО КрасГАУ поступающий предоставляет:

- оригинал документа государственного образца об образовании или заверенную соответствующими органами его ксерокопию;
- 4 черно-белых фотографии размером 3х4 см;
- заверенную соответствующими органами ксерокопию документа, удостоверяющего его личность.

Лица, имеющие особые права при поступлении в образовательное учреждение, установленные законодательством Российской Федерации, а также лица с ограниченными возможностями здоровья, представляют соответствующие документы при подаче заявления.

В заявлении поступающим фиксируется факт ознакомления с Уставом, лицензией на право ведения образовательной деятельности и свидетельством о государственной аккредитации образовательного учреждения с приложениями к ним по выбранной специальности или отсутствии указанного свидетельства и заверяется личной подписью поступающего. В том же порядке подписью поступающего фиксируется также следующее:

- получение среднего профессионального образования впервые;
- ознакомление с датой представления оригинала документа об образовании;
- ознакомление с правилами подачи апелляции по результатам проведения вступительных испытаний при приеме на базе среднего (полного) общего образования;
- согласие на обработку своих персональных данных в порядке, установленном Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 31, ст. 3451);
- ознакомление с Политикой в области качества ФГБОУ ВО КрасГАУ.

Зачисление проводится на основании результатов конкурса по среднему баллу аттестата.

Поступающие, не прошедшие по конкурсу на места, финансируемые из средств федерального бюджета, могут участвовать в конкурсе:

- на места с оплатой стоимости обучения;
- на места, финансируемые из средств федерального бюджета.

В случае отказа от участия в конкурсе и (или) зачисления оригиналы документов об

образовании возвращаются поступающему приемной комиссией в течение следующего рабочего дня после поступления письменного заявления поступающего.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

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

Область профессиональной деятельности техников-технологов включает: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

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

Объектами профессиональной деятельности техников-технологов являются:

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

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

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы).

## **3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП СПО**

*Выпускник по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):*

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1).
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2)



- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3)
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6)
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7)
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8)
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

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

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

- обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

- организация работы структурного подразделения.

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

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Матрица компетенций, реализуемых по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлена в приложении Б

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

В соответствии с порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования № 464 от 14 июня 2013 г. содержание и организация образовательного процесса при

реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочными и методическими материалы, а также рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы, формами аттестации

#### **4.1. Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП**

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП в целом в течение всего нормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный график. При проектировании программных документов использованы ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, накопленный в вузе опыт образовательной и научной деятельности, а также потенциал сложившихся педагогических / творческих школ вуза.

##### **4.1.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график содержит информацию по каждому курсу обучения о времени (в неделях) теоретического обучения и промежуточной аттестации, учебную и производственную, в том числе преддипломную, практики, государственной итоговой аттестации и каникулах (приложение Г).

Проектирование бюджета времени и учебного плана подготовки СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов выполнено в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

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

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

Срок освоения ОПОП 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.

##### **4.1.2. Компетентностно-ориентированный учебный план**

Учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов определяет ядро дисциплин данной специальности, последовательность их освоения, значимость дисциплин, их трудоемкость и развиваемые требования к выпускнику. При разработке учебного плана во всех блоках были учтены требования ФГОС СПО.

Все дисциплины учебного плана обеспечивают формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО (приложение Д).

В приложении представлен полностью разработанный учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, по структуре соответствующий требованиям ФГОС СПО.

Учебный план СПО 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.

Обязательная часть ОПОП 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 определялись вузом.

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, производственная практика (по профилю специальности), а также получение рабочей профессии (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы).

На основании профессионального стандарта трудовых 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения». в учебный план введены профильные дисциплины «Оборудование для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов», «Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы», «Технология производства полуфабрикатов из птицы»;

## **4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП**

Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми учебными курсами, предметами, дисциплинам, практиками и др. соответствующей компетентностной ориентации.

### **4.2.1. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

Рабочие программы учебных курсов, предметов и дисциплин составлены в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом (приложение И).

При разработке учебных программ учтен компетентностный подход и указаны общие и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине.

Структура и содержание рабочих программ дисциплин, включает следующие разделы:

- аннотацию;
- цели и задачи освоения дисциплины;
- место дисциплины в структуре ОПОП;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины;
- структуру и содержание дисциплины с распределением разделов

- посеместрам,
- указанием трудоемкости, видов текущего контроля успеваемости и промежуточной самостоятельную работу обучающихся;
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций;
- материально-техническое обеспечение дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- применяемые образовательные технологии.

Отдельно дополнением к рабочим программам дисциплины, программам практики и государственной итоговой аттестации разработаны фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС используются при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестациях обучающихся, для оценки уровня освоения общих и профессиональных компетенций.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся при разработке учебных программ предусмотрено использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### **4.2.2. Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, практика является обязательным разделом ОПОП. 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 ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит: 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 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится 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 (приложение Ж).

Руководство практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Базы практик по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов отражены в приложении 3.

### **4.2.3. Программа профессии рабочего, должности служащего, рекомендуемой к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена**

В рамках программы подготовки специалистов среднего звена, согласно общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) – студенты осваивают следующую рабочую профессию «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» (код по классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов – 12397).

### **4.2.4. Практическая подготовка обучающихся**

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в ФГБОУ ВО

«Красноярский государственный аграрный университет» и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по специальности

Технология мяса и мясных продуктов практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и организуется в рамках:

- проведения практических занятий по дисциплинам:

Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы (4 ч);

Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов (4 ч);

Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки (4 ч);

Технология производства колбасных изделий (4 ч);

Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов (4 ч);

В ходе практических занятий обучающиеся под руководством преподавателя выполняют самостоятельно одно или несколько заданий в соответствии с содержанием учебного материала, направленные на формирование навыков выполнения работ в рамках профессиональной деятельности.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» или профильных организациях - на основании действующих (заключенных до 22 сентября 2020 г.) договоров на проведение практики обучающихся и договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов практики являются обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

В процессе обучения студенты по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов последовательно проходят следующие типы учебной практики: учебная практика (ПМ.01), учебная практика (ПМ.01), учебная практика (ПМ.03), учебная практика (ПМ.05). И следующие типы производственной практики: производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.05), производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03), производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03), производственная практика (преддипломная).

Способы проведения учебных и производственных практик: стационарная и выездная.

В структуре и содержании рабочих программ учебных и производственных практик отражены следующие разделы:

- цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП;
- место и время проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики;
- структура и содержание практики;
- образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- формы аттестации по итогам практики;
- учебно-методическое и информационное обеспечение учебной(производственной) практики;
- материально-техническое обеспечение учебной (производственной) практики.

Учебные и производственные практики могут проводиться в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе места прохождения практики учитываются состояние здоровья и доступность мест прохождения практики.

Руководство практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль выполнения плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Базы практик по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов отражены в приложении Ж.

## **5. Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов формируется на основе требований к условиям реализации основных

профессиональных образовательных программ среднего образования, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО**

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

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. По основным дисциплинам ОПОП разработаны учебно-методические комплексы.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и в учебно-методической литературы. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ: ООО Информационный центр «Искра»: СПС Консультант плюс; ФГБУ «РГБ»: Национальная электронная библиотека; АНО «Информационно-издательский центр: «Статистика Красноярского края»: ИАС Статистика; ФГБОУ ВО «РГАЗУ»: ЭБС AgriLib: Базовая коллекция; ООО «Электронное издательство Юрайт»: Базовая коллекция, в том числе коллекция «Легендарные книги»; ООО «ЭБС Лань»: Технология пищевых производств (Лань); ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»: Коллекция электронных изданий Сибирского федерального университета; ООО «Издательство Лань» ЭБС Лань: «Ветеринария и сельское хозяйство» (Лань), География - Издательство Лань, Искусствоведение - Издательство Лань, Право. Юридические науки - Издательства Лань, Психология. Педагогика - Издательство Лань, Социально-гуманитарные науки - Издательство Лань, Языкознание и литературоведение - Издательство Лань, Экономика. Менеджмент - Издательство Лань, Социально-гуманитарные науки - Издательство Центральная городская публичная библиотека им. В.В. Маяковского.

Электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС) университета обеспечивает обучающимся доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы специалитета; проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Составные элементы ЭИОС:

Официальный сайт Университета: <http://www.kgau.ru>; Корпоративная почта: <http://mail.kgau.ru>;

ЭОР – база электронных учебно-методических комплексов (ЭУМК) дисциплин:

[http://www.kgau.ru/new/student/do/;](http://www.kgau.ru/new/student/do/)

Система электронно-дистанционного обучения LMS Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных дидактических инструментов обучения: [http://e.kgau.ru/;](http://e.kgau.ru/)

Система проведения вебинаров и видеоконференций Mirapolis VR: [http://mvr.kgau.ru/;](http://mvr.kgau.ru/) Информационная система управления учебным процессом IC: УниверситетПРОФ;

Электронная библиотека университета, обеспечивающая доступ (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа <http://www.kgau.ru/new/biblioteka/11/>. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Электронно-библиотечная система (ЭБС) и электронная информационно образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся.

Студентам обеспечен доступ к следующим информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ:

Каталог библиотеки – [www.kgau.ru/new/biblioteka/ЭБС](http://www.kgau.ru/new/biblioteka/ЭБС) «Руконт» – [www.rucont.ru/](http://www.rucont.ru/)

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – [www.cnshb.ru/](http://www.cnshb.ru/) БД «Агропром за рубежом» – [www.polpred.com/](http://www.polpred.com/)

ЭБС «Лань» – [www.elenbook.com](http://www.elenbook.com)

Электронная библиотека "eLibrary.ru" – [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) Электронно-библиотечная система Ibooks.ru – [www.Ibooks.ru](http://www.Ibooks.ru) ЭБС BOOK.ru – [www.book.ru](http://www.book.ru)

ЭБС «Юрайт» - [urait.ru](http://urait.ru)

ЭБС «AgriLib» - [ebs.rgazu.ru/](http://ebs.rgazu.ru/)

Электронная библиотека высшего учебного заведения «Консультант студента» - [studentlibrary.ru](http://studentlibrary.ru)

Российская государственная библиотека диссертаций – [www.diss.rsl.ru](http://www.diss.rsl.ru)

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет). Каждый обучающийся 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 укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО представлено в приложении К.

## **5.2. Кадровое обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приложение И)**

Реализация ОПОП ВО программы СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечена не менее чем на 100% педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. 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.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов приведены в приложении И.

### **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП СПО**

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются специализированные учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа. Аудитории оснащены специальными техническими средствами обучения. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием: химии (ул. Стасовой 44, ауд.1-1); мясного и животного сырья и продукции (ул. Стасовой 42, ауд. 3-18); электротехники и электронной техники (ул. Стасовой 44 И, ауд. 1-27); автоматизации технологических процессов (ул. Стасовой 44 Д, ауд. 2-07); метрологии и стандартизации (ул. Чернышева 19, ауд. 1-07); микробиологии, санитарии и гигиены (ул.Стасовой 44а, ауд. 2-03). Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы (ул. Стасовой 46/1). Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет (ул. Стасовой 14, ауд. 2-04).

Материально-техническое обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлено в приложении Л.

## **6. Характеристика среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников**

### **6.1. Характеристика воспитательной работы**

В целях формирования общекультурных компетенций средствами внеучебной деятельности в университете осуществляется системная работа, создана организационно-управленческая структура по осуществлению воспитательной работы и реализации государственной молодежной политики.

Сегодня в Красноярском ГАУ (ответственность отдела молодежной политики) имеется существенный потенциал форм, средств, методов организации воспитательной (внеаудиторной) деятельности, направленный на развитие личностной компоненты в подготовке будущего специалиста:

- формируются молодежные сообщества (флагманские программы) и молодежные общественные организации, развиваются механизмы поддержки молодежных инициатив, повышается роль Объединенного совета обучающихся (ОСО) в различных сферах студенческой жизни;

- успешно реализуется программа обучения актива самоуправления обучающихся «Я-лидер!», как форма привлечения молодежных лидеров и продвижения их для трансляции системы ценностей;

- реализуются социально значимые проекты, направленные на создание позитивного образа сельских территорий, жителей села, реализации и вовлечению

молодежи в государственные программы поддержки молодых специалистов.

Отделом социально-психологической работы и инклюзивного образования:

- осуществляется Комплексная программа адаптации первокурсников, Программа деятельности по оздоровлению и пропаганде здорового образа жизни;
- работает психологическая служба: индивидуальное психологическое консультирование, индивидуальная и групповая психодиагностика, цикл психологических тренингов (ответственность психолога Красноярского ГАУ);
- в учебный процесс на 1 курсе включен модуль «Профилактика зависимого поведения» (ответственность УВРиМП, кафедры педагогики, психологии и экологии человека, кафедры ФК);
- работает Комиссия по профилактике правонарушений, экстремизма и зависимого поведения;
- активно внедряются элементы инклюзивного образования, проводятся мероприятия по формированию доступной среды, осуществляется сопровождение лиц с ОВЗ и инвалидов;
- осуществляется социально-психологическое сопровождение социально-незащищенных категорий (сироты, студенческие семьи, матери-одиночки), обучающихся из числа иностранных граждан, несовершеннолетних.

В культурно-досуговом центре:

- реализуется программа художественно-эстетического воспитания и творческого развития обучающихся, организации здорового досуга
- организована работа творческих коллективов разнообразной направленности (вокальные, хореографические, инструментальные), Литературный клуб, КВН, Театр студенческой жизни (СТЭМ);
- реализуется «Культурный проект» (посещение театров, музеев, выставок);
- ведется работа по организации проведения и участия студентов в творческих конкурсах международного, всероссийского, регионального, городского и вузовского уровней;
- проводятся концерты художественной самодеятельности.

В центре физкультурно-массовой работы совместно с кафедрой физической культуры/спортклубом:

- реализуется программа физического воспитания, работают спортивные секции, осуществляется пропаганда здорового образа жизни;
- проводятся физкультурно-массовые мероприятия, спартакиады и соревнования («Верим в село! Гордимся Россией!», Кубок ректора по мини футболу, боулинг, спортивное ориентирование, комплекс ГТО, ВСК «Патриот» и др.);
- организовано участие в краевых и городских массовых мероприятиях «Лыжня России», Международный день студенческого спорта, День ходьбы, День бега, День туризма;
- создан Клуб интеллектуальных игр; клуб альпинистов «Снежный барс».

Воспитательную систему вуза, в целом, можно рассматривать как ресурс для формирования универсальных компетенций обучающихся при реализации основных образовательных программ:

- вовлечение обучающихся в общественную, научную, социокультурную жизнь университета, Красноярского края, России;
- поддержка общественно значимых молодежных инициатив, общественнополезной, проектной деятельности молодежи;
- развитие моделей и программ лидерской подготовки молодежи;
- развитие межвузовских связей;
- выявление, продвижение, поддержка активности и достижений в научной, общественной, творческой и спортивной сферах;

- вовлечение в полноценную студенческую жизнь молодых людей, которые испытывают проблемы с интеграцией в обществе, – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- помощь в адаптации несовершеннолетних студентов к новым условиям обучения и проживания в общежитиях, включение в жизнь вуза; организация досуга несовершеннолетних, их вовлечение в систему самоуправления, работу спортивных секций и клубов, творческих студенческих объединений;
- поддержка талантливой молодежи;
- поддержка молодых семей;
- социальная защита;
- содействие занятости и трудоустройству;
- обеспечение условий для охраны здоровья, формирования здорового образа жизни;
- профилактика и противодействие распространению экстремизма, преступности и наркомании в молодежной среде;
- гражданское и патриотическое воспитание молодежи;
- художественно-эстетическое воспитание,
- развитие самоуправления, позитивных молодежных организаций и объединений;
- информационное сопровождение реализации молодежной политики.

Приоритет активным формам и методам учебно-воспитательной работы (организационно-деятельностные игры, дискуссии, дебаты, тренинги, проектирование), способствующим формированию компетенций, обеспечивающих обучающемуся способность:

- к саморазвитию, самовыражению, здоровьесбережению: обладать потребностью самосовершенствования как в плане роста профессионализма, так и в плане развития своей личности, поддержания должного уровня физической подготовленности;
- к межкультурному взаимодействию: быть готовым понимать и принимать различия культур, религий, языков и национальных традиций;
- к коммуникации, командной работе и лидерству: обладать высокой социальной активностью во всех сферах жизнедеятельности, реализовывать свою роль в команде, разрабатывать и реализовывать проекты;
- обладать национальным сознанием российского гражданина, гражданскими качествами, патриотизмом;
- брать на себя ответственность, иметь уважение к законам и обладать чувством собственного достоинства, способностью к объективной самооценке;
- интегрироваться в социокультурное пространство: быстро приспосабливаться к изменяющимся условиям жизни, уметь ориентироваться в социально- политической обстановке.

## **6.2. Характеристика обеспечения социально-бытовых условий**

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ располагает 7 общежитиями в черте г. Красноярска, в которых проживают студенты университета. Все здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно - эпидемиологические заключения. Жилищно-бытовые условия проживающих в общежитиях соответствуют санитарным нормам.

В структуре ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ имеется комбинат питания.

Вузовский комбинат питания состоит из 4-х столовых и 3-х буфетов, которые расположены по адресам:

- Столовая на пр. Мира 90, посадочных мест - 60.

- Столовая на пр. Свободном 70, посадочных мест - 70.
- Столовая на ул. Елены Стасовой 44д, посадочных мест - 40.
- Столовая на ул. Елены Стасовой 42, посадочных мест - 100.
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44а, посадочных мест - 40.
- Буфет на ул. Елены Стасовой 44и, посадочных мест - 20.
- Буфет на ул. Академика Киренского 2, посадочных мест - 20.
- Буфет на ул. Ленина ,117, посадочных мест -20

Управление служб безопасности создано для организации непосредственного руководства мероприятиями по защите студентов, сотрудников и материальных ценностей от ЧС природного и техногенного характера, мероприятиями по предупреждению и недопущению террористических актов, соблюдению мер противопожарной безопасности, поддержанию общественного порядка, установленных правил и дисциплины вуниверситете.

В состав управления безопасности ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ входят следующие отделы: отдел по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям (ГО и ЧС); отдел экономической безопасности; военно-учетный стол; отдел охраны.

Работа управления безопасности позволила повысить уровень оснащённости объектов университета противопожарным оборудованием, средствами защиты и пожаротушения.

Отдел социально - психологической работы и инклюзивного образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ является необходимым компонентом системы высшего образования, создающим условия для личностного, интеллектуального и профессионально-творческого потенциала студенческой молодежи, а также для охраны психического здоровья всех участников образовательного процесса.

Назначение службы состоит в психологическом сопровождении учебно-воспитательного процесса в вузе, психологической поддержке абитуриентов, студентов и выпускников вуза, его профессорско-преподавательского состава и административно - хозяйственных работников.

## **7. Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управлением приемной комиссией (Профорientационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Управлением информатизации и компьютерной безопасности (Развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения), Отделом дистанционных образовательных технологий (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Центром практического обучения и трудоустройства (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением капитального строительства и ремонта зданий (Развитие безбарьерной архитектурной среды в образовательной организации).

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ содержат нормы по организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами:

- Положение об инклюзивном образовании;
- План мероприятий по организации работы с обучающимися из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;
- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Положение об адаптированной образовательной программе;
- План мероприятий («дорожная карта») по повышению значений показателей доступности образования для инвалидов и лиц ОВЗ в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на период до 2030 года;
- Порядок допуска собаки проводника на объекты ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В случае поступления на образовательную программу инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины» учебного плана включаются специальные адаптационные дисциплины.

Это дисциплины социально-гуманитарного назначения, дисциплины для коррекции коммуникативных умений, а также дисциплины, направленные на освоение специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации. Набор адаптационных дисциплин определяется ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ исходя из конкретной ситуации, индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану срок освоения образовательной программы может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифлосурдоперевода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам психолого-медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации (абилитации) инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с нозологией инвалида, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда.

Согласно Положению об инклюзивном образовании для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с возможностью приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Создание безбарьерной архитектурной среды в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Территория студенческого городка ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института экономики и управления АПК (ул.Е.Стасовой, 44 «И»), выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителей МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, смонтированы двойные пристенные поручни, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. В здании функционирует лифт, оборудованный знаками доступности. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы корпуса Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ул.Е.Стасовой, 44 «А»), установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby. Адаптированы лестничные марши: ступени промаркированы противоскользящей контрастной разметкой, для удобного ориентирования размещены тактильные пиктограммы с номерами этажей. На

объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря, оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, локтевыми смесителями, системами вызова помощи, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Обеспечена доступность входной группы научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (ул. Е. Стасовой, 44 «Г»), смонтирован пандус, установлена контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby, адаптированы лестничные марши, ступени промаркированы контрастной разметкой. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи, крючками для костылей.

В информационно-ресурсном центре (ауд. 1-06) оборудованы техническими средствами учебные аудитории: джойстиком для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

Оборудовано индукционной звуковой петлей, знаками доступности помещение актового зала корпуса института Землеустройства, кадастров и природообустройства.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации обучающихся с нарушениями зрения в пространстве образовательной организации включает визуальную и тактильную информацию (пр. Мира, 90, пр. Свободный, 70, ул. Е. Стасовой, 44Д, ул. Ленина, 117).

## **8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости,

промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

### **8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации**

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по ОПОП осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для проведения промежуточной аттестации обучающихся и для итоговой государственной аттестации созданы фонды оценочных средств (приложение Р).

Фонды оценочных средств могут включать:

- тестовые задания по дисциплине по всем дидактическим единицам;
- перечень вопросов к экзамену/зачету;
- перечень и содержание значимых кейсов (компетентностно-ориентированных заданий); перечень и сценарии деловых игр;
- перечень тем выпускных квалификационных работ;
- комплексные оценочные средства (аттестационно-педагогические измерительные материалы);
- контрольные работы; контрольно-оценочные средства для междисциплинарного экзамена.

А также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с планами учебно-воспитательных процессов и графиками учебных процессов проводится промежуточная аттестация студентов в период сессий и ежемесячно в течение семестра, когда каждый студент получает рейтинговую оценку текущей успеваемости. Данный вид контроля позволяет проследить динамику успеваемости каждого студента и при необходимости проводить индивидуальную работу по конкретным предметам в виде консультаций, дополнительных занятий, углубления знаний. В целом такая форма промежуточного контроля знаний студентов является стимулирующей, организующей и профилактической.

Экзаменационные сессии проводятся 2 раза в течение учебного года: зимняя - в декабре-январе; летняя - в апреле-мае. В период сессии студенты получают промежуточную оценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета, зачета с оценкой, экзамена или проверка знаний проходит в форме выполнения контрольной работы. Для получения зачета студент должен иметь положительные результаты текущей успеваемости в течение семестра и набрать 60 баллов по модульно-рейтинговой системе оценки текущей успеваемости. Ему также необходимо показать знание теоретического материала на уровне его воспроизведения и формирования умений и навыков в применении этих знаний при решении конкретных практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по экзаменационным билетам или в виде тестирования.

### **8.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО**

Итоговая аттестация выпускника учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Аттестационные испытания, входящие в состав государственной итоговой аттестации выпускника, должны полностью соответствовать основной образовательной



программе СПО, которую он освоил за время обучения.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении М.

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в форме рукописи и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков).

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы, составляет две недели.

### **8.3 Мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Система оценки качества строится на сочетании различных оценочных механизмов:

- внешних и внутренних процедур оценивания образовательного процесса и его результатов;

- процедур получения обратной связи, связи от различных участников образовательных отношений о качестве образовательных услуг (студентов, выпускников, ключевых работодателей, преподавателей).

К внутренним оценочным процедурам и инструментам относятся:

- мониторинг качества приема,
- мониторинг качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация обучающихся; проведение входного контроля; мероприятия по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам; государственная итоговая аттестация обучающихся)

- мониторинг качества основной профессиональной образовательной программы;

- мониторинг качества преподавания дисциплины;

- мониторинг удовлетворенности качеством образования участников образовательного процесса;

- мониторинг качества ресурсного обеспечения образовательной деятельности;

Процедура организации и проведения внутренней оценки качества регламентируется Положением о внутренней оценке качества образовательного процесса по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

### **9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов**

Для обеспечения качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ разработана, внедрена и сертифицирована система менеджмента качества (СМК) гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок, что подтверждено следующими сертификатами:

Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 21:0204.026 от 11.01.2021г.;

Сертификат системы сертификации IQNET № RU-21.0204.026 от 11.01.2021 г.

В области обеспечения качества подготовки бакалавров университет руководствуется следующими документами:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся

- Положение об академических отпусках, предоставляемых студентам

- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов
  - Положение об обучении по индивидуальному учебному плану
  - Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций
  - Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов
  - Порядок реализации дисциплины "Физическая культура" по основным профессиональным образовательным программам
  - Положение о порядке перевода из одного ВУЗа РФ в другой и перехода с одной образовательной программы на другую
    - Положение об организации практик
    - Положение о программе учебной практики студентов
    - Положение о программе производственной практики студентов
    - Положение о смотре-конкурсе отчетов по производственной практике
    - Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры))
      - Положение о самостоятельной работе обучающихся
      - Положение об инклюзивном образовании
      - Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем
      - Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
        - Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды
          - Положение о портфолио обучающихся
          - Положение об учебно-методическом комплексе по дисциплине
          - Положение о фонде оценочных средств
          - Положение о формах, средствах, методах обучения и др.
- Все нормативные документы и положения, касающиеся образовательного процесса, размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – [www.kgau.ru](http://www.kgau.ru)

## **10. Регламент по организации периодического обновления ОПОП СПО в целом и составляющих ее документов**

В соответствии с требованиями «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» ежегодно обновляются с учетом:

- развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социальной сферы;
- изменений в законодательной базе;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственных за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП СПО;
- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

Все предложения по внесению изменений обсуждаются в методической комиссии института. Изменения, вносимые в ОПОП, представляются в УМО директором до 1 декабря учебного года и сопровождаются следующими документами:

- выписка из методической комиссии института о внесении изменений, с их обоснованием;
- измененные документы.

Решение об обновлении и корректировке ОПОП СПО принимается Учебно-

методическим советом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в декабре, и утверждается Ученым советом университета в марте текущего учебного года.

### **11. Согласование ОПОП с работодателем**

Основная профессиональная образовательная программа СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов прошла согласование с представителями работодателей. Экспертные заключения представлено в приложении Т.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На ОПОП по специальности **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**.

Право университета на подготовку специалистов среднего звена подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 01.07.2015 г серия 90Л01 № 0008542. Направление аккредитовано (свидетельство о государственной аккредитации от 02.04.2021г серия 90А01 № 0003756, рег. № 3536)

ОПОП по специальности **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»** состоит из 10 частей и 5 приложений. В первой части представлены нормативные документы, основные цели, сроки освоения и трудоемкость реализуемой ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Приведены область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО

В третьей и четвертой представлены компетенции выпускника и перечень документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (календарный учебный график, учебный план подготовки, рабочие программы дисциплин, программы практик).

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». На основании представленных положений можно сделать вывод о соответствии требованиям ФГОС СПО кадрового состава, а также материального и учебно-методического обеспечения ОПОП СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Целью ОПОП в области воспитания является: развитие личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, а также способность студентов владеть культурой мышления, анализировать и воспроизводить информацию.

Целью ОПОП в области обучения является формирование общекультурных (универсальных) компетенций позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой промышленности и быть устойчивым на рынке труда, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

Седьмая глава посвящена организации инклюзивного образования для инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В ОПОП приводятся нормативно-методические системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по специальности 19.02.08

«Технология мяса и мясных продуктов» ( текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая государственная аттестация выпускников).

В восьмой части приводятся нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Рассматриваются способы текущего контроля знаний с помощью фондов оценочных средств, а также организация и проведение итоговой государственной аттестации выпускников.

В главе 9 и 10 приводятся нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также регламент по организации периодического обновления ОПОП СПО в целом и составляющих ее документов.

В программе освещены все основные положения учебно-методической работы для подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

В результате проведенной экспертизы, заключаю, что представленная ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует требованиям ФГОС СПО и может быть рекомендована для подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Директор ООО «Пищепром»



Евсеев Максим Андреевич

**Экспертное заключение на основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая в ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» разработанную и утвержденную в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» от 22.04.2014 г. №379.

Представленная ОПОП, представляет собой систему учебнометодических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

Содержание и организации образовательного процесса при реализации данной ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, оценочными средствами и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Программа позволяет студентам сформировать базу знаний в области эффективных технологий переработки мяса и мясных продуктов. На основе изучения отечественного и зарубежного опыта, программа дает хорошее представление о технологиях переработки мяса птицы, кролика, продукции животноводства, производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов.

В реализации программы задействован высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав с большим теоретическим и практическим опытом.

ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует требованиям образовательного и профессионального стандарта.

  

Директор ООО «Крайпишеснаб» Ковалев А.П.