

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Красноярский государственный аграрный университет»**

Утверждаю:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ



Н. И. Пыжикова

« 28 » \_\_\_\_\_ 2019 г.

011017 18/18

номер внутривузовской регистрации



**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

*на базе среднего общего образования*

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

Квалификация выпускника  
**Техник-технолог**

форма обучения  
**очная**

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования  
Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 379

Красноярск 2019

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;

Чаплыгина И.А. к.б.н., доцент кафедры Товароведение и управление качеством продукции АПК, зам. директора по УР

ОПОП СПО рассмотрена на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 4 от «24» 03 2019г

Председатель методической комиссии ИПП  Д.А. Кох

ОПОП СПО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП

Протокол № 7 от «24» 03 2019г

Секретарь Ученого совета ИПП  Я.В. Смольникова

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
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 .....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .....	4
1.3 Общая характеристика ОПОП среднего профессионального образования.....	5
1.4 Требования к поступающему на обучение .....	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника .....	7
3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП СПО .....	7
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.....	8
4.1 Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП .....	9
4.1.1 Календарный учебный график.....	9
4.1.2 Компетентностно-ориентированный учебный план .....	9
4.2 Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП .....	10
4.2.1 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) .....	10
4.2.2 Программы учебной и производственной практик .....	11
4.2.3 Программа профессии рабочего, должности служащего, рекомендуемой к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена .....	11
5 Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	12
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО.....	12
5.2 Кадровое обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приложение И) .....	12
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП СПО .....	12
6 Характеристика социально-культурной среды университета, обеспечивающие развитие общих (социально-личностных) компетенций студентов.....	13
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .....	17
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов .....	18
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП СПО в целом и составляющих ее документов.....	19
11 Согласование ОПОП с работодателем .....	19
Приложения .....	20

## **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 2020 г).

### **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 N 273-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 образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- «Положение о практической подготовке обучающихся» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5.08.2020 г. № 390;

- 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-СМК-П-8.2.4.-2017;

- Порядок разработки и утверждение основным профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ - СМК-П-7.3.-2019;

- 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;

- 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	13 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
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 общекультурными 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 СПО; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебной и производственной, в том числе преддипломной, практики; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами,



обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **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).

## **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 по семестрам,
- указанием трудоемкости, видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- 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).

## **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: полнотекстовой базе данных «Агропром за рубежом» на русском языке, доступ через удаленный терминал к ресурсам ЦНСХБ РАСХН; доступ к патентной информации на сайте «Роспатент», Электронной библиотеке диссертаций РГБ, научным журналам научной электронной библиотеки eLiBRARY. Приобретен доступ к электронным библиотечным системам: «Лань».

Используемое программное обеспечение лицензировано.

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 социально-культурной среды университета, обеспечивающие развитие общих (социально-личностных) компетенций студентов**

Основные направления, принципы воспитательной работы со студентами института пищевых производств, целевые ориентиры и задачи заданы в соответствии с политикой университета в области качества.

Весь профессорско-преподавательский состав института способствует формированию и скорейшей социализации личности студента. Воспитание рассматривается как целенаправленная деятельность по формированию у студентов института нравственных, духовных и культурных ценностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе, ориентированная на создание условий для развития и духовно-ценностной ориентации обучающихся на основе общечеловеческих и отечественных ценностей, оказания им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении.

В рамках реализации указанных целей выделено несколько направлений, которые, в совокупности, способствуют достижению единого результата:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организации досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- создание и организация работы творческих, физкультурных и спортивных, научных объединений и коллективов, объединений студентов и преподавателей по интересам;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи;
- работа по обеспечению вторичной занятости студентов (трудоустрой, социально значимой);
- развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации внеучебных мероприятий.

В рамках этих направлений проводится следующая работа:

- патриотическое и гражданское воспитание студентов;
- нравственное и психолого-педагогическое воспитание;
- научно-исследовательская работа;
- совершенствование работы кураторов;
- спортивно-оздоровительная работа;

- профориентационная работа;
- творческая деятельность студентов.

Вопросы воспитания отражены в протоколах Совета института, Директората института, протоколах заседания кафедр реализуется соответствующая часть перспективного плана развития Института.

В целях совершенствования воспитательной работы в институте введена должность заместителя директора по воспитательной работе, деятельность которого регламентируется Уставом Красноярский ГАУ, Положением об институте, Должностной инструкцией.

Для активизации воспитательной деятельности преподавательского состава функционирует институт кураторства. Кураторы назначаются приказом ректора из числа профессорско-преподавательского состава на каждую академическую группу для всех курсов. Кроме того, за каждой академической группой первого курса закрепляются ассистенты из числа студентов старших курсов, магистров и аспирантов.

Ежегодно проводится День открытых дверей, задачей которого является дать представление об институте поступающему на обучение. Также ежегодно студенты института принимают участие в Слёте участников системы непрерывного образования Красноярский ГАУ, Кадровом форуме, где знакомятся с различными вакансиями в районах края, консультируются по вопросам трудоустройства со специалистами

Совместно с Отделом по практическому обучению и трудоустройству выпускников создан банк резюме и анкет выпускников, что облегчает обмен информацией о них с потенциальными работодателями, оформляются отзывы о выпускниках с места работы.

Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы реализуется в содействии повышению гражданской активности студентов по участию в выборах различного уровня (Депутатов Государственной Думы, Городского Совета, главы г. Красноярск, президента РФ).

Студенты принимают активное участие в институтских, университетских, городских мероприятиях, посвященных государственным праздникам РФ и значимым датам в истории РФ (День народного единства и согласия, День Конституции, День России, День Победы, День Защитника Отечества, День города). В каждом учебном корпусе размещена Государственная символика России.

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ располагает 7 общежитиями в черте г. Красноярск в которых проживают студенты университета. Здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологическом заключения. Жилищно-бытовые условия проживания в общежитиях соответствуют санитарным нормам.

Со студентами института, проживающими в общежитиях, воспитательная работа ведётся согласно Устава Красноярский ГАУ, Положения о студенческом городке Красноярский ГАУ, Правилам внутреннего распорядка в студенческом общежитии.

Общежитие ежемесячно посещается заместителем директора по воспитательной работе, а также кураторами студенческих групп – в соответствии с графиком посещений. Студенты института пищевых производств принимают участие в смотре-конкурсе на лучшую комнату в общежитии в номинациях «Лучшая мужская комната», «Лучшая женская комната».

Спортивно-оздоровительная работа, проведение спортивно-массовых мероприятий и спортивных соревнований, работа спортивных секций координируется Спортивным клубом Красноярского ГАУ и Управлением по воспитательной работе Красноярский ГАУ.

Студенты института принимают участие в спортивных мероприятиях университета, большое количество студентов занимаются в различных спортивных секциях. Ежегодно проводятся спортивные праздники среди институтов. С целью пропаганды здорового образа жизни проводятся такие мероприятия как День борьбы со СПИДом, День борьбы с курением, День донора.

Трудовое воспитание – одна из составляющих воспитательной работы, поэтому

студенты младших курсов оказывают помощь в наведении порядка и чистоты в помещениях учебного корпуса. Студенты института участвуют в движении студенческих строительных отрядов.

Творческими достижениями в художественной самодеятельности, КВН, Творческий актив института работает совместно с культурно-досуговым центром Красноярский ГАУ, который организует проведение всех праздничных мероприятий вуза, как студенческих, так и мероприятий в различных структурных подразделениях. Мероприятия, проводимые совместно со Студенческим клубом: День посвящение первокурсников, День Св. Татьяны, День Св. Валентина, День борьбы со СПИДом, «Золотая середина», День защитника Отечества, Мисс Красноярский ГАУ, День знаний, Международный день студента, Международный женский день и т.д. Помимо этого студенты института участвуют в общегородских мероприятиях.

В университете реализуется программа школы студенческого актива «Я-лидер!» в рамках ее проводится выявление лидеров среди первокурсников.

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

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа с ВОЗ в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является создание условий по обеспечению доступности образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управление приемной комиссией (Профориентационная работа с Поступающий на обучение, 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 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
- Приказ № О-708 от 02.06.2015 «О приеме инвалидов и лиц с ОВЗ»

В случае поступления на данную 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 и индивидуальных потребностей обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану лиц с

ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, срок получения образования по программе СПО, 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.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам медикосоциальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, 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 здоровье-сбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Создание без барьерной среды в Красноярском ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями 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 путей движения, выделено место для парковки автотранспортных средств инвалидов (ул. Стасовой, 44И). Вход в учебный корпус оборудован пандусами, поручнями, информационными табличками, системой вызова персонала для инвалидов (кнопка вызова персонала). Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. Ширина коридоров соответствуют требованиям нормативных для передвижения инвалидов-колясочников. В здании функционирует лифт.

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

Для инвалидов-колясочников приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby.

В учебных аудиториях (ул. Стасовой, 44А ауд. 0-01, ул. Стасовой, 44 Д ауд. 1-18, ул. Стасовой, 44И ауд. 1-08), оборудованы специальные рабочие места для обучающихся-колясочников. Что предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные.

Для обучающихся с нарушением зрения приобретен переносной видео увеличитель (ул. Стасовой, 44И). Для обучающихся с нарушением слуха приобретен переносной радио класс (ул. Стасовой, 44И).

В учебных корпусах (ул. Стасовой, 44А; ул. Стасовой, 44Д; ул. Стасовой, 44И) и библиотеке (ул. Стасовой, 44Г) оборудованы санитарно-гигиенические комнаты для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата. В туалетных кабинках установлены поручни. Раковины находятся на высоте 0,8 м и оборудованы поручнями.



## **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 и 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 или экзамена. 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.

## **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.

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 промежуточной аттестации обучающихся
  - 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 ОПОПСПО 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 ОЛОКО 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 Научно-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. Экспертное заключение представлено в приложении Т.

## Приложения

## 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 1.07.2015 г серия 90Л01 № 0008542. Направление аккредитовано (свидетельство о государственной аккредитации от 11.02.2016г серия 90А01 №0001759, рег. № 1666)

ОПОП по специальности **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»** состоит из 11 частей 5 приложений. В первой части представлены нормативные документы, основные цели, стоки 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 состав, 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 студента владеть культурой мышления, анализировать и воспринимать 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

### Лист регистрации изменений

Изменения, внесенные в ОПОП СПО, рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП)


Протокол № 7 от 27 марта 2019г

Председатель методической комиссии ИПП  к.т.н., доцент Д.А. Кох  
(подпись)

Изменения, внесенные в ОПОП СПО, рассмотрены и утверждены на заседании Ученого совета Института пищевых производств (ИПП)

Протокол № 7 от 27 марта 2019г

Секретарь Ученого совета ИПП к.т.н., Я.В. Смольникова

  
(подпись)