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

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих/
подготовки специалистов среднего звена

профессия/ специальность ***19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»***

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

Одобрено ученым советом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

протокол № 7 от 29.03.2024 г.
ОПОП 24/2

Утверждено ректором ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Пищепром»

Директор
ООО «Пищепром» _____ /Е.Н. Трандина
подпись

2024 год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования «Профессионалитет» (ОПОП-П СПО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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.	старший преподаватель кафедры Технология консервирования и пищевая биотехнология;

ОПОП-П СПО рассмотрена на заседании Совета института пищевых производств
Протокол № 7 от «18» марта 2024 г
Председатель Совета института пищевых производств Чаплыгина И.А.

Содержание

1 Общие положения 5

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП-П) СПО, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 5

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 5

1.3. Общая характеристика ОПОП-П СПО 6

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП-П СПО 6

1.3.2. Срок освоения ОПОП-П СПО 6

1.3.3. Трудоемкость ОПОП-П СПО 6

1.4. Требования к поступающему на обучение 7

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с учетом сетевой формы реализации программы 7

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника 7

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника 7

2.3 Направленность образовательной программы 7

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы ОПОП-П СПО 7

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП-П 17

4.1. Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно- ориентированной ОПОП-П 17

4.1.1. Календарный учебный график 18

4.1.2. Компетентностно-ориентированный учебный план 18

4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП-П 19

4.2.1. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) 19

4.2.2. Программы учебной и производственной практик 20

4.2.3. Программа профессии рабочего, должности служащего, рекомендуемой к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена 20

4.2.4. Практическая подготовка обучающихся 20

5. Ресурсное обеспечение ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 22

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП-П СПО 22

5.2. Кадровое обеспечение ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (приложение И) 24

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП-П СПО 24

6. Характеристика среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников 24

6.1. Характеристика воспитательной работы 25

6.2. Характеристика обеспечения социально-бытовых условий..... 26

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. 27

7. Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 27

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 30

8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 30

8.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП-П СПО 31

9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов..... 31

10. Регламент по организации периодического обновления ОПОП-П СПО в целом и составляющих ее документов..... 32

11. Согласование ОПОП-П с работодателем 32

Приложения

Приложение 1. Матрица компетенций выпускника
Приложение 2.Учебный план и график образовательного процесса
Приложение 3. Рабочие программы социально-гуманитарного цикла
Приложение 4. Рабочие программы общепрофессионального цикла
Приложение 5. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 6. Рабочая программа дополнительного профессионального модуля
Приложение 7. Аннотации рабочих программ
Приложение 8. План обучения на предприятии
Приложение 9. Базы практик
Приложение 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП-П СПО
Приложение 11. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП-П СПО
Приложение 12. Материально-техническое обеспечение
Приложение 13. Рабочая программа воспитания
Приложение 14. Программа ГИА

1 Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП-П) СПО, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования «Профессионалитет» (далее ОПОП-П СПО) представляет собой учебно-методическую документацию, определяющую рекомендуемые объем и содержание образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовкивыпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программыучебных 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.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Нормативную правовую базу разработки ОПОП-П 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;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 г. № 343 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки 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»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 16.03.2022 № 387 "О проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет"
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5.08.2020 г. № 390 «об утверждении Положения 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;
- Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения";
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и высшегообразования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры) ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

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

- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

1.3. Общая характеристика ОПОП-П СПО

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП-П СПО

ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения имеетсвоей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП-П в области воспитания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальноймобильности, 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-П 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-П СПО

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой в условиях эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет", а также объем такой образовательной программы могут быть уменьшены с учетом соответствующей ПООП, но не более чем на 40 процентов от срока получения образования и объема образовательной программы, установленных ФГОС СПО, за исключением срока получения образования и объема образовательной программы, отведенных на получение среднего общего образования в пределах образовательной программы.

Срок освоения ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения по очной форме обучения на базе среднего общего образования – 2 года 6 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП-П СПО

Срок получения образования по ОПОП-П базовой подготовки в очной форме обученияна базе среднего (полного) общего образования составляет 130 недель (2 г. 6 мес.), в том числе:

Учебные циклы и разделы	Объем образовательной программы, академ. час.
Общий объем образовательной программы	3816
Дисциплины (модули)	2700
Практика, в т.ч.	900
учебная практика	216
производственная практика	684
Государственная (итоговая) аттестация	216

1.4. Требования к поступающему на обучение

Прием в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ лиц для обучения по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется по заявлениям лиц, имеющих образование не ниже основного общего или среднего общего образования, если иное не установлено Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Прием в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ осуществляется по личному заявлению поступающих, на конкурсной основе. Правила приема ежегодно рассматриваются и утверждаются решением Ученого совета университета.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с учетом сетевой формы реализации программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.
- выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

2.3 Направленность образовательной программы

Направленность образовательной программы, с учетом сетевой формы реализации, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «Пищепром»	
ВД сформированные совместно с работодателями ООО «Пищепром»	
Освоение профессии рабочего (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».)	Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы ОПОП-П СПО

3.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников,

			применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		**Умения:**
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		**Умения:**
		Уо 06.01	описывать значимость своей *профессии (специальности)*
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по *профессии (специальности)*
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	**Умения:**
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по *профессии (специальности),* осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		**Умения:**
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной *профессии (специальности)*

			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для *профессии (специальности)*
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		**Умения:**
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

3.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.		**Навыки**
		Н 1.1.01	Вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Н 1.1.02	Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
			Умения
		У 1.1.01	Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		У 1.1.02	Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		У 1.1.03	Проводить сдачу приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
			Знания

продуктов питания из мясного сырья		З 1.1.01	Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
		З 1.1.02	Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		З 1.1.03	Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		З 1.1.04	Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		**Навыки**
		Н 1.2.01.	Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 1.2.02	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
			Умения
		У 1.2.01	Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		У 1.2.02	Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		У 1.2.03	Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		У 1.2.04	Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
			Знания
		З 1.2.01	Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		З 1.2.02	Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
		З 1.2.03	Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		З 1.2.04	Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья;
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сы-		**Навыки**
		Н 2.1.01.	Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;
		Н 2.1.02	Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

всех этапах ее производства и обращения на рынке	рья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Н 2.1.03.	Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
			Умения
		У 2.1.01	Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;
		У 2.1.02	Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;
		У 2.1.03	Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке ;
			Знания
		З 2.1.01	Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;
		З 2.1.02	Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья;
		З 2.1.03	Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья;
		З 2.1.04	Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке;
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		**Навыки**
		Н 2.2.01	Контроля производственных стоков и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
			Умения
		У 2.2.01.	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции из мясного сырья
			Знания
		З 2.2.01	Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов
		З 2.2.01	Требования к качествусостояния производственных стоков и выбросов настепень их пригодностии непригодности длядальнейшей промышленной переработки;
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в		**Навыки:**
		Н 2.3.01.	Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
		Н 2.3.02.	Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
			Умения:

	процессе производства продукции из мясного сырья.	У 2.3.01	Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
		У 2.3.02.	Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
			Знания:
		З 2.3.01	Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
		З 2.3.02	Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		**Навыки**
		Н 3.1.01	Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
		Н 3.1.02	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.1.03.	Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
			Умения
		У 3.1.01.	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
			Знания
		З 3.1.02.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
		З 3.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Навыки

	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Н 3.2.01	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 3.2.02	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.2.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 3.2.04	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
			Умения
		У 3.2.01	Контроль выполнения работ исполнителями
			Знания
		З 3.2.01.	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.		**Навыки**
		Н 3.3.01	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.3.02.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 3.3.03.	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения
		У 3.3.01	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

			производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.03	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.04	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			Знания
		З 3.3. 01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		**Навыки**
		Н 3.4.01	Контроль хода и оценки результатов работы трудового коллектива
			Умения
		У 3.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Знания
		З 3.4.01.	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 3.4.02.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.4.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		**Навыки**
		Н 3.5.01	Ведения учетно-отчетной документации
			Умения
		У 3.5.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на

			автоматизированных технологических линиях
		У 3.5.02	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.5.03.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Знания
		З 3.5.01	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.02.	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.5.03.	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Матрица компетенций, реализуемых по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлена в приложении 1.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП-П

В соответствии с порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования № 762 от 24.08.2022 образовательная программа среднего профессионального образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

4.1. Программные документы интегрирующего междисциплинарного и сквозного характера,

обеспечивающие целостность компетентностно- ориентированной ОПОП-П

Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП-П, регламентирующие образовательный процесс по ОПОП-П в целом в течение всегонормативного срока ее освоения включает в себя учебный план и календарный учебный график. При проектировании программных документов использованы ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 овремени (в неделях) теоретического обучения и промежуточной аттестации, учебную и производственную практики, государственной итоговой аттестации и каникулах (приложение 2).

Проектирование бюджета времени и учебного плана подготовки СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения выполнено в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Объем учебных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки специалистов среднего звена, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Срок освоения ОПОП-П для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования,увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.; промежуточная аттестация 5 нед.; каникулы 24 нед.

4.1.2. Компетентностно-ориентированный учебный план

Учебный план по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения определяет ядро дисциплин данной специальности, последовательность их освоения, значимость дисциплин, их трудоемкость и развиваемые требования к выпускнику. При разработке учебного плана во всех циклах были учтены требования ФГОС СПО и организаций

Все дисциплины учебного плана обеспечивают формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

В приложении 2 представлен полностью разработанный учебный план по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, по структуре соответствующий требованиям ФГОС СПО.

Учебный план СПО предусматривает циклы:

- социально-гуманитарный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности"

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В составпрофессионального 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-П

Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно- ориентированной ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включают рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, программы учебных и производственных практик с учетом приобретения всеми учебнымикурсами, 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 всоответствии с ФГОС СПО, учебным планом и представлены в приложениях 3-6. Аннотации рабочих программ представлены в приложении 7.

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

Структура и содержание рабочих программ дисциплин, включает следующиеразделы:

- аннотацию;
- цели и задачи освоения дисциплины;
- место дисциплины в структуре ОПОП-П;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины;
- структуру и содержание дисциплины с распределением разделов посеместрам,
- указанием трудоемкости, видов текущего контроля успеваемости ипромежуточной 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 практикии 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 активныхи интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевыхигр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

4.2.2. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, практика является обязательным разделом ОПОП-П. 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. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик представлены в приложениях 5-6.

Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельностикоторых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения отражены в приложении 8.

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) и Приказу Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" – 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-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 (профильныхорганизациях).

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

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по специальности Технология продуктов питания животного происхождения практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и организуется в рамках проведения практических занятий по профессиональным дисциплинам.

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 ГАУ или профильных организациях - на основании договоров на проведение практики обучающихся и договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения последовательно проходят следующие типы учебной практики: учебная практика по ПМ.01, учебная практика по ПМ.02, учебная практика по ПМ.03 и следующие типы производственной практики: производственная практика по ПМ.01, производственная практика п ПМ.02, производственная практика по ПМ.03, производственная практика по ПМ.04

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-П;
- 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 практикиот 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.

План обучения на предприятии представлен в приложении 8.

Базы практик по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения отражены в приложении 9.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Ресурсное обеспечение ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ среднего образования, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

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

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. По основным дисциплинам ОПОП-П 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 ипоисковым 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 - ИздательствоЦентральная 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 ходаобразовательного 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 оценокна 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/;

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

Система проведения вебинаров и видеоконференций Mirapolis VR: http://mvr.kgau.ru;Информационная система управления учебным процессом 1С: 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 любойточки, 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 «Руконт» – www.rucont.ru/

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – www.cnshb.ru/БД «Агропром за рубежом» – www.polpred.com/

ЭБС «Лань» – www.elenbook.com

Электронная библиотека "eLibrary.ru" – www.elibrary.ru Электронно-библиотечная система Ibooks.ru – www.Ibooks.ruЭБС BOOK.ru – www.book.ru

ЭБС «Юрайт» - urait.ru

ЭБС «AgriLib» - ebs.rgazu.ru/

Электронная библиотека высшего учебного заведения «Консультант студента» - studentlibrary.ru

Российская государственная библиотека диссертаций – www.diss.rsl.ru

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базамданных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом кинформационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет). Каждыйобучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электроннымизданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарномукурсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 % обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП-П СПО представлено в приложении 10.

5.2. Кадровое обеспечение ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (приложение И)

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работник;

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 %.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения приведены в приложении 11.

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

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП-П ВО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательскойработы 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. Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, Иностранного языка, Процессы и аппараты пищевых производств, Информационных технологий, Безопасность жизнедеятельности и охраны труда, Самостоятельной и воспитательной работы. Аудитории оснащены специальными техническими средствами обучения. Лаборатории Химии, Биохимии мяса и мясных продуктов, Метрологии и стандартизации, Автоматизации технологических процессов. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием. Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любоймодификации, включая электронный) или место для стрельбы. Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

Материально-техническое обеспечение ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлено в приложении 12.

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 позитивногообраза 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 иэкологии человека, кафедры ФК);

– работает Комиссия по профилактике правонарушений, экстремизма и зависимого поведения;

– активно внедряются элементы инклюзивного образования, проводятсямероприятия по формированию доступной среды, осуществляется сопровождениелиц 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 творческихконкурсах 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 жизньуниверситета, 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, которыеиспытывают 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 обученияи 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 инаркомании 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 приниматьразличия 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.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 13.

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 ценностейот 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 (ГОи ЧС); отдел экономической безопасности; военно-учетный стол; отдел охраны.

Работа управления безопасности позволила повысить уровень оснащенности 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, сучетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работаотдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управлением приемной комиссией (Профориентационная 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 дистанционныхобразовательных 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 (письменномузаявлению), 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 дляобучающихся 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 ограниченнымивозможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение идистанционные 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 га-

бариты 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, контрастноймаркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, 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 поручнямидля 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: джойстиками, 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 учрежденияи 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 59.13330.2020, 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, локтевымисмесителями, системами вызова помощи, крючками для костылей, дверными доводчикамидля 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: джойстиками, 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 контрастнаятактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основнойинформацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника). Обеспечена доступность фойе помещенийи путей следования: индукционными системами

для слабослышащих оборудована вахта охраны, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2020, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. Для передвижения представителя МГН в вертикальных коммуникациях приобретен мобильныйгусеничный 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: джойстиками 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: джойстиками, 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 помещениеактового зала корпуса института Землеустройства, кадастров и природообустройства.

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

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения - оценка качества освоения ОПОП-П 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-П осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 измерительныематериалы);
- контрольные работы; контрольно-оценочные средства для междисциплинарногоэкзамена.

А также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированностикомпетенций обучающихся.

В соответствии с планами учебно-воспитательных процессов и графиками учебных процессов проводится промежуточная аттестация студентов в период сессий и ежемесячнов 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 конкретнымпредметам 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 промежуточнуюоценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета, зачета с оценкой, экзамена илипроверка 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 уровнеего воспроизведения и формирования умений и навыков в применении этих знаний при решении конкретных практических задач.

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

8.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП-П 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения государственная итоговая аттестация проходит в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 14.

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, что подтверждено следующим сертификатом: Сертификат системы сертификации Русского Регистра № 24:0280.026 от 05.04.2024г.;

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 однойобразовательной 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 высшегообразования (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

10. Регламент по организации периодического обновления ОПОП-П 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:

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

Все предложения по внесению изменений обсуждаются в методической комиссииинститута. Изменения, вносимые в ОПОП-П, 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-П СПО принимается Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в декабре, и утверждается Ученым советом университета в марте текущего учебного года.

11. Согласование ОПОП-П с работодателем

Основная профессиональная образовательная программа СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения прошла согласование с представителями работодателей. Экспертные заключения представлено в приложении 15.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

ОПОП-П по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»** состоит из 10 частей и 14 приложений.

В первой части представлены нормативные документы, основные цели, сроки освоения и трудоемкость реализуемой ОПОП – П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Во второй части дана характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». Приведены область и виды 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-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (календарный учебный график, учебный план подготовки, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик).

В пятой части приведены сведения о фактическом ресурсном обеспечении ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». 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 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Целью ОПОП-П 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-П 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.

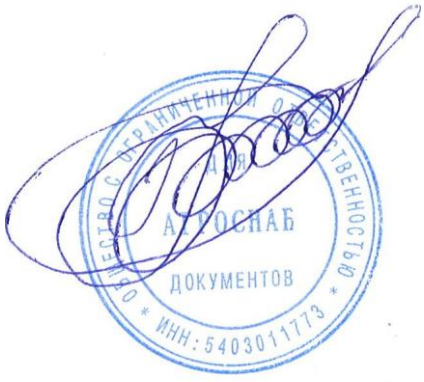
Седьмая глава посвящена организации инклюзивного образования для инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья

В восьмой части приводиться нормативно-методическое обеспечение системы освоения студентами ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». Рассматриваются способы текущего контроля знаний с помощью фондов оценочных средств, а также организация и проведение итоговой государственной аттестации выпускников.

В главе 9 и 10 приводится 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 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

В результате проведенной экспертизы, заключаю, что представленная ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» соответствует требованиям ФГОС СПО и может быть рекомендована для подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Директор ООО АгроСнаб  Н.В. Рябцев

Экспертное заключение на основную профессиональную образовательную программу (профессионалитет) по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая в ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» разработанную и утвержденную в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Представленная ОПОП, представляет собой систему учебно-методических 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 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» 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 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» соответствует требованиям образовательного и профессионального стандарта.

Эксперт
Директор ООО «Пищепром»
Е.Н.Трандина

Лист регистрации изменений

ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Дополнения и изменения на 2025/2026учебный год

В ОПОП-П СПО вносятся следующие изменения:

- Проведена корректировка раздела7;
- Проведена корректировка раздела9;
- Внесены ежегодные обязательные обновления в рабочие программы дисциплин в соответствии с ФГОС;
- Обновлены справка о кадровом обеспечении, сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием;
- Обновлен список литературы учебными и учебно-методическими изданиями, электронными образовательными ресурсами;
- Обновлен перечень лицензионного программного обеспечения.

Изменения в ОПОП-П СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии Института пищевых производств (ИПП).

Протокол №7 от 21 марта 2025г.
Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А.

ОПОП-П СПО рассмотрена на заседании Ученого совета ИПП
Протокол №7 от 24 марта 2025г.
Председатель Ученого совета ИПП Чаплыгина И.А.