

СОГЛАСОВАНО:  
Директор МБОУ СОШ №7 г.  
Мичуринска  
\_\_\_\_\_ Рыбальченко Л.И.

«2» октября 2015г.

СОГЛАСОВАНО:  
ИП Горелов Д.В.  
\_\_\_\_\_ Горелов Д.В.

«5» октября 2015г.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор ТОГАПОУ  
«Промышленно-  
технологический колледж»  
\_\_\_\_\_ Е.А. Бабайцева  
«6» октября 2015г.

## **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»**  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Разработчики ОПОП:

1. Подвочатная Е.Н. – заместитель директора
2. Панфилова А.И. – заведующий отделением ПССЗ
3. Комова Т.Ю. - методист
4. Федюшкин А.Ф. – преподаватель профессионального цикла
5. Носова И.Б. – преподаватель профессионального цикла
6. Серова Н.Ю., – преподаватель профессионального цикла
7. Бестолков Дм.А. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
8. Климова Е.Ю. - преподаватель общепрофессиональных дисциплин
9. Трунов А.Ф. – преподаватель - организатор ОБЖ
10. Эгин Д.В. – руководитель физвоспитания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам основной профессиональной образовательной программы
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная программа по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», реализуемая в ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки среднего профессионального образования 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной и преддипломной практик и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Цель ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

ОПОП СПО по направлению подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

### **1.2 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

- Федеральный закон №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции № 33389 от 31 июля 2014 года
- Устав ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)
- Положение о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291

### **1.3 Рекомендации**

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального

профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки РФ от 27 августа 2009г.

Нормативный срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ПССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения СПО по ПССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной образовательной программы

### 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

скот всех видов, птица и кролики;

продукты уоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;

сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

готовая мясная продукция;

пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные жиры и технический жир;

технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

первичные трудовые коллективы.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

Обработка продуктов уоя.

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Организация работы структурного подразделения.

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

*Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

**ВПД 2. Обработка продуктов убоя.**

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

**ВПД 3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.**

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

**ВПД 4. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**3.1 Учебный план**, утвержден директором ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», согласован с ИП Гореловым Д.В., с директором МБОУ СОШ №7 г. Мичуринска Рыбальченко Л.И.

**3.2 Календарный учебный график**

**3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей**

**ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:**

*Общеобразовательная подготовка*

БД.01 Русский язык

- БД.02 Литература
- БД.03 Иностранный язык
- БД.04 История
- БД.05 Обществознание (включая экономику и право)
- БД.06 Химия
- БД.07 Биология
- БД.08 Физическая культура
- БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности
- БД.10 Математика
- БД.11 Информатика и ИКТ
- БД.12 Физика

*Программы общегуманитарного и социально-экономического цикла:*

- ОГСЭ. 01 Основы философии
- ОГСЭ. 02 История
- ОГСЭ. 03 Иностранный язык
- ОГСЭ. 04 Русский язык и культура речи
- ОГСЭ. 05 Основы социологии и политологии
- ОГСЭ.06 Психология общения
- ОГСЭ.07 Физическая культура

*Программы математического и общего естественнонаучного цикла:*

- ЕН. 01 Математика
- ЕН. 02 Экологические основы природопользования
- ЕН. 03 Химия

*Программы общепрофессиональных дисциплин:*

- ОПД. 01 Инженерная графика
- ОПД. 02 Техническая механика
- ОПД. 03 Электротехника и электронная техника
- ОПД. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОПД. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
- ОПД. 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
- ОПД. 07 Автоматизация технологических процессов
- ОПД. 08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОПД. 09 Метрология и стандартизация
- ОПД. 10 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОПД. 11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОПД. 12 Охрана труда
- ОПД. 13 Экономика организации
- ОПД. 14 Основы предпринимательской деятельности
- ОПД. 15 История потребительской кооперации России
- ОПД. 16 Процессы и аппараты
- ОПД. 17 Безопасность жизнедеятельности

*Программы профессиональных модулей:*

- ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
- ПМ. 02 Обработка продуктов убоя
- ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
- ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения
- ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Жилец мяса и субпродуктов)
- ПМ. 06 Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья

### **3.4 Программы учебной и производственной практики**

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При

реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках моделей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

#### **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, которые предусмотрены учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Ресурсное обеспечение ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии мяса и мясных продуктов;

технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

мясного и животного сырья и продукции;

электротехники и электронной техники;

автоматизация технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля

Стрелковый тир

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

актовый зал

#### **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

### **5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в колледже по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, зачетов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике, защиты курсовых работ.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Порядок и форма проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации устанавливается нормативным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно-технологический колледж».

### **5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме подготовки и защиты дипломной работы. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для организации государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» по специальности, которая рассматривается на заседании ПЦК, согласовывается с ведущим работодателем и утверждается приказом директора колледжа.