



Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение города Москвы  
«Московский образовательный комплекс  
имени Виктора Талалихина»

ПРИНЯТО:

Решение педагогического совета  
от «27» августа 2014 г.

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Н.М.Снопко

«01» сентября 2014 г.

**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
по специальности  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**Квалификация  
техник-технолог**

Москва  
2014

**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
по специальности**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Содержание.

1. Пояснительная записка.
2. Раздел 1. Общие положения.
  - 1.1 Нормативные документы для разработки ООП по направлению подготовки (специальности).
  - 1.2 Нормативный срок освоения ОПОП.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП.

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
- 2.3. Виды профессиональной деятельности.
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника и компетенции.

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

- 3.1. Учебный план (приложение 1).
  - 3.1.1. Календарный график учебного процесса (приложение 2).
  - 3.1.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.
  - 3.1.3. Пояснительная записка к учебному плану.
- 3.2. Рабочие программы (перечень).

Раздел 4. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

- 4.1. Материально-техническое обеспечение ОПОП.
- 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
- 4.3. Кадровое обеспечение.

Раздел 5. Оценка результатов освоения ОПОП.

- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
- 5.2. Организация ГИА выпускников.

## **1. Пояснительная записка к ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

ГАПОУ МОК им. В.Талалихина готовит специалистов техников-технологов для предприятий города Москвы и Московской области.

Структурные и качественные изменения в мясной промышленности, обязательные требования безопасности мяса и мясной продукции в продовольственной цепи их производства и оборота от переработки убойных животных и до реализации продукции потребителю, правила оценки соответствия мяса и мясной продукции и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей мяса и мясной продукции предъявляют новые требования к подготовке кадров.

В связи с этим образовательная организация считает своей миссией удовлетворение запросов региональной образовательной среды и потребностей молодежи и взрослого населения в образовательном пространстве комплекса через формирование профессиональных и социальных компетенций.

Необходимо подготовить и выпустить специалиста, не только получившего подготовку высокого уровня, но и включить его уже на стадии обучения в разработку новых технологий, адаптировать к условиям конкретной производственной среды.

Для достижения этой цели в комплексе реализуется профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», которая позволяет достичь поставленную цель решением следующих задач:

- осуществить практико-ориентированную направленность содержания профессиональной подготовки обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС по специальности;
- осуществить комплексное развитие способностей студентов в анализе динамики отраслевого развития, ведущих к повышению требований безопасности производства мясной продукции и предупреждению действий, вводящих в заблуждение потребителя, в соответствии с современными требованиями новых производственных технологий в мясной промышленности.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина» по направлению подготовки «Промышленная экология и биотехнология» и

профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

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

## **Раздел 1. Общие положения.**

### **1.1. Нормативные документы для разработки ООП по направлению подготовки (специальности)**

1.Федеральный закон «Об образовании в РФ».

2.Федеральный закон от 21.07.2007 №194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования».

3.Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов.

4. Приказ Минобрнауки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1059 «Об утверждении порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»

5. Приказ Минобрнауки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствий профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355».

6. Приказ Минобрнауки РФ от 23 января 2014 г. N 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

7. Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы СПО, приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291

8. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Минобрнауки России 27 августа 2009г.

9. 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 Минобрнауки России август 2009г.

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция**- способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль**- часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки,

и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности;

**Основные виды профессиональной деятельности** - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл- совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**СПО** – среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа

**ОК**- общая компетенция;

**ПК**- профессиональная компетенция.

**ПМ**- профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс.

## **1.2. Нормативный срок освоения ОПОП.**

Нормативный срок освоения базовой подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» составляет: 2 г. 10 мес. на базе среднего общего образования, 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования.

Образовательная база приема: основное общее образование, среднее общее образование.

Форма получения образования: очная.

Присваиваемая квалификация базовой подготовки: техник-технолог.

## **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП.**

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

Организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

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

скот всех видов, птица и кролики;

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

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

готовая мясная продукция;

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

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

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

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

первичные трудовые коллективы.

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

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

Обработка продуктов убоя.

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Организация работы структурного подразделения.

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

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.**

Освоение компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОПОП.

### **Общие компетенции.**

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

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Профессиональные компетенции.**

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, заключающимися в себя способность:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

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.

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.

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.

### **Раздел 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.**

3.1. Учебный план специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки (приложение 1).

3.1.1 Календарный график учебного процесса (приложение 2).

3.1.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
1	<b>Кабинеты:</b>
2	русского языка и литературы
3	математики
4	гуманитарных дисциплин
5	естественнонаучных дисциплин
6	социально-экономических дисциплин
7	иностранного языка
8	информационных технологий в профессиональной деятельности
9	экологических основ природопользования
10	инженерной графики

11	технической механики
12	технологии мяса и мясных продуктов
13	технологического оборудования для производства мяса
14	мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
15	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	мясного и животного сырья и продукции
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
6	микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	актовый зал

### 3.2. Рабочие программы.

#### **ТО.00 Теоретическое обучение ОПОП**

<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Физика
ОДП.12	Информатика и ИКТ
<b>ОГСЭ. 00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык

ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
<b>ЕН. 00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН. 03	Химия

### **П.00 Профессиональный цикл**

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы профессиональной деятельности в мясной отрасли
ОП.15	Процессы и аппараты
ОП.16	Пищевая химия
ОП.17	Промышленная экология
ОП.18	Специальная биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.19	Проектирование предприятий мясной отрасли
ОП.20	Прикладная биотехнология
ОП.21	Компьютерная обработка профессиональной информации
ОП.22	Товароведение, контроль и экспертиза мяса и мясных продуктов
ОП.23	Рациональное использование сырья для производства мясных продуктов
ОП.24	Производство консервов и концентратов
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>

ПМ.01	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Обработка продуктов убоя
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения
МДК.04.01	Управление структурным подразделением
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих</b>
<b>УП.05</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>
	1. Программа базовой подготовки
	1.1. Выпускная квалификационная работа
<b>ГИА.01</b>	Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05. по 14.06 (4 недели)
<b>ГИА.02</b>	Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06 (2 недели)

#### 4. Учебная и производственная практика.

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	3,4,6,8	18
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	6, 8	7

ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	8	4
	Всего:		29

### 3.1.3. Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования", зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2013 г., регистрационный № 30861; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 632 от 05.06.2014 г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 г. № 355» зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 08.07.2014 г., регистрационный № 33008; Положением об учебной и профессиональной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 г. зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 14.06.2013 г., регистрационный № 28785.

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

3. Объём обязательной аудиторной нагрузки в период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю.

4. Максимальный объём учебной нагрузки обучающихся в период теоретического обучения не превышает 54 часов в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

5. Объём времени, отведённый на дисциплины и модули обязательной части ОПОП, увеличен за счёт 138 часов вариативной части ОПОП: ОГСЭ.02 «История» - на 8 часов; ЕН.02 «Экологические основы природопользования» - на 6 часов; ЕН.03 «Химия» - на 18 часов; ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена» - на 4 часа; ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» - на 32 часа; ОП.07 «Автоматизация технологических процессов» - на 2 часа; ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - на 6 часов; ОП.09 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» - на 20 часов; ПМ.01 «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» - на 8 часов; ПМ.02 «Обработка продуктов убоя» - на 4 часа; ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» - на 16 часов; ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» - на 14 часов. Объём времени, отведённый на вариативную часть ОПОП, в количестве 762 часов, использован на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и исходя из специфики деятельности образовательного учреждения. В цикле ОГСЭ введение дисциплин направлено на реализацию личностных потребностей обучающихся и обеспечение гуманитаризации содержания образования: ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» - 50 часов. В цикле ОП введение дисциплин направлено на обеспечение конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда: ОП.14 «Основы профессиональной деятельности в мясной отрасли» - 44 часа; ОП.15 «Процессы и аппараты» - 56 часов; ОП.16 «Пищевая химия» - 64 часа; ОП.17 «Промышленная экология» - 32 часа; ОП.18 «Специальная биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» - 72 часа; ОП.19 «Проектирование предприятий мясной отрасли» - 72 часа; ОП.20 «Прикладная биотехнология» - 54 часа; ОП.21 «Компьютерная обработка профессиональной информации» - 32 часа; ОП.22 «Товароведение, контроль и экспертиза мяса и мясных продуктов» - 128 часов; ОП.23 «Рациональное использование сырья для производства мясных

продуктов» - 104 часа; ОП.24 «Производство консервов и концентратов» - 54 часа.

6. Объём часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счёт часов, указанных в учебном плане, так и за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах.

7. Промежуточная аттестация проводится по окончании семестров: 2, 4, 5, 6, 7, 8. Во втором семестре предусмотрены письменные экзамены по дисциплинам: «Математика», «Русский язык».

8. По завершении изучения междисциплинарных курсов предусмотрены экзамены: МДК. 01.01 «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов» (6 семестр); МДК. 02.01 «Технология обработки продуктов убоя» (6 семестр); МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий» (6 семестр); МДК. 03.02 «Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов» (8 семестр); МДК. 04.01 «Управление структурным подразделением» (8 семестр). По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится квалификационный экзамен. По итогам проверки квалификационного экзамена выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

9. Зачёты, дифференцированные зачёты и контрольные работы, предусмотренные рабочим учебным планом, проводятся за счёт времени, отведенного на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля.

10. Выполнение курсовых работ (проектов) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение. Предусмотрены курсовые работы (проекты) по следующим модулям: ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» в 6-ом семестре и ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» в 8-ом семестре.

11. Консультации для студентов предусматриваются в объёме 4 часов на одного студента учебной группы на каждый учебный год, время и формы их проведения определяются колледжем.

12. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. Учебная практика в объёме 18 недель распределена следующим образом: в ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих»: 6 недель – 1 семестр, 9

недель – 2 семестр; в ПМ. 01 «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» – 18 часов (6 семестр); в ПМ.02 «Обработка продуктов убоя» –18 часов (6 семестр); ПМ. 03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» –1 неделя (6 семестр); ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» – 1 неделя (6 семестр). Производственная практика (по профилю специальности) в объёме 7 недель реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности: ПМ. 01 «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» – 18часов (6 семестр); ПМ.02 «Обработка продуктов убоя» – 18часов (6 семестр); ПМ. 03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» – 5 недель(6, 8 семестр); ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» – 1 неделя (8 семестр). Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно в 8 семестре (4 недели).

13. В период прохождения учебной практики, предусмотренной в рамках ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих», обучающиеся осваивают одну или несколько рабочих профессий из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО: аппаратчик термической обработки мясопродуктов; жиловщик мяса и субпродуктов; изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы; обвальщик мяса; подготовитель пищевого сырья и материалов.

14. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п. 1 ст. 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.

15. Государственная (итоговая) аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы.

#### **Раздел 4. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

##### **4.1. Материально-техническое обеспечение ОПОП.**

ГАПОУ МОК им. В.Талалихина располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики,



предусмотренных учебным планом по специальности СПО 19.02.08  
Технология мяса и мясных продуктов.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях соответствующей профессиональной образовательной среды в ГАПОУ МОК им. В.Талалихина и организациях мясоперерабатывающей отрасли, определенных для освоения профессиональной деятельности;

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

Для использования электронных образовательных ресурсов каждый обучающийся имеет возможность пользования персональным компьютером или ноутбуком.

#### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.**

В образовательной организации обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (профессиональных модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 50 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

### **4.3. Кадровое обеспечение.**

№	Педагогические работники комплекса	Количество
1.	Имеют высшую квалификационную категорию	15
2.	Имеют первую квалификационную категорию	9
3.	Не имеют квалификационной категории	2
4.	Имеют высшее образование	24

## **Раздел 5. Оценка результатов освоения ОПОП.**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов). Формы и методы текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю (МДК) разрабатываются преподавателями самостоятельно (или группой преподавателей) и утверждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев семестра от начала изучения дисциплины и профессионального модуля (МДК).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обсуждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам профессионального цикла и междисциплинарным курсам максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности, поэтому в качестве экспертов привлекаются работодатели: ЗАО «Микояновский мясокомбинат», ООО «Дымовское колбасное производство», мясоперерабатывающий комбинат «Царицыно» и др. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка сформированности компетенций.

## **5.2. Организация ГИА выпускников.**

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными в ГАПОУ МОК им. В.Талалихина, после предварительного положительного заключения работодателей. Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

## Приложение 1.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения города Москвы «Технологический колледж № 28»  
по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
по программе базовой подготовки

квалификация – техник-технолог  
форма обучения – очная  
нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

### 3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		экзамен	зачёт	контрольная работа	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				учебная	производственная (по профилю специальности)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							всего занятий	в том числе					курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
								занятий на уроках	лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
<b>ТО.00</b>	<b>Всего часов обучения по циклам ППСЗ</b>	<b>18</b>	<b>41</b>	<b>28</b>	<b>6642</b>	<b>2214</b>	<b>4428</b>	<b>2469</b>	<b>1889</b>	<b>70</b>	<b>612</b>	<b>288</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>396</b>	<b>504</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>576</b>	<b>324</b>	
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>1051</b>	<b>353</b>				<b>612</b>	<b>726</b>	<b>66</b>						
ОДБ.01	Русский язык	2		1	117	39	78	78					34	44							
ОДБ.02	Литература		1,3	2	175	58	117	117					51	44	22						
ОДБ.03	Иностранный язык		2	1	117	39	78		78				34	44							
ОДБ.04	История		1,3	2	175	58	117	117					51	44	22						
ОДБ.05	Обществознание		1,3	2	175	58	117	117					51	44	22						

ОДБ.06	Химия		2	1	117	39	78	40	38				34	44						
ОДБ.07	Биология		2	1	117	39	78	62	16				34	44						
ОДБ.08	Физическая культура		1,2		176	59	117	8	109				51	66						
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	117	39	78	62	16				34	44						
ОДП.10	Математика	2		1	410	137	273	273					119	154						
ОДП.11	Физика	2		1	234	78	156	130	26				68	88						
ОДП.12	Информатика и ИКТ	2		1	176	59	117	47	70				51	66						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>735</b>	<b>245</b>	<b>490</b>	<b>146</b>	<b>344</b>						<b>66</b>	<b>140</b>	<b>112</b>	<b>72</b>	<b>64</b>	<b>36</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		5		60	12	48	48									48			
ОГСЭ.02	История		4		69	13	56	56								56				
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8	3,4,5,6,7	208	40	168		168						22	28	32	36	32	18
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,4,5,6,7,8		336	168	168	2	166						22	28	32	36	32	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		4	3	62	12	50	40	10						22	28				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>372</b>	<b>124</b>	<b>248</b>	<b>148</b>	<b>100</b>						<b>66</b>	<b>182</b>				
ЕН.01	Математика		4	3	75	25	50	30	20						22	28				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4	63	21	42	42								42				
ЕН.03	Химия	4		3	234	78	156	76	80						44	112				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>3429</b>	<b>1143</b>	<b>2286</b>	<b>1124</b>	<b>1092</b>	<b>70</b>				<b>66</b>	<b>198</b>	<b>182</b>	<b>464</b>	<b>576</b>	<b>512</b>	<b>288</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>692</b>	<b>712</b>				<b>66</b>	<b>198</b>	<b>182</b>	<b>224</b>	<b>234</b>	<b>320</b>	<b>180</b>	
ОП.01	Инженерная графика		4	3	75	25	50		50						22	28				
ОП.02	Техническая механика	4		3	92	31	61	41	20						33	28				
ОП.03	Электротехника и электронная техника			3	66	22	44	24	20						44					
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		2		99	33	66	38	28					66						
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		4		63	21	42	18	24							42				
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	5			96	32	64	14	50								64			
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	7			96	32	64	34	30										64	
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4	3	75	25	50	16	30						22	28				

ОП.09	Метрология и стандартизация		6		81	27	54	22	32								54		
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		7		48	16	32	24	8									32	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7			96	32	64	56	8									64	
ОП.12	Охрана труда			3	50	17	33	25	8					33					
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		6	5	102	34	68	20	48							32	36		
ОП.14	Основы профессиональной деятельности в мясной отрасли		3		66	22	44	26	18					44					
ОП.15	Процессы и аппараты	4			84	28	56	26	30					56					
ОП.16	Пищевая химия	5			96	32	64	34	30							64			
ОП.17	Промышленная экология		5		48	16	32	24	8							32			
ОП.18	Специальная биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		6		108	36	72	32	40									72	
ОП.19	Проектирование предприятий мясной отрасли		6		108	36	72	32	40									72	
ОП.20	Прикладная биотехнология		8		81	27	54	24	30										54
ОП.21	Компьютерная обработка профессиональной информации		5		48	16	32	4	28							32			
ОП.22	Товароведение, контроль и экспертиза мяса и мясных продуктов	7			192	64	128	58	70										128
ОП.23	Рациональное использование сырья для производства мясных продуктов	8		7	156	52	104	0	34									32	72
ОП.24	Производство консервов и концентратов		8		81	27	54	30	24										54
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1323</b>	<b>441</b>	<b>882</b>	<b>432</b>	<b>380</b>	<b>70</b>	<b>612</b>	<b>288</b>				<b>240</b>	<b>342</b>	<b>192</b>	<b>108</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>	<b>6*</b>		<b>1</b>	<b>204</b>	<b>68</b>	<b>136</b>	<b>66</b>	<b>70</b>		<b>18</b>	<b>18</b>				<b>64</b>	<b>72</b>		
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	6		5	204	68	136	66	70							64	72		
УП.01	Учебная практика		6*								18								0,5 нед.
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6*									18							0,5 нед.
<b>ПМ.02</b>	<b>Обработка продуктов убоя</b>	<b>6*</b>	<b>1</b>		<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>132</b>	<b>92</b>		<b>18</b>	<b>18</b>				<b>80</b>	<b>144</b>		
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	6	5		336	112	224	132	92							80	144		
УП.02	Учебная практика		6*								18								0,5 нед.
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		6*									18							0,5 нед.
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство колбасных изделий, копчёных</b>	<b>8*</b>	<b>2</b>		<b>558</b>	<b>186</b>	<b>372</b>	<b>142</b>	<b>180</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	<b>180</b>				<b>96</b>	<b>126</b>	<b>96</b>	<b>54</b>

	<b>изделий и полуфабрикатов</b>																		
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	6	5		333	111	222	72	100	50						96	126		
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов	8	7		225	75	150	70	80									96	54
УП.03	Учебная практика		6*								36							1 нед.	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		6*,8*									180						3 нед.	2 нед.
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>8*</b>	<b>1</b>		<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>92</b>	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>96</b>	<b>54</b>
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	8	7		225	75	150	92	38	20								96	54
УП.04	Учебная практика		8*								36								1 нед.
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		8*									36							1 нед.
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих</b>	<b>4*</b>									<b>504</b>	<b>36</b>							
УП.05	Учебная практика		3*,4*								504				6 нед.	8 нед.			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		4*									36				1 нед.			
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>																		<b>4 нед.</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																		<b>6 нед.</b>
	<b>2. Программа базовой подготовки</b>																		
	<b>1.2.Выпускная квалификационная работа</b>																		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05. по 14.06																		4 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06																		2 нед.
К.00	Консультации на всю учебную группу на каждый учебный год по 4 часа на одного студента группы										49	12	13	14	12	11	9	9	7
											612			216	288		72		36
											288/ 4				36		144		108/ 4нед
											18		4		3	2	3	3	3
											41	4	6	5	7	6	5	4	4
											28	8	3	9	2	3	1	2	
											<b>всего</b>								
	*- не входит в общее количество зачётов и экзаменов																		

