

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное (областное) бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования «Задонский политехнический  
техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Г(О)БОУ СПО  
«Задонский политехнический техникум»  
\_\_\_\_\_ В.В. Дорохин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2013г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
среднего профессионального образования  
базовой подготовки

**260 203 «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»**

Квалификация техник-технолог

Форма обучения очная

г. Задонск 2013 г.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260 203 «Технология мяса и мясных продуктов» (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.06.2010г. № 678).

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев,
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Позднякова Е.А.

Заместитель директора по учебно – производственной работе – Цельковский В.Н.

Старший методист Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум»

– Калуженова Н.И.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Галицына Т.Г.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Аксёнова Т.Н.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Жихарева И.Н.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Двойченкова В.Н.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Акатова Г.С.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Шахин П.И.

Преподаватель общеобразовательных дисциплин Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» – Болдырева Н.В. (2012г.)

Преподаватель общепрофессиональных и модульных дисциплин – Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» - Ефремова Е.В.

Преподаватель общепрофессиональных и модульных дисциплин – Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» - Дворядкин В.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
  - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
  - 3.1. Учебный план,
  - 3.2. Календарный учебный график.
  - 3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла  
Базовые учебные дисциплины
    - 3.3.1 Русский язык
    - 3.3.2 Литература
    - 3.3.3 Иностранный язык
    - 3.3.4 История
    - 3.3.5 Обществознание
    - 3.3.6 Химия
    - 3.3.7 Биология
    - 3.3.8 Физическая культура
    - 3.3.9 Основы безопасности жизнедеятельности
    - 3.3.10. Математика
    - 3.3.11. Информатика и ИКТ
    - 3.3.12. Физика
  - 3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
    - 3.4.1. Рабочая программа ОГСЭ.01 «Основы философии»
    - 3.4.2. Рабочая программа ОГСЭ.02 «История»
    - 3.4.3. Рабочая программа ОГСЭ.03 «Иностранный язык»
    - 3.4.4. Рабочая программа ОГСЭ.04 «Физическая культура»
  - 3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
    - 3.5.1. Рабочая программа ЕН.01. «Математика»
    - 3.5.2. Рабочая программа ЕН.02. «Экологические основы природопользования»
    - 3.5.3. Рабочая программа ЕН 03. «Химия»
    - 3.5.4. Рабочая программа ЕН 03.01. «Органическая химия»
    - 3.5.5. Рабочая программа ЕН 03.02. «Аналитическая химия»
    - 3.5.6. Рабочая программа ЕН 03.03. «Физическая и коллоидная химия»
  - 3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла  
Программы общепрофессиональных дисциплин
    - 3.6.1. Рабочая программа ОП.01. «Инженерная графика»
    - 3.6.2. Рабочая программа ОП 02. «Техническая механика»
    - 3.6.3. Рабочая программа ОП 03. «Электротехника и электроника»
    - 3.6.4. Рабочая программа ОП04. «микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

3.6.5. Рабочая программа ОП 05. «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»

3.6.6. Рабочая программа ОП 06. «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»

3.6.7. Рабочая программа ОП 07. «Автоматизация технологических процессов»

3.6.8. Рабочая программа ОП 08. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

3.6.9. Рабочая программа ОП 09. «Метрология и стандартизация»

3.6.10. Рабочая программа ОП 10. «Правовые основы профессиональной деятельности»

3.6.11. Рабочая программа ОП 11. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

3.6.12. Рабочая программа ОП 12. «Охрана труда»

3.6.13. Рабочая программа ОП 13. «Безопасности жизнедеятельности»

Программы профессиональных модулей

- Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»

- Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Обработка продуктов убоя»

- Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов»

- Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения»

- Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 12397. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

3.7 Программы практик

3.7.1. Рабочая программа Учебной практики

3.7.2. Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)

3.7.3. Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности: 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» укрупненной группы 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

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 курсов, предметов, дисциплин (модулей) 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.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего и среднего общего образования

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОУ с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 678 от «22» июня 2010 года.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум».

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов;

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180). Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказами Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889);
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (ФИРО Федеральный институт развития образования);
- 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 Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- 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, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. № 355 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»;
- Устав Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум».

### **1.3. Общая характеристика ОПОП**

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ОПОП специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов будет профессионально готов к деятельности по:

- 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 (приложение к ФГОС).

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### **Срок освоения ОПОП**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 26020 Технология мяса и мясных при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по очной форме получения образования увеличивается на базе основного общего образования не более чем на 1 год.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.**

### **2.1. Область профессиональной деятельности:**

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;

- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые 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.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 2.4. Компетенции выпускника формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО

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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

#### 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 птищецеха.

## **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.

## **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.

## **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.

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

ПК 5.1. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 5.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

## **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **3.1. Учебный план (очно отделение).**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным

дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;
- объем каникул по годам обучения.

ОПОП специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- профессиональный - П;
- учебная практика - УП;
- производственная практика (по профилю специальности) - ПП;
- производственная практика (преддипломная) - ПДП;
- промежуточная аттестация - ПЛ;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

### **3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы

Утверждаю  
Директор Г(О)БОУ СПО  
«Задонский политехнический техникум»  
\_\_\_\_\_ В.В. Дорохин  
Приказ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. № \_\_\_\_

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного (областного) бюджетного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования

**«Задонский политехнический техникум»**

по специальности среднего профессионального образования

**260203 Технология мяса и мясных продуктов**  
по программе базовой подготовки

классификация: *техник - технолог*  
форма обучения: *очная*  
нормативный срок обучения: *3 года и 10 месяцев*  
на базе: *основного общего образования*  
профиль получаемого профессионального  
образования: *технический*

## Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Инженерной графики
6.	Технической механики
7.	Технологии мяса и мясных продуктов
8.	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9.	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 препятствия;
3.	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный

## Перечень рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>	
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	География
ОДБ.07	Естествознание
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ОДП.010	Математика
ОДП.011	Информатика
ОДП.012	Физика

<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
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02.	Экологические основы природопользования
ЕН.03.	Химия
ЕН.03.01	Органическая химия
ЕН.03.02	Аналитическая химия
ЕН.03.03	Физическая и коллоидная химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электроника
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
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>
<b>МДК.01.1</b>	<i>Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</i>
УП.01	<i>Учебная практика</i>
ПП.01	<i>Производственная практика</i>
<b>ПМ.02</b>	<b>Обработка продуктов убоя</b>
<b>МДК.02.1</b>	<i>Технология обработки продуктов убоя</i>
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</b>
<b>МДК.03.1</b>	<i>Технология производства колбасных изделий</i>
<b>МДК.03.2</b>	<i>Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов</i>
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
<b>МДК.04.1</b>	<i>Управление структурным подразделением организации</i>
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b>
<b>МДК.05.1</b>	Выполнение технологических процессов по изготовлению различных видов натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, обслуживание технологического оборудования

## 4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 4.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 678 от 22.06.2010, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 18078 от 05 августа 2010 г.) **260203 Технология мяса и мясных продуктов.**

### 4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса предполагает:

- начало занятий – 1 сентября учебного года;
- продолжительность учебной недели – 5 дней;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы,
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю,
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10–11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период,
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами)
- консультации (в количестве 100 часов в год на группу) проводятся сверх установленной максимальной нагрузки;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования;
- проведение учебной практики предусматривается как концентрированно, так и рассредоточено параллельно с аудиторными занятиями; производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика проводятся концентрированно.

### 4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности **260203 Технология мяса и мясных продуктов** среднего профессионального образования сформирован с учетом технического профиля получаемого профессионального образования. Общеобразовательный цикл сформирован на основании Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (п. 2. ст. 20 Закона «Об образовании» в ред. от 01.12.2007 г. № 309-ФЗ), в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180) (далее – Рекомендации Минобрнауки России, 2007).

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме

получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), предусмотрено распределить на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла предусматривается проводить в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формы промежуточной аттестации – зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, физике. По русскому языку – в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной форме.

#### **4.4. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)**

Обязательная часть циклов ОПОП по специальности составляет 59 недель (2124 часов), вариативная часть – 25 недель (900 часов).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 25 недель учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика – 16 недель, практика по профилю специальности – 9 недель;  
Преддипломная практика – 4 недели.

#### **4.5. Формирование вариативной части профессиональной образовательной программы (ОПОП)**

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени (900 час), отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом:

**увеличены часы дисциплин циклов:**

- математического и общего естественнонаучного цикла - 84 час ( на углубленное освоение знаний и умений, перечисленных во ФГОС);
- общепрофессионального цикла - 350 час ( на углубленное освоение знаний и умений, перечисленных во ФГОС);

**увеличены часы на профессиональные модули :**

- ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 - 466 час ( на углубленное освоение знаний и умений, перечисленных во ФГОС).

#### **4.6. Порядок аттестации обучающихся**

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 7 недель, в течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение. Аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная.

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности 260203 предусматривается выполнение курсовых работ по:

- МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий;
- МДК 01.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты дипломной работы, на которую отводится 2 недели. На выполнение выпускной квалификационной работы отводится 4 недели

## **5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум», для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования **260203 «Технология мяса и мясных продуктов»** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий Г(О)БОУ СПО «Задонский



политехнический техникум» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В соответствии с требованиями к оцениванию качества освоения основной профессиональной образовательной программы оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

**Текущий контроль** - предусматривает систематическую проверку качества получаемых обучающимися знаний, умений и навыков по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам и профессиональным модулям. Текущий контроль проводится регулярно, текущие оценки выставляются преподавателем на каждом уроке.

Формами текущей аттестации являются:

- письменные работы,
- самостоятельные работы,
- лабораторные и практические работы,
- индивидуальные работы (проекты),
- групповые работы,
- семинарские занятия,
- коллоквиумы,
- контрольные работы,
- конференции,
- решение ситуационных задач,
- тесты,
- лабораторно-практические работы.

**Промежуточная аттестация** обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося, ее корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки обучающегося в соответствии с ФГОС СПО;

- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплинам, междисциплинарным курсам и модулю в целом;

- сформированности компетенций, умений и навыков по применению полученных теоретических знаний при решении практических задач;

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине (проводится за семестр или 2 семестра);
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю;
- зачет; дифференцированный зачет (проводится по графику);
- курсовая работа, (проект) выполняется в сроки, определенные учебным планом.

Контроль и оценка достижений обучающихся реализуется в соответствии с Положением о Текущей и промежуточной аттестации Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум»

### **6.2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

### **6.2.1. Общие положения**

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы определен Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум», разработанным в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. №968.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности 260 203 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Объем времени на выполнение и защиту дипломной работы составляет 6 недель.

Сроки выполнения дипломной работы:

- подготовка к Государственной итоговой аттестации – 4 недели.
- защита дипломной работы – 2 недели .

### **6.2.2. Разработка тематики и порядка выполнения выпускных квалификационных работ**

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум» при согласовании с работодателями и рассматривается цикловой комиссией.

Темы дипломных работ должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускной работы осуществляют зам. директора по учебной работе, председатель цикловой комиссии.

При подготовке выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель. Закрепление за студентами руководителя выпускной работы, тем выпускных работ и сроков их выполнения и защиты оформляется приказом директора Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум».

Основные функции руководителя выпускной работы:

- разработка индивидуального задания;
- консультирование по выполнению выпускной работы;
- оказание помощи студенту в подборе литературы;
- контроль за ходом выполнения выпускной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную работу.

По утвержденным темам руководители дипломной работы разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задание на дипломную работу рассматривается цикловой комиссией, подписывается руководителем работы и утверждается приказом директора.

Задания на выпускную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Для руководства и контроля за ходом выполнения дипломной работы руководитель организует консультации. Консультации проводятся по графику, утвержденному директором Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум».

### **6.2.3. Структура выпускной квалификационной работы**

Содержание выпускной работы включает:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемой литературы;
- приложения (оформленные документы, таблицы, графики, схемы и т.п.).

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может содержать методику, расчеты, анализ полученных данных, являться продуктом творческой деятельности выпускника. Содержание теоретической и практической части определяется темой дипломной работы.

### **6.2.4. Рецензирование выпускных квалификационных работ**

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

Выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами - бухгалтерами, опытными преподавателями техникума.

Рецензенты выпускных работ назначаются приказом директора Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум».

Рецензия должна содержать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений, теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 2 дня до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с рецензией и отзывом руководителя решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в Государственную аттестационную комиссию.

### **6.2.5. Защита выпускных квалификационных работ**

Защита дипломных работ проходит в специально подготовленном помещении на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

На защиту дипломной работы отводится не более 45 минут, в том числе:

- доклад выпускника до 15 минут;
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника.

Процедура защиты устанавливается председателем Государственной аттестационной комиссии. Он может предоставить слово руководителю дипломной работы и рецензенту, если они присутствуют на заседании.

При определении окончательной оценки при защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Заседание Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе записываются: Тема дипломной работы, итоговая оценка выпускной работы, присуждение

квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, ответственным секретарем и членами комиссии

### **6.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

#### **6.3.1. Общие положения**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» является обязательной.

Итоговая государственная аттестация выпускников проводится в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Итоговая государственная аттестация осуществляется Государственной аттестационной комиссией, организуемой в Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум».

Основные функции Государственной аттестационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации «техник - технолог» по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности среднего профессионального образования 260 203 Технология мяса и мясных продуктов».

#### **6.3.2. Состав государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки состоит из одного испытания в виде защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы призваны способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

#### **6.3.3. Структура государственной аттестационной комиссии**

По основной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) создается одна Государственная аттестационная комиссия.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем Государственной аттестационной комиссии может быть высококвалифицированный специалист, работающий по профилю. Заместителем председателя Государственной аттестационной комиссии является директор Г(О)БОУ СПО «Задонский политехнический техникум»

Государственная аттестационная комиссия формируется из преподавателей техникума по профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам и лиц, приглашенных из сторонних учреждений: преподавателей других образовательных учреждений по профилю специальности и специалистов по профилю предприятий города.

Государственная экзаменационная комиссия формируется:

- из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную

категорию;

- из лиц, приглашённых из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

#### **6.3.4. Порядок проведения итоговой государственной аттестации**

Форма и условия проведения аттестационных испытаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

К итоговой государственной аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовой подготовки) и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Результаты итоговой государственной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются выпускникам в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной аттестационной комиссии.

Решение государственной аттестационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. В заседании должно участвовать не менее двух третей ее состава. При равном числе голосов голос председателя является решающим.