

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО

Специалист по кадрам ООО «Светловский
комбинат мясопродуктов»



 И.В.Уланова
01 июня 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»



 А.В.Даниленков
01 июня 2022г.

Специальность 19.02.08
ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: техник-технолог

Нормативный срок обучения:
на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев

2022 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» (далее – ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии») разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2014 года № 350

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

1. Федоренко Яна Александровна, методист ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».
2. Глинская Ольга Николаевна, заведующая учебной частью ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».
3. Мастюгин Юрий Викторович, преподаватель ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Анотация	4
1.2. Нормативные основания для разработки ООП	4
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	6
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	8
4.3. Личностные результаты	13
Раздел 5. Условия реализации образовательной программы	15
5.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	15
5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	16
5.3. Требования к организации воспитания обучающихся	17
5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	19
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложения 3. Программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Программы профессиональных модулей	
Приложение 5. Фонды контрольно-оценочных средств	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Аннотация

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.14 № 379.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и настоящей ООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России 22.04.2014 № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Профессиональный стандарт Изготовитель полуфабрикатов из мяса птиц (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н)
- Положение о порядке разработки и утверждения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 29.03.2017);
- Положение о порядке участия студентов в формировании содержания своего профессионального образования (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 29.03.2017);
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 01.02.2021);
- Положение о практической подготовки студентов (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 12.10.2020);
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 04.09.2017).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Техник-технолог.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5292 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. 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 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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Техник-технолог»
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Осваивается
Обработка продуктов убоя	Обработка продуктов убоя.	Осваивается
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Осваивается
Организация работы структурного подразделения.	Организация работы структурного подразделения.	Осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птиц»	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птиц»	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1 Общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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), 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

4.2 Профессиональные компетенции:

ВПД	Код компетенции	Требования к результатам освоения ПП (по профилю специальности)
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	иметь практический опыт: - приемки скота, птицы и кроликов; - первичной переработки скота, птицы и кроликов; - размещения мяса в камерах холодильника; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; уметь: - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; - вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; - вести учет сырья и продуктов переработки; - проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; - контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; - выбирать необходимые способы холодильной обработки; - контролировать режимы холодильной обработки; - обеспечивать рациональное использование камер холодильника; - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; - определять естественную убыль мяса при холодильной обработке; - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
	ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	

	ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	знать: - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; - порядок приема скота, птицы, кроликов; - порядок расчета со сдатчиками; - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов
	ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	
Технология обработки продуктов убоя	ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	иметь практический опыт: - обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; - ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования. уметь: - вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; - проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; - проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых
	ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	

	ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; знать: - методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; - режимы обработки продуктов убоя; - режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса; - требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя
	ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий	
	ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	
	ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	

Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений; уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовать работу коллектива исполнителей; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - основные приемы организации работы исполнителей; - формы документов, порядок их заполнения.
	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	

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 5.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	иметь практический опыт: - контроля качества сырья и вспомогательных материалов; - производства полуфабрикатов из мяса птицы; - эксплуатации технологического оборудования; уметь: - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы; - организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы; - выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы; - выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; - устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; - обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; - производить контроль качества готовой продукции; - готовить продукцию к реализации знать: - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы; - требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы; - режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы; - изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
	ПК 5.2. . Вести технологический процесс производства полуфабрикатов. ПК 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса птицы	

		- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства
--	--	---

4.3. Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	ЛР 7

всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий ценностное отношение к сохранению, приумножению и трансляции культурных ценностей Калининградской области.	ЛР 18
Принимающий цели и задачи научно-технического, социально-экономического, информационного развития Калининградской области.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	

Демонстрирующий стремление к профессиональному развитию в регионе.	ЛР 20
Способный и готовый к непрерывному образованию, постоянному совершенствованию, переобучению и самообучению, профессиональной мобильности	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Способный к сохранению и приумножению традиций и престижа колледжа.	ЛР 22

Раздел 5. Условия реализации образовательной программы

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Материально-техническое обеспечение формируется в соответствии с Положением об учебном кабинете, лаборатории, мастерской (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 04.09.2017).

Основная образовательная программа реализуется с использованием материально-технического обеспечения всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Полностью выполняется требование ФГОС СПО в части состава учебных кабинетов лабораторий, мастерских и других помещений.

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;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Учебно-методическое обеспечение формируется в соответствии с требованиями к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 379).

В состав учебно-методического обеспечения входят:

- рабочие программы по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям;
- рабочие программы по практикам;
- банки лекций по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ, курсовых работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы;
- комплекты контрольно-оценочных средств;
- контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчёта времени, затрачиваемого на её выполнение, и отражается в рабочих программах учебных дисциплин, модулей и методических рекомендациях по организации самостоятельной работы обучающихся по всем дисциплинам учебного плана.

ППССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО. Изменения осуществляются в части названий и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочих программ учебных практик и производственных практик (практик по профилю специальности). Эти изменения отражаются во всех формах учебно-методического обеспечения по специальности.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным 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 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, исходя из расчета 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

5.3. Требования к организации воспитания обучающихся

В Колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Основные направления воспитательной работы реализуются в соответствии с планом воспитательной деятельности Колледжа.

Воспитательная работа осуществляется заместителем директора по учебно-производственной и воспитательной работе, заведующим отделением воспитательной работы, кураторами групп и преподавателями отделения пищевой индустрии.

Большое внимание уделяется работе по профилактике правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних. Данная работа осуществляется посредством работы Совета по профилактике асоциальных явлений среди несовершеннолетних, а также посредством взаимодействия с соответствующими органами (Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав, органами внутренних дел, опеки и попечительства и др.).

Профилактика посещаемости и успеваемости студентов осуществляется, в том числе, посредством работы педагогического совета.

Воспитательная работа со студентами ведется как непосредственно в ходе учебного процесса, так и использованием различных форм внеклассной работы.

В ходе учебных занятий формируются такие значимые качества специалиста, как общая и профессиональная образованность, социальная активность, патриотизм, предприимчивость, элементы профессиональной этики, готовность самостоятельно принимать решение в ситуации выбора, самодисциплина, способность к сотрудничеству, стремление к здоровому образу жизни.

Формирование научного мировоззрения осуществляется посредством привлечения студентов к научно-исследовательской работе (подготовка совместных научных публикаций студентов и преподавателей, подготовка докладов для различных семинаров, конференций и т.п.).

Уважение к труду и к профессии укрепляется путем привлечения студентов к участию в различных профессиональных соревновательных мероприятиях (конкурсы, олимпиады, чемпионаты профессионального мастерства), а также во время встреч (мастер-классов) с выпускниками специальности.

Укрепление здорового образа жизни осуществляется при помощи вовлечения студентов в работу различных спортивных секций (легкая атлетика, настольный теннис, волейбол, баскетбол), а также участия студентов в различных спортивных соревнованиях.

Для гражданского становления студенческой молодежи, важное значение имеет активное использование профессионально-корпоративных возможностей (традиций колледжа, региона, отрасли) для формирования чувства сопричастности студентов к лучшим традициям учебного заведения и отрасли в целом.

5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии», имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.

Педагогические работники ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.