



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

Одобрено на заседании  
Ученого совета  
Протокол №7 от «24» декабря 2020 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**уровень подготовки**  
*базовый*

**квалификация**  
*Техник-технолог*

**форма обучения**  
*очная*

Москва 2020

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования «Программа подготовки специалистов среднего звена» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (далее – ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379.

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе:

Сайфетдинова М.К., заместитель директора по учебной работе

Шешницан И.Н., председатель ПЦК Профессиональных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	<b>4</b>
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ	4
1.2.	Срок освоения ППССЗ	5
1.3.	Трудоемкость ППССЗ	5
1.4.	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ	5
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и планируемые результаты освоения ППССЗ</b>	<b>6</b>
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.	Виды профессиональной деятельности выпускников	6
2.3.	Планируемые результаты освоения ППССЗ	6
<b>3.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ</b>	<b>8</b>
3.1.	Общая характеристика документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	8
3.2.	Учебный план ППССЗ	8
3.3.	Календарный учебный график реализации ППССЗ	8
3.4.	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей учебного плана ППССЗ	8
3.5.	Практики ППССЗ	9
3.6.	Методические материалы, обеспечивающие обучение обучающихся	10
<b>4.</b>	<b>Условия реализации ППССЗ</b>	<b>11</b>
4.1.	Кадровое обеспечение реализации ППССЗ	11
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ	11
4.3.	Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ	11
4.4.	Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей условия для всестороннего развития и социализации личности	12
<b>5.</b>	<b>Оценка качества освоения ППССЗ</b>	<b>14</b>
5.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	14
5.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников	14
<b>6.</b>	<b>Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов</b>	<b>15</b>
<b>7.</b>	<b>Лист регистрации изменений</b>	<b>17</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (далее - ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования, направленные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12–696;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, направленные письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г. № 06-259;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФГАУ «Федеральный институт развития образования», 2011 г.;
- Уточнения рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», регламентирующие образовательный процесс.

### **1.2. Срок освоения ППССЗ**

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ может быть увеличен для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 10 месяцев.

### **1.3. Трудоемкость ППССЗ**

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

### **1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ, - среднее общее образование.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников**

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 коллективы.

### **2.2. Виды деятельности выпускников**

Техник-технолог (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

- 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

### **2.3. Планируемые результаты освоения ППССЗ**

В результате освоения ППССЗ у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Техник-технолог (базовой подготовки) 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

Техник-технолог (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЦЗ**

#### **3.1. Общая характеристика документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЦЗ**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППСЦЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

#### **3.2. Учебный план ППСЦЗ**

Учебный план определяет следующие характеристики ППСЦЗ 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 практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Определение дисциплин и профессиональных модулей вариативной части учебного плана осуществлено с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента студентов. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

#### **3.3. Календарный учебный график реализации ППСЦЗ**

Календарный учебный график определяет периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

#### **3.4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей учебного плана ППСЦЗ**

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС СОО и ФГОС СПО.



**Перечень рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла**

№ п/п	Индекс и наименование дисциплины
1	ОГСЭ.01 Основы философии
2	ОГСЭ.02 История
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык
4	ОГСЭ.04 Физическая культура

**Перечень рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла**

№ п/п	Индекс и наименование дисциплины
1	ЕН.01 Математика
2	ЕН.02 Экологические основы природопользования
3	ЕН.03 Химия

**Перечень рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла**

№ п/п	Индекс и наименование дисциплины/профессионального модуля
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
1	ОП.01 Инженерная графика
2	ОП.02 Техническая механика
3	ОП.03 Электротехника и электронная техника
4	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
5	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
6	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
7	ОП.07 Автоматизация технологических процессов
8	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
9	ОП.09 Метрология и стандартизация
10	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности
11	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
12	ОП.12 Охрана труда
13	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
1	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ПМ.02	Обработка продуктов убоя
1	МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
1	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
2	МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения
1	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
1	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

### **3.5. Практики ППСЗ**

Практика является обязательным разделом ППСЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ,

связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» по каждому виду практики.

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

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

#### **Перечень рабочих программ учебной и производственной практики**

№ п/п	Наименование
1	Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
2	Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02. Обработка продуктов убоя
3	Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
4	Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
5	Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
6	Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02. Обработка продуктов убоя
7	Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
8	Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.04. Организация работы структурного подразделения
9	Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
10	Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

#### **3.6. Методические материалы, обеспечивающие обучение обучающихся**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

### 4.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного 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 учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 студентов.

Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» предоставляет студентам возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### 4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Филиал располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **Перечень 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.

Реализация ППССЗ обеспечивает выполнение студентами лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение студентами профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий филиал обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**4.4. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей условия для всестороннего развития и социализации личности**

В ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского» (ПКУ) сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций. Действующая система студенческого самоуправления охватывает все стороны жизни студентов и осуществляется в соответствии с утвержденным Положением и Уставом учебного заведения.

Студенческий совет наделен широкими полномочиями и реальными возможностями в управлении студенческой жизнью в учебном заведении. Представители Студенческого совета учебного заведения принимают активное участие в городских молодёжных мероприятиях. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (виртуальных лабораторий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В институте создана образовательная среда, позволяющая формировать социально-активную личность, обладающую общими ключевыми компетенциями, способную к саморазвитию и самореализации.

Воспитательная деятельность образовательного учреждения осуществляется отделом воспитательной работы и взаимодействия с казачеством. В учебном заведении действуют спортивные секции: баскетбол, волейбол, фланкировка.

Наличие службы кураторов учебных групп, общественных студенческих объединений, спортивных секций и современное материально-техническое обеспечение способствует решению задач социально-психологической адаптации, личностного роста, духовно-нравственного, творческого и физического развития обучающихся учебного заведения.

Благодаря сложившейся в учебном заведении системе работы всего педагогического коллектива создан благоприятный социально-психологический климат образовательной среды, что позволяет устанавливать эффективные межличностные отношения между членами педагогического коллектива и обучающимися в учебном заведении.

Оптимизации образовательной среды учебного заведения способствует система психолого-педагогического сопровождения, использование инновационных форм и методов работы, система социального партнерства, деятельность органов студенческого самоуправления, которые позволяют формировать социально-личностные компетенции будущих специалистов.

## **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

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

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны преподавателями и утверждены филиалом, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны преподавателями и утверждены филиалом после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации студентов по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации студентов по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в филиале в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

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

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде дипломной работы (дипломного проекта). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Общие требования к тематике, содержанию, порядку выполнения и защиты выпускной квалификационной работы при реализации ППССЗ определяются филиалом.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

При подготовке к государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников, которая рассматривается Педагогическим советом, согласовывается с работодателями и утверждается ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Студенту, завершившему обучение по ППССЗ и успешно прошедшему государственную итоговую аттестацию, на основании решения государственной экзаменационной комиссии выдается диплом государственного образца об уровне образования и квалификации.

## **5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ**

Для студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья филиал устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Для студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе мест прохождения практик учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится филиал с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
  - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;
- д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
  - по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.



## 6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения