



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

Одобрено на заседании
Ученого совета
Протокол №8 от «30» июня 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
д.ф-м.н., профессор


С.Н. Чеботарев
«30» июня 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ 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 2022

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 22.04.2014 № 379.

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе:

Забалуева Ю.Ю., доцент кафедры «Биотехнологии продуктов питания из растительного и животного сырья» ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского.

Бычкова Т.С., доцент кафедры «Биотехнологии продуктов питания из растительного и животного сырья» ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы к.т.н.
доц. Ю.Ю. Забалуева

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Ученом совете
Университета
Протокол № 8 от «30» июня 2022 года.

Декан факультета
пищевых технологии и биоинженерии В.А. Грибкова

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению
представителями организаций-работодателей:

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ	4
1.2.	Срок освоения ППССЗ	4
1.3.	Трудоемкость ППССЗ	5
1.4.	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ.....	5
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	5
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности выпускников	5
2.2.	Виды деятельности выпускников	5
2.3.	Планируемые результаты освоения ППССЗ	6
3.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	7
3.1.	Общая характеристика документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	7
3.2.	Учебный план ППССЗ.....	7
3.3.	Календарный учебный график реализации ППССЗ.....	7
3.4.	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей учебного плана ППССЗ.....	7
3.5.	Практическая подготовка обучающихся	9
3.5.1.	Практики ППССЗ	9
3.6.	Методические материалы, обеспечивающие обучение обучающихся.....	10
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	10
4.1.	Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.....	10
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ.....	10
4.3.	Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ.....	11
4.4.	Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей условия для всестороннего развития и социализации личности	12
5.	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ	13
5.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	13
5.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников	13
6.	ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ	14
7.	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	16

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 обучающихся 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;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. №153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));
- 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;
- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»);
- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»
- 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 топленые 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 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 техник-технолог должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

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

Техник-технолог (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 также 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 обучающихся. 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

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

3.4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей учебного плана ППСЦЗ

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

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

№ п/п	Индекс дисциплины	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 дисциплины	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 дисциплины	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 «12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

3.5. Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка организована при реализации дисциплин (модулей) МДК (в количестве 2 часов на каждый междисциплинарный курс в рамках практических занятий) и полностью в учебной и производственной практике.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов. Учебная и производственная практика составляет 25 недель. Производственная практика (преддипломная) (4 недели) проводится на последнем курсе, и завершается дифференцированным зачетом, практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в университете и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

При реализации дисциплин (модулей) практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.5.1. Практики ППССЗ

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций 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 в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

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

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

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

Каждый обучающийся 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 каждые 100 обучающихся.

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

ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» предоставляет обучающимся 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 ППСЗ

Образовательное учреждение 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;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

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

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

В 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, спортивных клубов. Действующая система студенческого самоуправления охватывает все стороны жизни обучающихся и осуществляется в соответствии с утвержденным Положением и Уставом учебного заведения.

Действующая социально-культурная среда способствует формированию и развитию общих (социально-личностных) компетенций обучающихся, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей, коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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

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.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами и, в первую очередь, рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы, основной целью которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота. В настоящее время календарный план воспитательной работы реализуется по всем ключевым направлениям, которыми являются:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- профессионально-трудовое воспитание;
- физическое воспитание;
- культурно-эстетическое воспитание;
- научная деятельность обучающихся;
- правовое воспитание;
- экологическое воспитание и др.

В системе воспитательной деятельности университета важное место занимают вопросы формирования толерантной среды, гражданской ответственности, патриотизма, социальной ответственности. Эти направления в концепции воспитательной деятельности определены как основополагающие. В этой связи в университете реализуются ряд общеинститутских

мероприятий с четким гражданско-патриотическим звучанием, студенческие инициативы в области создания толерантной среды.

Значительная часть воспитательных мероприятий посвящена формированию мировоззренческих, духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, отражающих специфику формирования и развития нашего общества и государства, национального самосознания, образа жизни, миропонимания и судьбы россиян.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ 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 образовательной организацией, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны преподавателями и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся 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 обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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 обучающийся, 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 ППСЗ определяются образовательным учреждением.

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 на ученом совете, согласовывается с работодателями и утверждается ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

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

6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ

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

Для обучающихся 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 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, прочитать 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.

7. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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