

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Агрохолдинг «Авангард»
В.А. Аксенов
_____ 2016г.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Колхоз
«Заветы Ильича»
О.Л. Великоиваненко
_____ 2016г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Зоря»
М.А. Зорькина
_____ 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«ВАТ «Холмогорка»
И.И. Малахова
_____ 2016г.
(Приказ от 07 сентября 2016 года № 104)

Основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования

(Программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовой подготовки

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения - очная

г. Волоколамск,
2016г.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»» (ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»).

Разработчики:

Малахова Л.И. — директор ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Устинова Е.С. — заместитель директора по учебной работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Барешкина Ю.Н. — заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Ковалева Е.С. — заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Шалаева Н.В. — заместитель директора по воспитательной работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Лисатова Н.А. — зав. отделением ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Кутейникова Т.А. — председатель цикловой комиссии дисциплин общеобразовательного цикла, ОГСЭ и ЕН ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Акатова Т. Ю. — председатель цикловой комиссии социально-экономических и технологических дисциплин ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка».

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии социально-экономических и технологических дисциплин, протокол № 1 от 31 августа 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

СОДЕРЖАНИЕ

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
(программы подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

1. Общие положения
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП СПО (ППССЗ)
1.2. Нормативный срок освоения программы
1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП СПО (ППССЗ)
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП (ППССЗ)
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника
2.4. Матрица компетенций
3. Требования к условиям реализации ОПОП СПО (ППССЗ)
3.1. Организация самостоятельной работы обучающихся
3.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП СПО (ППССЗ)
3.2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
3.2.3. Материально-техническое обеспечение
4. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ)
5.1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

1. Общие положения

1.1 Нормативные правовые основы разработки ОПОП (ППССЗ)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) (Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)) – комплект материалов, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

ОПОП СПО (ППССЗ) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379.

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП (ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Московской области от 27 июля 2013 года № 94/2013-ОЗ «Об образовании»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 23 января 2014 года № 36 «Об утверждении Порядка приёма граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо ФГУ «ФИРО» от 20 октября 2010 года №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
- Разъяснения по формированию программ учебной и производственной практики Федерального института развития образования 2014 года;
- методические рекомендации ФГАУ «ФИРО» по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО»;
- Разъяснения Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации по формированию примерных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования»;
- Рекомендации ФИРО по формированию оценочных средств для аттестации обучающихся (выпускников) для СПО согласно ФГОС.
- Устав Государственного образовательного профессионального бюджетного учреждения Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка», утвержденный Министром образования Московской области от 02 февраля 2016 года № 293;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена), утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года;
- Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;
- Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;
- Методические рекомендации по подготовке, написанию и защите ВКР для преподавателей и студентов, утвержденные приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года;
- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Положение о текущем контроле и проведении промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом директора

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013года № 126;

— Положение о формировании фонда оценочных средств, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 30 мая 2014года № 71.

ОПОП СПО (ППССЗ) регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и включает в себя: ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, учебный план, график учебного процесса, согласование ОПОП СПО, письма-запросы работодателей; рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программу текущего контроля, программу промежуточной аттестации, программу учебной практики, программу производственной практики, фонды оценочных средств по циклам дисциплин и ПМ в соответствии с учебным планом; методические указания, кадровое обеспечение.

ОПОП СПО (ППССЗ) ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов, с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

ОПОП СПО (ППССЗ) реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка».

Используемые сокращения:

В ОПОП СПО (ППССЗ) используются следующие сокращения:

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика (по профилю специальности);

ПДП – производственная практика (преддипломная);

ВКР – выпускная квалификационная работа.

3.2017 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОПОП (ППССЗ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки при очной форме получения образования:

на базе среднего общего образования — 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования — 3 года 10 месяцев.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке ОПОП СПО (ППССЗ), так и в контроле качества ее освоения.

ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» (далее – Техникум) ежегодно согласует содержание ОПОП СПО (ППССЗ) с работодателями. Техникум на постоянной регулярной основе обсуждает вопросы, связанные с организацией и содержанием всех видов практик, с руководством ООО «Колхоз «Заветы Ильича», ООО «Ланкон», ООО «Агрохолдинг «Авангард», ЗАО «Волоколамский молочный завод», ООО «Зоря». Техникум ежегодно согласовывает рабочие программы профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, комплекты оценочных средств, темы ВКР, программы промежуточной и государственной итоговой аттестаций. Техникум регулярно привлекает представителей работодателей в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации студентов по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям профессионального цикла, председателей государственных экзаменационных комиссий при проведении государственной итоговой аттестации выпускников.

В техникуме один работодатель ведет преподавательскую деятельность по темам междисциплинарных курсов в составе профессиональных модулей, два преподавателя являются практикующими преподавателями..

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.2. 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.

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

2.3.2. Обработка продуктов убоя.

2.3.3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2.3.4. Организация работы структурного подразделения.

2.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды 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 профессии 11953 Жилец мясной и субпродуктов.
- ✓ Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.
- ✓ Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональной образовательной организации Московской области.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

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.

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	<i>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>
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 птицепеха.
ВПД 2	<i>Обработка продуктов убоя.</i>
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.
ВПД 3	<i>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</i>
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.
ВПД 4	<i>Организация работы структурного подразделения.</i>
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.
ВПД 5	<i>Выполнение работ по профессии 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов</i>
ПК 5.1.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 5.2.	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
ВПД 6	<i>Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области</i>
ПК 6.1.	Систематизировать информацию из различных источников о соответствующих полученной квалификации вакансиях на региональном рынке труда.
ПК 6.2.	Оформлять необходимые для трудоустройства документы.
ПК 6.3.	Выбирать эффективные модели поведения и коммуникации при прохождении собеседования с потенциальным работодателем.
ПК 6.4.	Использовать различные методы адаптации на рабочем месте.
ПК 6.5.	Строить план профессиональной карьеры.
ВПД 7	<i>Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области</i>
ПК 7.1.	Разработка предпринимательской идеи
ПК 7.2.	Разработка бизнес-плана
ПК 7.3.	Готовность к юридическому оформлению предпринимательской деятельности

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, должен

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- читать кинематические схемы;
- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- определять напряжения в конструкционных элементах;
- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- определять передаточное отношение;
- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;
- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
- собирать электрические схемы;
- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);
- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;
- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- определять микрофлору мяса и мясных продуктов;
- оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении мяса и мясных продуктов;
- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- 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;
- 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 топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- 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;
 - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
 - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
 - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
 - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
 - производить контроль качества готовой продукции;
 - готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
 - выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
 - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
 - 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:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- основные понятия и законы химии;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории;
- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления;
- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации;
- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники;
- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования;
- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;
- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;
- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;
- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов;
- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов;
- характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении;
- понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);
- классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития в области мяса и мясных продуктов;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;
- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- 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, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по обработке продуктов убойе;
- режимы обработки продуктов убойе;
- 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 убойе;
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение,
- устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производств;
- 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.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

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;
- 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;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

2.4. Матрица компетенций.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

Код	Наименование учебного цикла, дисциплин, модулей	Формируемые компетенции	
		Общие компетенции	Профессиональные компетенции
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1-9	
ОГСЭ.02	История	ОК 1-9	
ОГСЭ.04	Иностранный язык	ОК 1-9	
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2,3,6	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	ОК 1-9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1-9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ЕН.03	Химия	ОК 1-9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4
П.00	Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1-9	ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.3 ПК 3.2 – 3.4 ПК 4.5
ОП.02	Техническая механика	ОК 1 - 9	ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 - 2.3 ПК 3.2 – 3.4 ПК 5.2 – 5.5
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1 - 9	ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 - 2.3 ПК 3.2 – 3.4
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1 - 9	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

			ПК 4.1 – 4.7 ПК 5.1 – 5.5
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ОП. 12	Охрана труда	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ОП. 13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.5
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ОК 1-9	ПК 1.1 – 1.4
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	ОК 1-9	ПК 2.1 - 2.3
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1-9	ПК 3.1 – 3.4
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	ОК 1-9	ПК 4.1 – 4.5
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ОК 1-9	
ПМ.06	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области	ОК 1-9	
ПМ.07	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области	ОК 1-9	

3. Требования к условиям реализации ОПОП СПО (ППССЗ)

3.1. Организация самостоятельной работы студентов

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

Техникум обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Техникум обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

В целях реализации компетентного подхода Техникум использует в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом внеаудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем (указываются формы контроля). Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов подкрепляется учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

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

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

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-коммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет) в читальном зале.

3.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП СПО (ППССЗ)

Ресурсное обеспечение данной ОПОП СПО (ППССЗ) формируется на основе требований ФГОС СПО к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности.

3.2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОПОП СПО (ППССЗ) обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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 литературой по дисциплинам всех учебных циклов.

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.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

3.2.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом Техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

4. Характеристика социокультурной среды Техникума

Воспитательный процесс в ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» (далее – Техникум) строится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и другими законодательными актами, а также в соответствии с Концепцией воспитательной системы ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка».

Главной целью воспитательной работы в Техникуме является воспитание современного высококвалифицированного специалиста, формирование социально-значимых качеств, установок и ценностей ориентации личности, создание благоприятных условий для всестороннего гармонического, духовного, интеллектуального и физического развития, совершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста.

Воспитательный процесс в Техникуме осуществляется по следующим **направлениям воспитательной работы:**

- Профессионально-трудовое воспитание
- Гражданско – патриотическое воспитание
- Нравственно – правовое воспитание
- Эстетическое воспитание
- Спортивно – оздоровительное воспитание
- Развитие студенческого самоуправления

В **профессионально-трудовом направлении воспитания** интегрированы профессионально-творческое, трудовое, экономическое и экологическое воспитание, формирование современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей.

Профессионально-трудовое воспитание в техникуме осуществляется в рамках:

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- воспитания потребности и любви к труду, уважения к людям труда;
- воспитания чести, гордости, любви к профессии, сознательного отношения к профессиональному долгу, понимаемому как личная ответственность и обязанность;
- формирования профессиональных знаний и умений;
- формирования личности студента в процессе включения его в трудовую деятельность;
- стимулирования активности студента, сочетая уважение к личности с требовательностью к ней;
- открытия перспективы роста студента, опираясь на положительные качества его личности;
- учёта индивидуальных и возрастных особенностей студента;
- становления специалиста.

Важнейшее значение имеет специально-профессиональный аспект профессионально-трудового воспитания. Основным содержанием его является следующее:

- ознакомление студентов с профессиограммой, включающей характеристику содержания, условий, режима и организации труда, профессионально-квалификационные и психофизиологические требования в целях осознания каждым студентом своего соответствия им и осмысления социальных аспектов профессионального труда;
- раскрытие социокультурного потенциала данной профессии и приобщение к нему студента в целях постижения восприятия профессии как особого вида культуры;
- сообщение историко-технических сведений о данной профессии;
- ознакомление с имеющимся профессиональным опытом и традициями в данной области труда;
- раскрытие экономического, экологического, нравственного и эстетического аспектов профессионального труда;
- ознакомление студентов с профессиональной этикой и воспитание у них культуры труда и профессиональной культуры;
- приобщение студентов к профессиональным ролям.

В рамках осуществления профессионально-трудового воспитания в техникуме проводятся следующие мероприятия:

- экскурсии по учебным кабинетам и лабораториям техникума для студентов нового набора;
- классные часы в рамках Программы адаптации студентов нового набора;
- знакомство студентов групп нового набора с историей техникума (с посещением Комнаты боевой Славы);
- организация работы по самообслуживанию в общежитии;
- организация субботников по благоустройству техникума;
- вовлечение студентов в предметные кружки;
- подготовка и проведение мероприятия «Посвящение в студенты»;
- встречи со специалистами преподаваемых профессий;
- торжественная линейка, посвященная Дню знаний;
- классные часы, посвященные Дню знаний;
- групповые собрания по итогам учебного года;
- Неделя ветеринарно-кинологических дисциплин;
- Неделя экономических дисциплин;
- Неделя общеобразовательных дисциплин;
- групповые собрания по итогам месяца;
- тематические классные часы со студентами нового набора: «Моя будущая профессия»;
- тематические классные часы на темы «Учись учиться», «Познай себя», «Профессиональный этикет в вопросах и ответах», «Гигиена умственного труда» и др.;
- Дни открытых дверей;
- конференции по итогам производственной практики;
- встречи студентов с представителями ВУЗов;
- встречи студентов с выпускниками техникума;
- участие в Волоколамской, Лотошинской и Рузской районных Ярмарках профессий;
- анкетирование студентов о мотивах поступления в техникум;
- оформление летописи жизни техникума;
- регулярный выпуск газеты «Вести Холмогорки»;
- участие студентов техникума в городском турнире интеллектуальных игр «Эрудит»;
- участие в отборочном туре WS России по Московской области по компетенции «Ветеринария»;
- участие в открытой областной олимпиаде профессионального мастерства по специальности Ветеринария;
- участие в игре «Брейн-ринг» по дисциплине «Страховое дело» среди студентов Колледжей, проводимой компанией РОСГОССТРАХ;
- Участие студентов в районных и областных научных конференциях;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- диагностика социально-психологической адаптации студентов групп нового набора;
- диагностика уровня воспитанности студентов 1, 4-х курсов;
- анкетирование «Удовлетворённость студентов работой образовательного учреждения и педагогического коллектива»;
- психологические консультации студентов, имеющих проблемы в учёбе;
- диагностика студентов в целях изучения мотивационных, поведенческих характеристик, организации индивидуальной коррекционной работы и др.

Гражданско-патриотическое воспитание и подготовка молодежи к военной службе рассматривается как одно из ключевых направлений в воспитательной системе техникума. Для его реализации в Техникуме разработана «Программа патриотического воспитания на 2012-2016гг.», в рамках которой в Техникуме осуществляется:

- помощь студентам в определении смысла жизни в условиях осуществляемых преобразований, формирование самосознания, основанного на любви к Отечеству и осознании значимости национальной и военной безопасности государства;
- воспитание гражданственности, патриотизма, достойного выполнения воинского долга;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни;
- развитие социальной и гражданской ответственности, формирование активной жизненной позиции, стремления лично участвовать в обеспечении защиты общества и государства;
- изучение истории России, знания достижений культуры, которыми гордятся населяющие её народы;
- развитие социальной и гражданской ответственности, формирование активной жизненной позиции, стремления участвовать в общественной жизни;
- воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности в труде на благо общества, государства.

В рамках гражданско-патриотического направления воспитательной работы проводятся следующие мероприятия:

- изучение военно-патриотических тем на занятиях в рамках учебной программы;
- работа Военно-патриотического клуба «Морпех»;
- экскурсии по изучению достопримечательностей района;
- экскурсии в комнату «Боевой славы» в техникуме;
- походы в кино на просмотр конкурсных фильмов кинофестиваля «Волоколамский рубеж»;
- уход за могилами погибших воинов в с. Ивановское на территории техникума;
- участие в митинге, посвящённом освобождению г. Волоколамска;
- участие в районном Дне патриота, посвящённом освобождению Волоколамска от немецко-фашистских захватчиков;
- классные часы в группах, посвященные освобождению города Волоколамска от фашистских захватчиков;
- мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества;
- участие студентов в городском конкурсе «Русский парень»;
- участие в факельном шествии, посвященном выводу войск из Афганистана;
- встреча с воинами-афганцами в общежитии техникума;
- вечер патриотической песни в общежитии техникума;
- экскурсии в краеведческий музей г. Волоколамска;
- встречи с ветеранами ВОВ;
- участие в митингах, посвященных Дню Победы у братских могил на территории техникума и на территории с. Ивановское;
- Всероссийский урок Мира;
- мероприятие, посвящённое Дню солидарности в борьбе с терроризмом;
- участие в районной летней Спартакиаде призывной и допризывной молодёжи;
- Тематические классные часы, посвящённые памятным датам в истории России;
- торжественное мероприятие, посвященное Дню народного единства;
- международный день толерантности;
- выпуск стенгазеты, посвящённой Дню защитника Отечества;
- выпуск стенгазеты, посвящённой Дню Победы;
- концертно-развлекательное мероприятие «Масленица»;
- участие в районном митинге «Волоколамск – город воинской славы»;
- участие в городском фестивале патриотической песни «На солнечной поляночке»;
- участие в городском концерте-реквиеме «Не гаснет памяти свеча»;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- торжественное мероприятие, посвященное Дню Победы;
- участие в городских субботниках по уборке воинских захоронений;
- участие в акции «Бессмертный полк»;
- участие в акции «Георгиевская ленточка»;
- участие в акции «Лес Победы»;
- участие в акции «Свет в окне» - помощь ветеранам ВОВ;
- участие в параде ко Дню Победы;
- участие в районном легкоатлетическом пробеге Дубосеково – Волоколамск, посвященном Дню Победы;
- торжественное мероприятие, посвященное Дню независимости России;
- пробег лучших спортсменов, посвященный памяти павших в ВОВ ко Дню начала войны;
- классные часы на патриотические темы: «Патриотизм – что это?», «Моя малая Родина», «Будущее России. Как я его вижу», «Традиции и обряды нашей страны», «На службе отечества» и др.;
- выпуск стенных газет, посвященных памятным датам в истории России;
- участие в районных мероприятиях патриотической направленности;
- встреча с краеведами района;
- благотворительная акция «Добрые сердца»;
- участие в областном конкурсе «Служу отечеству»;
- участие в благотворительном пробеге в фонд «Подари жизнь»;
- озеленение территории, уход за цветами и кустарниками;
- участие в экологической акции «Сделаем вместе»;
- участие в экологической акции «Эко-марафон-Переработка» по сбору макулатуры;
- проведение тематических классных часов по экологии;
- экскурсия на очистные сооружения;
- организация природоохранной пропаганды;
- экологический десант по очистке лесного участка, закреплённого за техникумом в рамках акции «Студенческий лес».

Нравственно-правовое воспитание в Техникуме является важным направлением воспитания и развития у студентов уважения к правам и свободам человека, нравственным, эстетическим, моральным и правовым нормам поведения.

В Техникуме разработаны и успешно применяются «Программа по доровьесбережению «Здоровье – это жизнь» ГБПОУ СПО МО «ВАТ «Холмогорка» на 2014 – 2019 годы», «Программа профилактики совершения самоубийств и суицидальных попыток несовершеннолетних в ВАТ «Холмогорка», «Программа педагогического сопровождения одарённых студентов в Волоколамском аграрном техникуме «Холмогорка» на 2013 – 2017 гг.»

Среди эффективных методов формирования морально-правового сознания в Техникуме используется целенаправленное развитие у студентов в ходе обучения лучших черт и качеств, таких как высокая нравственность, упорство в достижении цели, дух дерзания, готовность к сочувствию и сопереживанию, доброжелательность к людям независимо от расы, национальности, вероисповедания, чувство собственного достоинства, справедливость, высокие нравственные нормы поведения в семье и в обществе.

Большое значение в нравственно-правовом воспитании уделяется формированию внутрисемейных отношений, ориентированных на тип поведения и жизненные цели, отвечающие интересам всех членов семьи и целям развития общества. Особое внимание уделяется проблеме взаимодействия и преемственности поколений.

Классными руководителями всех групп регулярно поддерживается связь с родителями, организуются встречи родителей с администрацией, где проводятся беседы по разнообразным темам (о правилах поведения с трудными детьми, правила дорожного движения и предотвращения детского травматизма, профилактика наркомании и алкоголизма), не реже 1 раза в семестр проводятся общетехникумовские и групповые родительские собрания, на которых дается информация о формировании положительных качеств студентов, их возможностях и способностях, влияния семьи на их формирование, пути устранения негативных симптомов.

Важным направлением по формированию морально-правового сознания является профилактическая работа со студентами «группы риска».

На каждого студента, состоящего на учёте в КДН и на учёте в Техникуме, составляется план индивидуальной профилактической работы. Один раз в семестр классные руководители сдают отчёт о работе с данными студентами. Основными моментами работы с этими студентами являются:

- индивидуальные беседы классного руководителя;
- индивидуальные беседы администрации техникума;
- ежедневный контроль за посещаемостью;
- контроль за успеваемостью;
- поддержка связи с родителями;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- привлечение к общественной работе в группе и в Техникуме;
- помощь в определении досуга;
- помощь педагога-психолога.

Большая часть этой работы приходится на Совет по профилактике правонарушений. Содержанием работы Совета является разработка тактики позитивного изменения проблемного поведения совместно со студентами и их родителями. Возникшие проблемы с нерадивыми студентами устраняются в совместной работе с родителями и администрацией техникума. Такие студенты находятся под особым контролем. Данное направление работы осуществляется в тесном сотрудничестве с Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав, с Отделом по делам несовершеннолетних, со Службой исполнения наказания, службой УФСКН.

Важной составной частью воспитательной работы данного направления являются регулярные встречи студентов с православным священнослужителем и беседы на нравственные темы.

Классными руководителями и педагогом-психологом проводится большая работа по укреплению психологического климата в группах.

В рамках осуществления нравственно-правового воспитания в Техникуме проводятся:

- тематические классные часы по нравственным темам: «Личная ответственность», «Воля, способности, талант и лень», «Как правильно вести себя», «Толерантность», «Нравственные ценности»;
- тематические классные часы по правовым темам: «Право в нашей жизни»; «Как избежать правонарушений?», «Нужно знать закон»; «Правовая ответственность студентов»;
- регулярные беседы со студентами зам. директора по ВР, преподавателя права, сотрудников полиции по вопросам законодательства и правопорядка;
- встречи с представителями органов полиции и КДН и ЗП по предупреждению правонарушений;
- тематические классные часы: «Правила внутреннего распорядка студентов техникума», «Правила поведения на улице» и т.д.;
- родительские собрания;
- групповые собрания по итогам месяца, семестра;
- Дни профилактики асоциальных явлений с приглашением сотрудников ПДН, КДН и ЗП, полиции, наркоконтроля;
- сотрудничество с Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав и ПДН;
- работа Совета профилактики асоциального поведения;
- беседы священнослужителя со студентами на нравственные темы;
- тематические классные часы на тему «Уроки семьи и семейных ценностей», «Мои обязанности в семье», «Будущая семья», «Обязанности мужские и женские», «Какими вы будете родителями», «Планирование семьи»;
- День толерантности;
- индивидуальная работа с родителями, изучение семей, личностных особенностей родителей и детей;
- социально-психологическое тестирование об отношении студентов к проблеме употребления психоактивных веществ, в том числе наркотикам;
- добровольное диагностическое обследование студентов Техникума в рамках профилактических осмотров с целью выявления потребителей наркотических средств;
- психологические консультации студентов и их родителей;
- тематические классные часы по безопасности дорожного движения;
- встреча с сотрудниками ГИБДД;
- единый День профилактики «Детям Подмосковья – безопасность на дороге»;
- Единый день профилактики дорожно-транспортного травматизма «Студенчество за безопасность на дорогах»;
- оформлен стенд по профилактике ДТП;
- беседы по пожарной безопасности;
- проведение объектовых тренировок в учебном корпусе и в общежитии;
- встреча с сотрудниками противопожарной спасательной службы;
- беседы по профилактике терроризма;
- беседы по профилактике суицида среди студентов;
- оформлен стенд по конституционным правам и обязанностям;
- участие в Дне православной молодежи Московской области;
- проведение лекций, бесед, классных часов по профилактике асоциального поведения в рамках Программы «Мой выбор»: «Я среди людей», «Моя семья», «Мой выбор – моя малая Родина», «Я и средства массовой информации»;
- Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет;
- участие студентов в районной акции «Подмосковье без наркотиков»;
- участие в районном Дне трезвости;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- участие в городском конкурсе социальной рекламы по ЗОЖ;
- участие в городской акции «Мы за здоровый образ жизни»;
- участие волонтеров в акции «Чистый дом» в рамках Декады милосердия к Международному Дню пожилых людей;
- выступления агитбригады волонтеров по пропаганде здорового образа жизни;
- участие в благотворительном пробеге «Помогаем вместе».

Большая работа в Техникуме проводится по направлению **спортивно – оздоровительного воспитания**.

Эта работа осуществляется в рамках реализации «Программы здоровьесбережения «Здоровье – это жизнь» на 2014-2019 гг.». В ходе реализации этой Программы:

- создаётся действующая система мероприятий, направленная на сохранение и укрепление здоровья студентов и преподавателей Техникума, профилактику заболеваемости;
- разрабатывается и реализуется комплекс воспитательных мер для формирования у студентов убеждений в необходимости соблюдения принципов здорового образа жизни и личной ответственности за свое здоровье.

Материальная база для проведения спортивно-массовой и оздоровительной работы состоит из спортивного зала, стадиона, волейбольной и баскетбольной площадок, тренажёрной комнаты в общежитии.

Спортивно-массовая работа в Техникуме проводится непосредственно преподавателями физической культуры совместно со Спортивной комиссией Совета студенческого самоуправления.

Кроме этого студенты занимаются спортом в спортивной школе, спортивных клубах, во дворце спорта «Лама».

В Техникуме уделяется большое внимание пропаганде здорового образа жизни.

В рамках осуществления спортивно-оздоровительного воспитания в техникуме проводятся:

- спортивные соревнования в техникуме по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису, гиревому спорту, шашкам, шахматам;
- тематические классные часы в рамках реализации Программы «Твоё здоровье»: 1 курс – Введение к Программе; Твоё здоровье и личная гигиена, Твоё здоровье и курение, Твоё здоровье и питание, Твоё здоровье и наркотики;

3 курс- Твоё здоровье и инфекции, передающиеся половым путём, Твоё здоровье и вирусы иммунодефицита человека (ВИЧ), Синдром приобретённого иммунодефицита (СПИД), Твоё здоровье и планирование семьи, Твоё здоровье и насилие;

- работа спортивных секций по волейболу, баскетболу, общей физической подготовке;
- на базе Техникума работают секция каратэ и лыжная секция;
- встречи с врачами ЦРБ, представителями городского молодёжного центра «Ламич», Отдела по делам молодёжи, физкультуры и спорта Волоколамской администрации по вопросам здорового образа жизни, организации семьи;
- организация и проведение «Дня здоровья»;
- участие студентов техникума в районных спортивных соревнованиях в рамках Спартакиады среди учебных заведений района (кросс, волейбол, баскетбол, лыжи, плавание, настольный теннис, футбол);
- участие в районной летней Спартакиаде призывной и допризывной молодёжи;
- участие в областных зональных соревнованиях по волейболу среди девушек;
- участие в легкоатлетическом пробеге Дубосеково-Волоколамск;
- участие в благотворительном пробеге «Помогаем вместе»;
- легкоатлетический пробег, посвящённый памяти павших в Великой отечественной войне;
- беседы священнослужителя со студентами о здоровом образе жизни;
- оформлены стенды по пропаганде здорового образа жизни;
- выставка плакатов и рисунков «Здоровье – твоё богатство»;
- участие в районных мероприятиях по здоровому образу жизни: конкурс фотоколлажей, конкурс «Мы сделали свой выбор» и др.
- анкетирование студентов по их отношению к ПАВ;
- акции «Здоровье – твоё богатство»;
- акции «Обменяй сигарету на конфету»;
- фестиваль дворовых игр, посвящённый Дню защиты детей и др.

Эстетическое воспитание

В Техникуме уделяется большое внимание творческому развитию студентов. В этом направлении решаются следующие задачи: формирование эстетических знаний и идеала; воспитание эстетической культуры; развитие индивидуальных способностей и интересов; приобщение к мировой художественной культуре; формирование эстетического отношения к действительности; развитие эстетических чувств и потребностей; приобщение человека к прекрасному в жизни, природе, труде; формирование стремления быть прекрасным во всем: в мыслях, поступках, делах, внешнем виде. Более широкому и качественному развитию творческих способностей студентов помогает «Программа педагогического сопровождения одарённых студентов в ВАТ «Холмогорка» на 2013-2017 годы»

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

В рамках осуществления эстетического воспитания проводятся следующие мероприятия:

- участие во Всероссийском поэтическом конкурсе студентов учебных заведений СПО «Поэзия – душа светлая» в г. Воронеже;
- участие в областном фотоконкурсе в рамках Областного фестиваля детского и юношеского художественного творчества «Юные таланты Московии»;
- участие в зональном конкурсе солистов и вокальных ансамблей в рамках областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Московии»;
- участие в зональном конкурсе художественного слова в рамках областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Московии»;
- участие в городском фестивале военно-патриотической песни «На солнечной поляночке»;
- участие в городском концерте-реквиеме «Не гаснет памяти свеча»;
- участие студентов в городском конкурсе «Русский парень»;
- участие в городском концерте «Дорогами афганской войны»;
- участие студентов техникума в районном конкурсе непрофессиональных танцевальных коллективов «Стартинейджер»;
- участие студентов техникума в городском фестивале творческой молодёжи «Яркие люди»;
- участие студентов техникума в городском конкурсе-выставке «Золотая осень» в рамках ежегодного конкурса-выставки «Эксклюзив-шоу»;
- участие студентов техникума в городском конкурсе-выставке «Цветы для мамы»;
- тематические классные часы: «Музыка в жизни человека», «Как прекрасен этот мир», «Любимые поэты», «Русская живопись» и др.;
- организация конкурса уголков групп;
- концерт, посвящённый Дню учителя;
- Выпуск стенгазеты «С днём учителя»;
- Выставка стенгазет «Давайте познакомимся»;
- Праздник «Посвящение в студенты»;
- Мероприятие, посвящённое Дню народного единства;
- Тематические классные часы, посвящённые поэтам и писателям России;
- концертно-развлекательное мероприятие «Масленица»;
- благотворительные концерты в реабилитационном центре слепых;
- мероприятие, посвящённое Дню России;
- вечер бардовской песни «Как здорово, что все мы здесь сегодня собрались»;
- концерт патриотической песни в общежитии;
- выставки творческих работ студентов;
- новогодний концерт;
- ёлка для детей сотрудников техникума;
- конкурс «Мисс и Мистер Весна»;
- игра КВН;
- конкурсы чтецов;
- мероприятие, посвящённое Дню победы «»;
- фестиваль дворовых игр;
- концерты в общежитии;
- мероприятие, посвящённое Дню России;
- выпуск газеты «Вести Холмогорки»;
- выпуск стенгазет разной тематики;
- посещение студентами музеев, выставок;
- участие студентов в творческих конкурсах (муниципальных, региональных, всероссийских);
- диагностика «Одарённость» студентов 1-х курсов и др.

Важным направлением воспитательной работы является **развитие студенческого самоуправления**

Совет студенческого самоуправления действует в рамках:

- обеспечения реальной возможности участия студентов в прогнозировании, планировании, организации исполнении и анализе учебно-воспитательного процесса;
- представления интересов студентов в процессе управления техникумом;
- поддержки и развития студенческих инициатив; развития организаторских способностей и навыков межличностного общения
- защиты прав студентов техникума;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- формирования демократической культуры студенческого коллектива, необходимой для саморазвития и самосовершенствования в правовом государстве;
- обучения навыкам самоуправления, свободного выбора и ответственности;
- содействия структурным подразделениям техникума; выработки предложений по повышению качества образовательного процесса с учётом профессиональных интересов студентов;
- организации, развитию, укреплению связей органов студенческого самоуправления на уровне техникума, города, района, области.

Совет студенческого самоуправления техникума включает в себя шесть основных направлений работы: учебная, производственная, историко-патриотическая спортивная, культурно-массовая, Пресс-центр.

- ✓ Учебная комиссия работает в группах и техникуме, ведет учет успеваемости, посещаемости, экранный успеваемости по итогам успеваемости студентов за месяц, принимает участие в распределении стипендиального фонда, рассматривает вопросы, связанные с нарушением правил внутреннего распорядка.
- ✓ Производственная комиссия – организует дежурство учебных групп, осуществляет систематический контроль за уборкой закреплённых территорий, организует контроль за санитарным состоянием кабинетов, производит мелкий ремонт мебели в кабинетах и лабораториях, принимает участие в решении организационных вопросов в период учебных практик, осуществляет проведение профориентационной работы, поддерживает связь с выпускниками и др.
- ✓ Историко-патриотическая комиссия работает по направлениям:
 - история отечества – направление, поддерживающее контакт по вопросам патриотического воспитания, связь с ветеранами, пополняет материалы «Комнаты боевой славы», организует подготовку и проведение праздников; организует уход за братской могилой павших в ВОВ на территории техникума
 - история техникума – ведение летописи учебного заведения;
 - краеведение – изучение истории края.
- ✓ Спортивная комиссия привлекает студентов к занятиям в спортивных секциях и проведению спортивных мероприятий, занимается пропагандой здорового образа жизни.
- ✓ Культурно-массовая комиссия - помогает в организации внеклассных мероприятий, способствует активизации внеучебной деятельности студентов, развитию эстетических вкусов, организаторских способностей, организует работу агитбригады, организует участие в районных мероприятиях
- ✓ Пресс-центр – организует работу редколлегии, осуществляет руководство по выпуску стенгазет, организует выпуск печатной газеты «Вести Холмогорки»; проводит социологические опросы.
- ✓ Совет общежития.

В рамках развития студенческого самоуправления в Техникуме проводится следующая работа:

- выборы в Совет студенческого самоуправления техникума и Студенческий совет общежития;
- составление плана работы по студенческому самоуправлению на уровне техникума и учебных групп;
- организация работы Совета студенческого самоуправления;
- организация работы Студенческого совета общежития;
- организация работы актива групп;
- проведение групповых собраний по итогам успеваемости и посещаемости за месяц и за семестр;
- проведение тематических классных часов студентами;
- участие Совета студенческого самоуправления в работе стипендиальной комиссии;
- участие студентов техникума в районных мероприятиях, организованных Молодёжным советом района и Молодёжным центром «Ламич»;
- участие студентов в подготовке общетехникумовских мероприятий;
- беседы членов органов студенческого самоуправления со студентами, нарушающими Правила внутреннего распорядка студентов;
- вовлечение студентов в работу кружков и спортивных секций;
- проведение бесед: «Техникум наш второй дом», «Наша группа – нашими глазами» и др.;
- проведение классных часов: «Легко ли быть руководителем», «Этика и психология деловых отношений», «Основы управленческой деятельности», «Лидер – кто он?» и др.;
- организация конкурса «Лучшая группа года»;
- участие учебных групп в конкурсах, выставках, соревнованиях;
- выпуск стенных газет учебными группами;
- организация и выполнение творческого дела группы, порученного в этом учебном году;
- выпуск печатной газеты «Вести Холмогорки»;
- участие в акции «ветеран живёт с тобой рядом» - помощь ветеранам ВОВ.
- Работа волонтерского отряда «Добрые сердца»;
- участие в Форуме молодёжных проектов «Территория»
- участие в районном форуме «Идеология лидерства»;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- участие в межмуниципальном молодёжном выездном образовательном форуме «Я – Гражданин Подмосковья»;
- участие в областном молодёжном слёте «Я – Гражданин Подмосковья»;
- участие студентов техникума в районном «Лагере молодёжного актива»;
- участие в благотворительном пробеге «Помогаем вместе»;
- выдвижение кандидатур на ежегодную молодёжную премию главы района «Лидер года»;
- участие в торжественной церемонии вручения молодёжной премии главы «Лидер года»;
- выступления агитбригады волонтеров по пропаганде здорового образа жизни;
- участие волонтеров в акции «Чистый дом» в рамках Декады милосердия к Международному Дню пожилых людей;
- участие в акции «Свет в окне» - помощь ветеранам ВОВ;
- организация Акции «СТОП ВИЧ/СПИД»;
- организация Фестиваля дворовых игр и др.

В техникуме действуют общественные организации студентов: Волонтерский отряд «Добрые сердца» и военно-патриотический клуб «Морпех».

Основные направления работы **военно-патриотического клуба «Морпех»:**

- Историко-краеведческое направление;
- Спортивно-оздоровительное направление;
- Основы военной и специальной подготовки

Основными направлениями деятельности **волонтерского отряда «Добрые сердца»** в техникуме являются:

- разработка и реализация проектов, программ, акций и др., призванных актуализировать приоритетные направления волонтерской деятельности;
- разработка и проведение конкретных мероприятий, направленных на реализацию отдельно взятых программ;
- взаимодействие с государственными органами и общественными молодежными объединениями и организациями, заинтересованными в волонтерской деятельности;
- подведение итогов по результатам проделанной работы за определенный период времени;
- информирование населения через средства массовой информации о целях и задачах своей деятельности, о мероприятиях, проводимых в рамках разработанных программ, проектов и т.д.

Для **организации досуга** студентов, кроме мероприятий в техникуме организована работа творческих, научных объединений и спортивных секций (система дополнительного образования).

1. Научно-техническое направление:
 - предметные кружки при учебных кабинетах
2. Физкультурно-спортивное направление:
 - секция по волейболу;
 - секция по баскетболу;
 - секция общей физической подготовки;
 - на базе техникума работают лыжная секция и секция каратэ;
3. Художественно-эстетическое направление:
 - музыкальная студия;
 - театральная студия;
4. Музейное направление:
 - Комната Боевой славы;
 - Анатомическая комната.

Для организации досуговой деятельности Техникум располагает **материально-технической базой:**

- актовый зал для проведения культурно-массовых мероприятий на 200 мест, оборудованный мультимедийным оборудованием и кондиционной системой;
- студия для занятий вокалом;
- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- лыжная база;
- спортивная площадка открытого типа;
- библиотека;
- читальный зал;
- общежитие — 400 мест.

Студенты техникума принимают активное участие в **мероприятиях**, организованных Отделом по делам молодежи, физической культуры и спорта Волоколамского района и Молодёжным центром «Ламич», таких как: конкурс непрофессиональных танцевальных коллективов «Стартинейджер», районный турнир КВН, городская акция «Мы за здоровый образ жизни», турнир интеллектуальных игр «Эрудит», Спартакиада среди учебных заведений района и

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

другие мероприятия.

Порядок выплаты стипендий и оказание других форм материальной поддержки студентам Техникума, обучающимся на бюджетной основе, определяется Положением о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»

Материальная поддержка студентов осуществляется в следующих направлениях:

- стипендиальное обеспечение;
- поощрение студентов за хорошие показатели в учебе и активную внеаудиторную работу;
- оказание материальной помощи нуждающимся студентам;
- социальная поддержка студентов, относящихся к категории лиц из числа детей – сирот и оставшихся без попечения родителей;
- компенсация на питание.

Стипендии являются денежной выплатой студентам очной формы обучения и подразделяются на государственные академические стипендии (назначается на семестр по итогам промежуточной аттестации), государственные социальные стипендии (назначаются на учебный год).

Согласно Положению о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов ГБПОУ МО «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка» установлены следующие размеры стипендий:

- 530 рублей – базовая стипендия, выплачивается вновь поступившим студентам в течение первого семестра учебного года и успевающим студентам, не имеющим оценки «3» по итогам семестра;
- 1060 рублей студентам, имеющим оценки «4» и «5» по итогам семестра;
- 1590 рублей студентам, имеющим оценки «5» по итогам семестра;
- 795 рублей, студентам, предоставившим справку на получение социальной стипендии;

Все студенты Техникума получают компенсацию на питание – 12 рублей в день.

В Техникуме обучаются студенты из числа детей – сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа, они получают льготы и выплаты, установленные действующим законодательством РФ, в том числе ряд студентов находятся на полном государственном обеспечении. Проживающим в общежитии студентам предоставлены благоустроенные комнаты. На всех обучающихся указанной категории заведены личные дела с документами, контролируются денежные расходы. Относительно всех выпускников данной категории, за кем имеется закрепленное жилье, в соответствующие администрации районов высылаются уведомления о том, что по завершению учебы они направляются по адресу закрепленного жилья. Совместно с органами опеки и попечительства обследуется сохранность и содержание жилого помещения студентов данной категории и составляется соответствующий акт. На каждого студента данной категории составлен план индивидуальной работы, а также закреплен классный руководитель, отвечающий за эту работу. Ежедневно отслеживается посещаемость занятий этой категории студентов, их досуг. Проводятся индивидуальные встречи, посещение в общежитии, на дому. Ведутся совместные встречи с органами опеки и попечительства, администрацией техникума. Эта категория студентов находится на особом контроле у администрации техникума.

Созданная в техникуме социально-психологическая служба оказывает соответствующее сопровождение студентов данной категории.

Большую роль в воспитательной работе Техникума играют **классные руководители**. Все педагоги имеют высшее образование и опыт работы с группами. Полученный опыт позволяет классным руководителям определить приоритетные направления деятельности, среди них: совместная деятельность преподавателя и студента, в ходе которой осуществляется формирование у студентов опыта индивидуально-личностного творчества, механизма самоорганизации, самореализации и самосовершенствования. Важной составляющей успешной деятельности классного руководителя является умение построить межличностное общение.

Деятельность классных руководителей охватывает различные стороны функционирования студенческого коллектива: обеспечение безопасных условий жизни и здоровья студентов, позитивных межличностных отношений между студентами и преподавателями, содействие профессиональному становлению, развитие социальной компетентности обучающихся, личностных качеств.

Осуществление воспитательных воздействий невозможно без систематической работы по повышению квалификации, которая происходит через следующие формы: участие в работе Методической комиссии классных руководителей, методические семинары, интегрирование деятельности классных руководителей групп разных специальностей при реализации плана воспитательной работы, в подготовке внеклассных мероприятий.

Классные руководители осуществляют тесную связь с родителями студентов, используя при этом следующие формы работы:

- родительские собрания;
- индивидуальные консультации;
- приглашение родителей в техникум;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

- индивидуальное собеседование с родителями и студентами на заседаниях ЦК, Совета профилактики, Педсовета.
В Техникуме создана система контроля за организацией воспитательной работы в группах и в Техникуме в целом. Регулярно на заседаниях **Методической комиссии классных руководителей** и Педсовета анализируется состояние воспитательной работы.

В Техникуме создана и успешно работает **социально-психологическая служба**, которая осуществляет деятельность в следующих направлениях:

- практически – прикладное;
- просветительское;
- организационно – методическое.

В рамках реализации деятельности в этих направлениях проводятся консультирование студентов и их родителей, беседы, диагностические обследования, тренинги, педагогические семинары, тематические мероприятия для студентов. Особое внимание уделяется работе со студентами, относящимися к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентам «группы риска», одарённым студентам.

Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка» располагает пятиэтажным **общежитием**. Все иногородние студенты обеспечиваются общежитием. Студенты проживают в комнатах по два-три человека. При расселении учитываются пожелания студентов и их родителей. В начале учебного года проводится общее собрание со студентами, проживающими в общежитии. На собрании студентов знакомят и напоминают о Правилах внутреннего распорядка общежития, о Законе Московской области от 4 декабря 2009 г, N 148/2009-03 «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью и развитию несовершеннолетних в Московской области» (о комендантском часе), с каждым студентом заключается договор о найме жилья. В общежитии имеются комната самоподготовки, тренажерная, теннисная комнаты, гладильная комната, душевые комнаты, медицинский пункт.

В общежитии ежедневно работают заведующий общежитием, технический персонал (убирают места общего пользования, лестницы), воспитатели.

В общежитии действует студенческий совет. Члены совета общежития участвуют в создании нормальных условий быта и отдыха, проводят рейды с целью выявления жалоб и предложений, с целью проверки санитарного состояния комнат, организуют студентов к благоустройству территории (проведение генеральных уборок в общежитии и около общежития), организуют самообслуживание, контролируют дежурство, организуют культурно-массовые мероприятия и спортивные соревнования. Регулярно в общежитии со студентами проводит консультативную работу педагог-психолог.

Информационное сопровождение. Значительная роль в формировании социокультурной среды Техникума принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Техникуму имеет свою страницу, на сайте регулярно обновляется информация и для абитуриентов. Проведенные в Техникуме мероприятия, участие в конкурсах техникумовского, районного, областного, всероссийского уровня освещаются на новостной странице. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме (стенды цикловых комиссий, стенд администрации, студенческого совета, спортивных достижений), которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

3. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО (ППССЗ)

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения обучающимися ОПОП СПО (ППССЗ) включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО (ППССЗ) осуществляется в соответствии с действующими локальными правовыми актами Техникума.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

5.1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение студентами компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

Цель выпускной квалификационной работы	ВКР в виде дипломной работы служит формой государственной итоговой аттестации, способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности, а также выяснению уровня подготовки выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности.
Требования к выпускной квалификационной работе	ВКР должна соответствовать следующим <u>требованиям</u> : рассматривать проблему, не получившую достаточного освещения в литературе, либо новую трактовку известной проблемы; содержать элементы научного исследования темы; иметь четкое построение и логическую последовательность в изложении материала; выполняться с использованием экономико-математических методов и информационных технологий при проведении расчетов; содержать убедительную аргументацию, достаточный иллюстративный материал; завершаться доказательными выводами и обоснованными рекомендациями.
Тематика выпускной квалификационной работы	Темы ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности, быть актуальными, обладать новизной и практической значимостью, иметь практико-ориентированный характер и разрабатываться по предложениям (заказам) работодателей. При выборе темы следует учитывать современные требования развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. В формулировках тем отражать прикладной характер ВКР, характер будущей деятельности специалиста.
Содержание выпускной квалификационной работы	По содержанию ВКР и в процессе ее защиты <u>устанавливаются</u> : уровень профессиональной подготовки выпускника по специальности; умение изучать, анализировать, обобщать информационные источники в соответствующей области знаний; способность самостоятельно проводить исследования, систематизировать и обобщать фактический материал; умение самостоятельно обосновывать выводы и практические рекомендации по результатам дипломного исследования.
Подготовка выпускной квалификационной работы	Подготовка к защите ВКР включает подготовку собственно выступления и оформление графического материала (схемы, таблицы, графики, диаграммы, алгоритмы и др.) для использования его в качестве иллюстраций во время защиты.
Рецензирование выпускной квалификационной работы	ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, компетентных в вопросах, связанных с тематикой ВКР. Рецензия должна включать: — актуальность темы, качество и достоинства выполненной работы;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

	<ul style="list-style-type: none">— обоснованность авторских выводов и предложений, теоретическая и практическая значимость;— степень использования современных достижений науки;— умение выпускника анализировать и обобщать информацию;— замечания и дополнительные вопросы по работе (обязательно);— рекомендации о допуске ВКР к защите с оценкой.
Защита выпускной квалификационной работы	<p>К защите ВКР допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по осваиваемой специальности.</p> <p>Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного студента, в том числе на доклад студента не более 10-15 минут.</p> <p>Во время доклада студент может использовать подготовленный наглядный материал, в том числе с применением информационно-коммуникативных технологий.</p> <p>На защиту ВКР студенту рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не менее 10 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.</p>

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Разработка структуры ВКР осуществляется с учетом требований ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

ВКР выполняется в форме дипломной работы.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. Объем работы должен составлять не менее 30 листов, максимально — 50 листов формата А4 (без списка использованных источников и приложений).

ВКР может иметь следующую структуру:

- введение;
- теоретическая часть; теоретико-методологическая оценка изучаемой проблемы и выводы;
- практическая часть;
- рекомендательная часть
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. В ней содержится обзор используемых источников, информации, нормативной базы по теме.

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом данных собранных в ходе производственной практики (преддипломной), продуктами деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Рекомендательная часть содержит предложения из обобщенного опыта аналогичных рекомендаций в практике и специальной учебно-методической литературы.

Введение и заключение являются обязательными разделами ВКР.

Во введении осуществляется обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем, методы исследования.

Заключение ВКР содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

После раздела «Введение» в ВКР включают список сокращений, представляющий собой перечень использованных в работе аббревиатур и сокращений, с их полной расшифровкой (за исключением общепринятых) в алфавитном порядке.

Содержание ВКР включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Используемая в тексте терминология должна соответствовать общепринятой терминологии в научной и

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

специальной литературе.

Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам.

ВКР пишется в стилистике научного текста, для которого характерна четкая логическая последовательность изложения, упорядоченная система связи между частями высказываний, обеспечение точности, сжатости, однозначности терминов и понятий.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- законы Российской Федерации
- указы Президента Российской Федерации
- постановления Правительства Российской Федерации
- нормативные акты, инструкции; иные официальные материалы (резолюции рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия;
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Оформление осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5 – 2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.1 – 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Приложения могут состоять из копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Оформление текста ВКР производится с учетом требований ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и ГОСТ 2.106-68 «Текстовый документ».

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки**

Приложения

1. Учебный план;
2. Календарный учебный график;
3. Программы учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла;
4. Программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.
5. Программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла.
6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
7. Программа производственной практики (преддипломной);
8. Материально-техническое оснащение.
9. Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена), утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года;
10. Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
11. Положение о формировании фонда оценочных средств, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 30 мая 2014года № 71;
12. Положение о текущем контроле и проведении промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013года № 126;
13. Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013года № 126;
14. Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013года № 126;
15. Методические рекомендации по подготовке, написанию и защите ВКР, утвержденные приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года.
16. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающимися по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю.