

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Мордовия
«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»



СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела разработки
рецептур ООО «МПК «Атяшевский»

Сереекин А.А.

31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РМ «ТКММП»

ЛЮ.В. Тутуков

31 августа 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА

Программа подготовки специалиста среднего звена

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

Протокол № 2 от 31 августа 2020 г.

Торбеево 2020 год

Торбеево 2020 год

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности» (далее – ГБПОУ РМ «ТКММП») составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и молочных продуктов, углубленная подготовка.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Мордовия «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности» (431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45, ГБПОУ РМ «ТКММП»).

Разработчики:

Руководитель проекта разработки ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов:

– Годяева Наталья Ивановна, заместитель директора по учебной работе, преподаватель общетехнических дисциплин, высшая категория.

– Шугаева Елена Николаевна, председатель предметной (цикловой) комиссии общепрофессионального и профессионального циклов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, преподаватель специальных дисциплин технологического профиля, высшая категория.

Преподаватели:

– Романова О.А. - программы учебных дисциплин ОУД.Б.01 «Русский язык», ОУД.Б.02 «Литература»;

– Пониматкина Н.И. - программы учебных дисциплин ОУД.Б.03 «Иностранный язык (английский язык)», ОГСЭ.04 «Иностранный язык (английский язык)», ОГСЭ.В.06 «Иностранная разговорная речь» (английский язык);

– Сиркина Л.И. - программы учебных дисциплин ОУД.Б.03 «Иностранный язык (немецкий язык)» и ОГСЭ.04 «Иностранный язык (немецкий язык)», ОГСЭ.В.06 «Иностранная разговорная речь» (немецкий язык);

– Кашайкина Г.Н. - программы учебных дисциплин ОУД.Б.04 «Математика», ОУД.Б.04 Физика», УД.15 «Астрономия»;

– Кочнев О.В. - программа учебной дисциплины ОУД.Б.05 «История»;

– Киреев А.В. - программы учебных дисциплин ОУД.Б.06 «Физическая

- культура», ОГСЭ.05 «Физическая культура»;
- Илюшкин В.Н. - программы учебных дисциплин ОУД.Б.07 «Основы безопасности жизнедеятельности», ОП. 15 «Безопасность жизнедеятельности»;
 - Пряникова О.В. - программа учебной дисциплины ОУД.П.08 «Информатика»;
 - Сарычева И.Н. - программы учебных дисциплин ОУД.П.10 «Химия», ЕН.03. «Химия»; ЕН.В.04 «Химия пищи»;
 - Акашева Н.И. - программы учебных дисциплин ОУД.Б.11 «Обществознание» (включая экономику и право), ОП.13 «Правовые основы предпринимательской деятельности»;
 - Сергеева Л.В. - программы учебных дисциплин и профессиональных модулей ОУД.П.12 «Биология», ОГСЭ.В.06 «История и методология науки о пище», ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», ОП.В.19 Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов», ОП.В.23 «Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья»; ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий» МДК.03.02 «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов»; ПМ.В.07 Производство мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья МДК.В.07.01 «Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья»;
 - Разгуляева Н.Д. - программа учебной дисциплины ОУД.Б.13 «География»;
 - Шугаева Е.Н. - программы учебных дисциплин и профессиональных модулей ОУД.Б.14 «Экология», ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов МДК.01.01 «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов», ПМ.02 Обработка продуктов убоя МДК.02.01 «Технология обработки продуктов убоя», ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.06.01 «Профессиональная подготовка по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»;
 - Апушкин А.С. - программы учебных дисциплин ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.02 «История»;
 - Пескова Л.М. - программы учебных дисциплин ОП.03 «Электротехника и электронная техника»; ОП.В.20 «Внутриотраслевое проектирование предприятий»;
 - Пяткин В.П. - программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика»;
 - Пачина М.М. программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»;
 - Тутуков Ю.В. – программы учебных дисциплин ОП.01 «Инженерная графика», ОП.В.17 «Основы теплотехники»;
 - Сергушкин И.А. - программа учебной дисциплины ОП 02

«Техническая механика»;

– Зюкова Е.Н. – программы учебных дисциплин и профессиональных модулей ОП.03 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.В.21 «Основы биотехнологии», ОП.В.25 «Инновационные технологии в мясной отрасли», ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья МДК.05.01 «Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья», ПМ.В.08 Производство мясных продуктов для детского питания МДК.В.08.01 «Технология производства мясных продуктов для детского питания»;

– Мухина Л.В. – программы учебных дисциплин и профессиональных модулей ОП.05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», ОП.07 «Автоматизация технологических процессов», ОП.14 «Охрана труда», ОП.В.18 «Основы научных исследований», ПМ.В.09 Производство мясных продуктов функционального назначения МДК.В.09.01 «Технология производства мясных продуктов функционального назначения»;

– Годяева Н.И. – программы учебных дисциплин ОП.12 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», ОП.В.16 «Процессы и аппараты пищевых производств»;

– Новичков С.В. - программа учебной дисциплины ОП.08 «Информационные технологии ив профессиональной деятельности»;

– Кузнецова В.В. – программы учебных дисциплин ОГСЭ.05 «Экономика организации», ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья МДК.04.01 «Управление структурным подразделением организации и организацией в целом»;

– Савоськина Л.П. – программы учебных дисциплин ОП.10 «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации», ОП.11 «Управление персоналом», ОП.В.22 «Технология трудоустройства»;

– Нюрмяева А.Д. – программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Психология общения»;

– Маскаева Т.А. – программа учебной дисциплины ОП.В.23 «Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»;

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Мордовия «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»

Студенческая ул., д. 45, Торбеево, Республика Мордовия, 431030
Тел/факс: (83456) 2-10-56, 2-12-45, 2-00-96 E-mail: nsv@moris.ru, tkmmp@mail.ru
ОКПО 04582358 ОГРН 1021300659841 ИНН/КПП 1321016597/132101001

N

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование документа	страница
1.	Общие положения	8
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	8
1.2.	Нормативный срок освоения программы	8
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	9
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	9
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	9
2.3.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	9
2.4.	Специальные требования	10
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	14
3.1.	Учебный план ОПОП СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	14
3.2.	Программы дисциплин общеобразовательного цикла	24
3.3.	Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	24
3.4.	Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла	25
3.5.	Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	25
4.	Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	27
4.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	27
4.2.	Информационное обеспечение	34
5.	Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	43
5.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	43
5.2.	Порядок выполнения и защиты выпускной	50

	квалификационной работы	
5.3.	Организация итоговой государственной аттестации выпускников	54
6.	Календарный учебный график	75
6.1.	Календарный график учебного процесса	75
6.2.	Календарный график аттестации	85
7.	Отчет о проведении самооценки проекта профессиональной образовательной программы 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	91
9.1	Характеристика образовательных потребностей	91
9.1.1.	Сводная таблица анализа образовательных потребностей	91
9.1.2.	Что усовершенствовано в образовательной программе?	93
9.2.	Учебный план	95
9.3.	Формы и методы обучения и контроля	98
9.3.1.	Перечень форм и методов обучения и контроля	98
9.3.2.	Каким образом в образовательной программе сочетаются различные методы обучения	115
9.3.3.	Конкретные ситуации, деловые и ролевые игры, которые используются в образовательной программе для формирования практических навыков и их характеристики	116
9.3.4.	Промежуточные аттестации	118
9.4.	Учебно-методическое обеспечение	118
9.4.1.	Краткий анализ учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы.	118
9.4.2.	Характеристика вычислительной техники и уникальных объектов, планирующихся к использованию при реализации образовательной программы	119
10.	Заключение работодателя о проекте профессиональной образовательной программы 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	121
10.1.	Общая характеристика проекта образовательной программы	122
10.2.	Содержание программы	124
10.3.	Методы обучения	125
10.4.	Наличие и эффективность механизмов оценки качества обучения	125
10.5.	Информационное обеспечение образовательного процесса	126

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии, специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**.

Нормативную правовую основу разработки примерной ОПОП (приложение № 1) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ от 22 апреля 2014 г. N 378 об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 технология молока и молочных продуктов

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. N 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный N 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный N 28785);

1.2. Нормативный срок освоения программы.

Нормативный срок освоения программы углубленной подготовки по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 4 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

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, птицы 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, яйцопродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технология 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 производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Старший 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. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в

области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.3.5. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

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

2.3.7. Производство мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья.

2.4. Специальные требования

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ВПД 2	Обработка продуктов убоя
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ВПД 3	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПК.3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ВПД 4	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями
ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
ПК.4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
ПК.4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 5	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья
ПК 5.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
ПК 5.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.
ПК 5.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.
ПК 5.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов
ПК 5.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.
ВПД 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 6.1	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и ручную.
ПК 6.2	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
ПК 6.3	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции.
ВПД. В. 6	Производство мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья
ПК В. 6.1	Вести технологический процесс производства мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья.
ПК В. 6.2	Обеспечивать работу технологического оборудования для

	производства мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья.
ПК В. 6.3.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья.
ВПД В. 7	Производство мясных продуктов для детского питания
ПК В.7.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных продуктов для детского питания.
ПК В.7.2.	Вести технологические процессы производства мясных продуктов для детского питания.
ПК В.7.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования при производстве мясных продуктов для детского питания.
ВПД В. 8	Производство мясных продуктов функционального назначения
ПК В.8.1	Разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе сырья мясной промышленности
ПК В.8.2.	Вести технологические процессы производства продуктов функционального назначения
ПК В.8.3.	Применять методы и технологические приемы производства продуктов, обогащенных белковыми компонентами, пищевыми волокнами, изделиями из крови лечебно-профилактического направления с учетом медико-биологических требований к различным функциональным группам продуктов.

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план ОПОП СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования углубленной подготовки

Квалификация: Старший техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 4 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	34	2	3	0	2	0	11	52
III курс	36,5	3,5	0	0	1	0	11	52
IV курс	27	3,5	9	0	2,5	0	10	52
5 курс	21,5	3	5	4	1,5	6	2	43
Всего	158	12	17	4	9	6	45	251

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)									
				самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		
					всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК					1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 15,5 нед.	4 сем. 18,5 нед.	5 сем. 15, нед.	6 сем. 21,5 нед.	7 сем. 13,5 нед.	8 сем. 13,5 нед.	9 сем. 13,5 нед.	10 сем. 8 нед.	
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий														курсовых работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл	0/12/4	2106	702	1404	982	422	0	0	32	40	594	810	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	78	0	0	0	8	12	34	44	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.02	Литература	-,ДЗ	176	59	117	117	0	0	0	0	0	48	69	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.03	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117	0	117	0	0	0	0	68	49	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.04	Математика	Э,Э	234	78	156	136	20	0	0	16	20	68	88	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.05	История	-,ДЗ	176	59	117	117	0	0	0	0	0	68	49	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.06	Физическая культура	-,ДЗ	175	58	117	0	117	0	0	0	0	68	49	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.07	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	28	42	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.П.08	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	60	40	0	0	0	0	34	66	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.09	Физика	-,ДЗ	145	48	97	75	22	0	0	8	8	46	51	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.П.10	Химия	-,Э	162	54	108	86	22	0	0	0	0	54	54	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.11	Обществознание: вкл. экономику и право	ДЗ	162	54	108	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.П.12	Биология	ДЗ	108	36	72	62	10	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.13	География	ДЗ	108	36	72	52	20	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.14	Экология	ДЗ	54	18	36	32	4	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УД.15	Астрономия	ДЗ	58	19	39	31	8	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4/9/0	1026	342	684	142	542	0	0	0	0	0	0	0	112	72	142	84	56	52	136	30
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 0/12	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	36	12	0	0	0	0	0	0	48 6/6	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ	72	24	48	4	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 18/2 4	0
ОГСЭ.04	Иностранный язык	-,ДЗ,- ДЗ, -,ДЗ,- ДЗ	357	119	238	0	238	0	0	0	0	0	0	32 26/6	36 24/12	31 25/6	42 36/6	28 9/15	26 10/1 5	28 10/1 5	15 8/15	
ОГСЭ.05	Физическая культура	-,З,-,З,- З, -,ДЗ,	357	119	238	2	236	0	0	0	0	0	0	32 0/32	36 24/12	31 25/6	42 30/12	28 9/15	26 10/1 5	28 10/1 5	15 8/15	
ОГСЭ.В.0 0	Вариативная часть	1/1/0	96	32	64	12	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	32	0
ОГСЭ.В.0 6	История культуры мордовского края	3	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 0/18	0
ОГСЭ.В.0 7	История и методология науки о пище	ДЗ	48	16	32	8	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 12/1 2	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/2/1	456	152	304	96	208	0	0	0	0	0	0	0	108	116	80	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	14	26	0	0	0	0	0	0	40 20/6	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	48	16	32	10	22	0	0	0	0	0	0	0	32 16/6	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	-,ДЗ	228	76	152	52	100	0	0	0	0	0	0	68 36/12	84 40/12	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.В.00	Вариативная часть	-/1/-	120	40	80	20	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0	0
ЕН.В.04	Химия пищи	Э,5	120	40	80	20	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80 0/60	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	5/25/13	4944	1648	3296	842	2384	70	0	0	0	0	0	338	478	318	690	430	434	350	258	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5/18/7	1758	586	1908	518	1390	0	0	0	0	0	0	184	368	128	454	280	166	204	124	
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	72	24	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	48 48/0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	72	24	48	18	30	0	0	0	0	0	0	0	48 24/6	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	72	24	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 0/24	0	0	0	0	0

ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э,4	135	45	90	26	64	0	0	0	0	0	0	32 12/18	58 18/16	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Э3	78	26	52	4	48	0	0	0	0	0	0	52 30/18	0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	68 42/6)	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	75	25	50	10	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50 10/30	0	0	0	0
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	60	20	40	10	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40 18/12	0	0	0	0
ОП.09	Экономика организации	ДЗ	84	28	56	14	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56 14/28	0	0
ОП.10	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	ДЗ	72	24	48	12	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 6/30	0	0	0
ОП.11.	Управление персоналом	ДЗ	63	21	42	4	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42 12/24
ОП.12.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	3	48	16	32	10	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 10/12	0	0	0	0
ОП.13.	Правовые основы предпринимательской деятельности	3	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 2/24	0
ОП.14.	Охрана труда	3	51	17	34	4	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34 0/28	0
ОП.15.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68 30/18	0	0	0	0
ОП.В.00	Вариативная часть	2/8/5	1728	576	1152	338	814	0	0	0	0	0	0	100	146	80	264	232	110	138	82
ОП.В.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ	150	50	100	28	72	0	0	0	0	0	0	100 60/12	0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.17	Основы теплохладотехники	ДЗ	134	44	90	30	60	0	0	0	0	0	0	0	90 60/0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.18	Основы научных исследований	3	68	22	46	4	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46 6/36	0	0	0	0
ОП.В.19	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	Э,4	84	28	56	14	42	0	0	0	0	0	0	56 30/12	0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.20	Внутриотраслевое проектирование предприятий	3	72	24	48	18	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 6/24	0	0	0
ОП.В.21	Основы биотехнологии	ДЗ	66	22	44	8	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44 24/12	0	0	0	0
ОП.В.22	Технология трудоустройства	ДЗ	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 4/24

ОП.В.23	Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья	-,-Э,6	300	100	200	60	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80 30/30	120 46/34	0	0	0	0
ОП.В.24	Пищевые добавки и ингредиенты	-,-ДЗ	150	50	100	20	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50 10/12	50 34/24	0	0
ОП.В.25	Инновационные технологии в мясной отрасли	-,-,-Э,8	236	78	156	38	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54 10/28	42 10/30	60 18/22	0	0
ОП.В.26	Основы проектирования мясных продуктов с заданными свойствами и составом	Э,7	84	28	56	16	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56 8/32	0	0	0
ОП.В.27	Производство функциональных мясных продуктов	Э,9	106	36	70	20	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70 10/40	0
ОП.В.28	Производство специализированной мясной продукции	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68 30/18	0
ОП.В.29	Совершенствование технологических процессов производства и хранения мясных продуктов	ДЗ	76	26	50	14	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50 6/30
ОП.В.30	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ДЗ	48	18	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36 18/18	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	- /7/6ЭЖ	2082	694	1388	324	994	70	0	0	0	0	0	0	154	110	190	236	150	268	146	134
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	- /1/1ЭЖ 4	396	132	264	66	198	0	0	0	0	0	0	0	154	110	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	-,-ДЗ	396	132	264	66	198	0	0	0	0	0	0	154 90/24	110 54/30	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ			72			0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			108			0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	- /1/1ЭЖ .8	498	166	332	88	224	20	0	0	0	0	0	0	0	0	96	136	70	30	0	0
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	-,-,-ДЗ	498	166	332	88	224	20	0	0	0	0	0	0	0	0	96 52/28	136 68/32	70 0/24	30 20/0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ			108			0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	36	36	18	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			144			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	- /2/1ЭЖ 8	502	168	334	100	204	30	0	0	0	0	0	0	0	0	94	100	32	108	0	0

МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	-,ДЗ	292	98	194	68	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	94 36/18	100 60/12	0	0	0	0
МДК.03.02.	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	-,ДЗ	210	70	140	32	78	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 0/12	108 54/12	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ			108				0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			144				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.04	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья	- /1/1ЭК 10	200	66	134	4	130	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	54
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации и организацией в целом	-,ДЗ	200	66	134	4	130	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62 12/50	72 20/48
УП.04	Учебная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.05	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	- /1/1ЭК 10	368	122	246	48	178	20				0	0	0	0	0	0	0	0	100	84	62
МДК.05.01	Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья	-,ДЗ	368	122	246	48	178	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100 36/14	84 50/16	62 38/24
УП.05	Учебная практика	ДЗ			72				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			144				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	- /1/1ЭК 8	118	40	78	18	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	30	0	0
МДК.06.01	Профессиональная подготовка по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	-,ДЗ	118	40	78	18	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 18/18	30 0/24	0	0
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
	Теоретическое обучение	10/48/18	8532	2844	5688	2062	3556	70	0	0	0	612	792	558 280/134	666 380/112	540 1801 96	774 348/214	486 86/230	4861 96/154	4861 42/248	2889 6/180	
УП.00	Учебная практика		432		432				0	0	0	0	0	36	36	54	72	108	18	108	0	
ПП.00	Производственная практика		612		612				0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	324	0	180	
ПДП.00	Преддипломная практика		144		144																144	
	Всего	10/48/18	9720	2844	6876	2062	3556	70	0	0	0	612	792	594	810	594	846	594	810	594	612	

	Учебные сборы				35												35				
	Всего	10/48/18	9720	2844	6911	2062	3556	70				612	792	594	810	594	846	594	810	594	612
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (недель)																				6
Консультации на учебную группу не более 100 часов в год (всего 400 час.) Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед.) Выполнение демонстрационного экзамена 1.2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) –, перечислить наименования:					Всего	дисциплин и МДК						612	792	558	666	540	774	486	486	486	288
						учебной практики						0	0	36	36	54	72	108	18	108	0
						производств.практики						0	0	0	108	0	0	0	324	0	180
						преддипломн. практики						0	0	0	0	0	0	0	0	144	
						экзаменов						1	3	1	3	1	1	1	4	1	2
						дифф. зачетов						3	8	3	7	3	6	2	6	3	7
						зачетов						0	0	0	2	0	3	1	1	3	0

3.2. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

О.ОО Общеобразовательный цикл

ОУД.Б.00 Базовые

- 3.2.1. ОУД.Б.01 Русский язык
- 3.2.2. ОУД.Б.02 Литература
- 3.2.3. ОУД.Б.03 Иностранный язык
- 3.2.4. ОУД.Б.04 Математика
- 3.2.5. ОУД.Б.05 История
- 3.2.6. ОУД.Б.06 Физическая культура
- 3.2.7. ОУД.Б.07 ОБЖ
- 3.2.8. ОУД.Б.09 Физика
- 3.2.9. ОУД.Б.11 Обществознание: включая экономику и право
- 3.2.10. ОУД.Б.13 География
- 3.2.11. ОУД.Б.14 Экология

ОДП.П.00 Профильные

- 3.2.12. ОУД.П.08. Информатика
- 3.2.13. ОУД.П.10 Химия
- 3.2.14. ОУД.П.12 Биология
- 3.2.15. УД.15 Астрономия

Обязательная часть циклов ОПОП

3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально экономический цикл

- 3.3.1. ОГСЭ.01 Основы философии
- 3.3.2. ОГСЭ.02 История
- 3.3.3. ОГСЭ.03 Психология общения
- 3.3.4. ОГСЭ.04 Иностранный язык
- 3.3.5. ОГСЭ.05 Физическая культура

ОГСЭ.00 Вариативная часть

- 3.3.6. ОГСЭ.В.06 История культуры мордовского края
- 3.3.7. ОГСЭ.В.07 История и методология науки о пище

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

3.4.1. ЕН.01 Математика

3.4.2. ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.4.3. ЕН.03 Химия

ЕН.В.00 Вариативная часть.

3.4.4. ЕН.В.04 Химия пищи

3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

3.5.1. ОП.01 Инженерная графика

3.5.2. ОП.02 Техническая механика

3.5.3. ОП.03 Электротехника и электронная техника

3.5.4. ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.5.5. ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

3.5.6. ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

3.5.7. ОП.07 Автоматизация технологических процессов

3.5.8. ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.5.9. ОП.09 Экономика организации

3.5.10. ОП.10 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации

3.5.11. ОП.11 Управление персоналом

3.5.12. ОП.12 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3.5.13. ОП.13 Правовые основы предпринимательской деятельности

3.5.14. ОП.14 Охрана труда

3.5.15. ОП.15 Безопасность жизнедеятельности

ОП.В.00 Вариативная часть

3.5.16. ОП.В.16 Процессы и аппараты пищевых производств

3.5.17. ОП.В.17 Основы теплотехники

- 3.5.18. ОП.В.18 Основы научных исследований
- 3.5.19. ОП.В.19 Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
- 3.5.20. ОП.В.20 Внутриотраслевое проектирование предприятий
- 3.5.21. ОП.В.21 Основы биотехнологии
- 3.5.22. ОП.В.22 Технология трудоустройства
- 3.5.23. ОП.В.23 Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья
- 3.5.24. ОП.В.24 Пищевые добавки и ингредиенты
- 3.5.25. ОП.В.25 Инновационные технологии в мясной отрасли
- 3.5.26. Основы проектирования мясных продуктов с заданными свойствами и составом
- 3.5.27. Производство функциональных мясных продуктов
- 3.5.28. Производство специализированной мясной продукции
- 3.5.29. Совершенствование технологических процессов производства и хранения мясных продуктов
- 3.5.30. Формирование ключевых компетенций цифровой экономики

ПМ.00 Профессиональные модули

- 3.5.31. ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
 - МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
- 3.5.32. ПМ.02 Обработка продуктов убоя
 - МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя
- 3.5.33. ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
 - МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
 - МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
- 3.5.34. ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
 - МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации и организацией в целом
- 3.5.35. ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья
 - МДК.05.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья
- 3.5.36. ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
 - МДК.06.01 Профессиональная подготовка по рабочей профессии 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
- 3.5.37. ПДП.00 Производственная практика (преддипломная практика)

4.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы специальности требует наличия кабинетов
(лабораторий):

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реquisite и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
	Предметы, дисциплины (модули):				
ОУД.Б.01	Русский язык	<i>Кабинет литературы и русского языка №115</i>	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОУД.Б.02	Литература	Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов			
ОУД.Б.03	Иностранный язык	<i>Кабинет иностранного языка №310:</i>	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОГСЭ.04	Иностранный язык	Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов			
ОГСЭ.В.06	Иностранная разговорная речь	<i>Кабинет иностранного языка № 19:</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов	431030 Республика Мордовия р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689796 от 7 декабря 2012 года

ОУД.Б.04 ЕН.01 ОП.01	Математика Математика Инженерная графика	<i>Кабинет математики, инженерной графики и подготовки к ГИА №14:</i> комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, геометрические фигуры, таблицы, стенды с математическими формулами, тематические плакаты.	431030 Республика Мордовия р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689796 от 7 декабря 2012 года
ОУД.Б.05 ОУД.Б.11 ОГСЭ.02	История Обществознание: включая экономику и право История	<i>Кабинет истории и обществознания № 118:</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, стенды с изображениями исторических личностей, наглядные пособия; комплект учебно-методической документации.	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОУД.Б.06 ОГСЭ.05	Физическая культура Физическая культура	<i>Спортивный зал № 111:</i> – игровой спортивный инвентарь. <i>Открытый стадион широкого профиля</i>	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689799 от 7 декабря 2012 года
ОУД.Б.07 ОП.15 ОП.14 ОУД.Б.14	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности Охрана труда Экология	<i>Кабинет безопасности жизнедеятельности, экологии и охраны труда № 119:</i> комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, лабораторный стенд, обучающие и контролирующие тесты, наглядные пособия.	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОУД.П.08 ОП.08	Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Лаборатория информатики, информационных технологий и систем в профессиональной деятельности №211</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-методической документации набор лабораторного оборудования	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года

ОУД.Б.09 УД.15	Физика Физика	<i>Лаборатория физики №12</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-методической документации набор лабораторного оборудования	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОУД.П.10 ЕН.03 ЕН.В.04 ОУД.Б.14	Химия Химия Химия пищи Биология	<i>Лаборатория органической химии №312</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-методической документации набор лабораторного оборудования	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<i>Кабинет экологических основ природопользования №4</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОП.02	Техническая механика	<i>Лаборатория технической механики, деталей машин, грузоподъемных и транспортных машин №16</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-методической документации набор лабораторного оборудования	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<i>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены мясного производства №212</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-методической документации, набор лабораторного оборудования	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<i>Лаборатория анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных №3</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года

		методической документации набор лабораторного оборудования			
ОП.06 ОП.В.19 ОГСЭ.В.06 ОП.В.18 ОП.В.21 ОП.В.25 ОП.В.27 ОП.В.28 МДК.03.01 МДК.03.02 ОП.В.23	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов История и методология науки о пище Основы научных исследований Основы биотехнологии Инновационные технологии в мясной отрасли Производство функциональных мясных продуктов Производство специализированной мясной продукции Технология производства колбасных изделий Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья	<i>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-методической документации набор лабораторного оборудования	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОП.В.16 ОП.В.17	Процессы и аппараты пищевых производств Основы теплохладотехники	<i>Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств, технологии и оборудования отрасли №9</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
МДК.01.01 МДК.02.01 МДК.05.01 МДК.06.01 МДК.В.08.01 МДК.В.09.01 ОП.В.29	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов Технология обработки продуктов убоя Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья Профессиональная подготовка по рабочей профессии 12397 Технология производства мясных продуктов для детского питания Технология производства мясных продуктов функционального назначения Совершенствование	<i>Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья №308</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов.	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года

	технологических процессов производства и хранения мясных продуктов				
ОГСЭ.01 ОГСЭ.03.	Основы философии Психология общения	<i>Кабинет социально-экономических дисциплин № 13</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОП.03 ОП.07 ОП.10 ОП.В.20	Электротехника и электронная техника Автоматизация технологических процессов Управление качеством с основами метрологии и стандартизации Внутриотраслевое проектирование предприятий	<i>Лаборатория электротехники и электроники, метрологии, стандартизации и сертификации № 7</i> Комплект мебели для учебной лаборатории; доска классная, комплект учебно-методической документации набор лабораторного оборудования	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОП.09 ОП.В.23	Экономика организации Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	<i>Кабинет экономики организации, финансов, денежного обращения и кредитов №206</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
ОП.12 ОП.13	Правовое обеспечение профессиональной деятельности Правовые основы предпринимательской деятельности	<i>Кабинет документационного и правового обеспечения управления № 117</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года
МДК.04.01 ОП.11 ОП.В.22	Управление структурным подразделением организации и организацией в целом Управление персоналом Технология трудоустройства	<i>Кабинет экономики, статистики, менеджмента и теории бухгалтерского учета № 309</i> Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды; набор плакатов	431030 Республика Мордовия, р.п.Торбеево, ул.Студенческая, дом 45	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права 13 ГА 689797 от 7 декабря 2012 года

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих промышленных, перерабатывающих предприятиях, в малых и бюджетных организациях, а так же предприятиях розничной или оптовой торговли. С предприятиями - базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

4.2. Информационное обеспечение:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Сборник ГОСТов

- ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»
- ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»
- ГОСТ 3739-89 «Мясо фасованное. Технические условия»
- ГОСТ 27747-2016 «Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия»
- ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия»
- ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»
- ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»
- ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
- ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия»
- ГОСТ 32226-2013 «Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия»

- ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия»
 - ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»
 - ГОСТ 33102-2014 «Продукция мясной промышленности. Классификация»
 - ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия»
 - ГОСТ 33674-2015 «Кровь и продукты ее переработки. Технические условия»
 - ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия»
 - ГОСТ 33790-2016 «Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия»
 - ГОСТ 33791-2016 «Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия»
 - ГОСТ Р 54354-2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа
2. Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2003.-228с. Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
4. Боголюбов, С.К. Инженерная графика/С.К. Боголюбов. - М.: Машиностроение, 2016.- 392с.
4. Куликов, В.П. Стандарты инженерной графики/В.П. Куликов. - М.: Форум, 2018. - 240с.
5. Куликов, В.П. Стандарты инженерной графики: Учебное пособие./ В.П. Куликов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 240с.
6. Лагерь, А.И. Инженерная графика: Учебник/А.И. Лагерь. - М.: Высшая

школа, 2018. - 335с.

7. Гервер, В.А. Основы инженерной графики: Учебное пособие с алгоритмическим предъявлением графического материала/ В.А. Гервер, А.А.Рывлина. - М.: КНОРУС, 2017. - 432с.

8. Бродский, А.М. Инженерная графика (металлообработка)/ А.М. Бродский. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400с.

9. Аркуша, А.И. Техническая механика. Теоретическая механика и сопротивление материалов/А.И. Аркуша. - М.:Высшая школа, 2018. - 352с.

10. Ивченко, В.А. Техническая механика/В.А.Ивченко. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 157с.

11. Ивченко, В.А. Техническая механика: Учебно-методический комплекс. /В.А.Ивченко. – М: ИНФРА-М, 2017.-160с.

12. Олофинская, В.П. Техническая механика: Курс лекций с вариантами практических и тестовых заданий: Учебное пособие./ В.П. Олофинская. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 349с.

13. Петленко, Б.И. Электроника и электротехника./Б.И. Петленко, Ю. И. Иньков. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 322с.

14. Акимова, Н.А. Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт электромеханического оборудования/ Н.А. Акимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 296с.

15. Быстрицкий, Г.Ф. Общая энергетика./Г.Ф. Быстрицкий. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208с.

16. Кацман, М.М. Лабораторные работы по электрическим машинам и электрическому приводу./ М.М. Кацман. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256.

17. Гальперин, М.В. Электротехника и электроника: Учебник./ М.В. Гальперин. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 480с.

18. Клевлеев, В.М. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник./ В.М. Клевлеев, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попова. - М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2018. - 256с.

19. Усков, В.И. Метрологическое обеспечение производств мясной и молочной промышленности/ В.И. Усков, В.К. Бондаренко, В.В. Митин. - М.: Агропромиздат, 2017. - 183с.
20. Сигова А.С. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник./ Ю.И. Борисов, А.С.Сигов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 336с.
21. Ким, А.М. Органическая химия/А.М. Ким. - Сибирское Университетское издательство, 2018. - 844с.
22. Глубоков, Ю.М. Аналитическая химия./ Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова. - М.:Издательский центр «Академия», 2018. - 320с.
23. Горбунцова, С.В. Фическая и коллоидная химия: Учебное пособие/ С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко. - М.:Альфа – ИНФРА-М,2008. - 270с.
24. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия./ В.В. Белик - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 288с.
25. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Л.С. Трофименко. – М.: Издательский центр «Академия, 2018. - 231с.
26. Никитина, Е.В. Микробиология: Учебник / Е.В. Никитина, С.Н. Киямова, О.А. Решетник - СПб.: ГИОРД, 2018. - 368с.
27. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств/Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева, Т.В. Пичугина, А.В. Ильяшенко. – М.: КолосС, 2019. - 412с.
28. Гусев, М.В. Микробиология. /М.В. Гусев, Л.А. Минеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 464с.
29. Сидоров, М.А. Лабораторный практикум по микробиологии мяса и мясопродуктов / М.А. Сидоров, С.В. Нецепляев, Р.П. Корнелаева. – М.: Колос, 2016. - 127с.
30. Сидоров, М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов/ М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева. – М.: Колос, 2018. - 240 с.

31. Артемьева, С.А. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, и продуктов их переработки: Справочник./ С.А. Артемьева, А.И.Дмитриев. - М.:КолосС, 2019. - 288с.
32. Писменская, В.Н. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных./ В.Н. Писменская, Е.М. Ленченко. - М.: Колосс, 2017. - 280с.
33. Антипова, Л.В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных./ Л.В. Антипова, В.С. Слободяник, С.М. Сулейманов - М.: КолосС, 2017. - 384с.
34. Щербаков В.Г. Биохимия/В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов, Т.Н. Прудникова. - СПб.: ГИОРД, 2017. - 440с.:ил.
35. Жеребцов, Н.А. Биохимия: Учебник./ Н.А. Жеребцов, Т.Н. Попова, В.Г. Артюхов. - Воронеж: Издательство Воронежского государственного университета, 2017.- 696с.
36. Розанцев, Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть)./- Э.Г. Розанцев. - М.: ДеЛи принт, 2017. - 236с.
37. Данилова, Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов/Н.С. Данилова. - М.: КолосС, 2018. - 280с.: ил.
38. Евдокимова, Г.М. Автоматизация производственных процессов в мясной и молочной промышленности./Г.М. Евдокимова. - М.: КолосС, 2019. - 240с.
39. Келин, Ю.М. Автоматическое управление: Учебник./ Ю.М. Келин. - М.: Высшая школа, 2019. - 265с.
40. Гальперин, М.В. Автоматическое управление: Учебник./М.В. Гальперин. - М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019.-224с.
41. Рульнов, А.А. Автоматическое регулирование: Учебник./ Рульнов, А.А. - М.ИНФРА-М, 2018 - 219с.
42. Партыка, Т.Л. Информационная безопасность./ Партыка, Т.Л. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 368с.
43. Гришин, В.Н. Информационные технологии в профессиональной

- деятельности: Учебник./ В.Н. Гришин, Е.Е. Панфилова. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. - 416с.
44. Гохберг, Г.С. Информационные технологии./Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208с.
45. Голицына, О.Л. Информационные технологии./ Голицына, О.Л. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.-608с.
46. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования./Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко. - Спб.: ГИОРД, 2017. - 296с.
47. Сергеев, И.В. Экономика предприятия./ Сергеев, И.В. - М.: Финансы и статистика, 2017. - 304с.
48. Грибов, В.Д. Экономика предприятия: Учебник./ В.Д. Грибов, Грузинов В.П. - М.: Финансы и статистика, 2017. - 336с.
49. Титов, В.И. Экономика предприятия: Учебник./В.И. Титов - М.: Эксмо, 2017. - 416с.
50. Скляренко, В.К. Экономика предприятия: Учебник./Скляренко, В.К., Прудников В.М. - М.:ИНФРА-М, 2018. - 528с.
51. Дубровина, И.А. Экономика и организация производства. Задачи и упражнения/ И.А. Дубровин, В.А. Бобриков. - М.: КолосС, 2017. - 155с.
52. Сергеев, И.В. Экономика организаций (предприятий)/И.В. Сергеев, И.И. Веренникова. - М.: Издательство «Проспект», 2018. - 560с.
53. Герасимова, Е.Б. Управление качеством./ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, А.Ю. Сизикин. – М.: ИНФРА-М, ФОРУМ, 2017. - 230с.
54. Мельников, В.П. Управление качеством./ В.П. Мельников - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 352с.
55. Кибанова, А.Я. Управление персоналом организации. / А.Я. Кибанова. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 300с.
56. Стенюков, В.М. Справочник по делопроизводству./В.М. Стенюков. - М.: Издательство «Приор», 2019. – 236с.
57. Тузова, Д.О. Правовое обеспечение профессиональной

- деятельности./Д.О. Тузова – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2019. - 326с.
58. Матвеев, Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности./Р.Ф. Матвеев. – М.: ФОРУМ, 2018. - 236с.
59. Тузова, Д.О. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник/ Д.О. Тузова, В.С. Аракчеева. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 384с.
60. Смирновой Ю.М. Основы предпринимательского дела./Ю.М. Смирновой. - М.: БЕК, 2016. - 476с.
61. Девисилов, В.А. Охрана труда./В.А. Девисилов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 448с.
62. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: Учебник./ В.Ю. Микрюков. - М.: ФОРУМ,2018.- 464с.
63. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности./ Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 176с.
64. Горбатюк, В.И. Процессы и аппараты пищевых производств./ В.И. Горбатюк - М.: КолосС, 2017. - 252с.
65. Космодемьянский, Ю.В. Процессы и аппараты пищевых производств./ Ю.В. Космодемьянский. - М.: Пищевая промышленность, 2016. - 225с.
66. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевых производств./ Г.Д. Кавецкий, А.В. Королев. - М.: Агропромиздат, 2016. - 432с.
67. Плаксин, Ю. М. Процессы и аппараты пищевых производств./ Ю. М. Плаксин, Н.Н. Малахов. - М.: КолосС, 2017. - 760с.
68. Румянцев, Ю.Д. Холодильная техника./ Ю.Д. Румянцев, В.С. Калюнов. - СПб.: Издательство «Профессия», 2018. - 360с.
69. Курылев, Е.С. Холодильные установки./ Е.С. Курылев, В.В. Оносовский. - СПб.: Политехника, 2018. - 576с.
70. Большаков, С.А. Холодильная техника и технология продуктов питания./ С.А. Большаков - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 304с.

71. Черняк, О.В. Основы теплотехники и гидравлики./ О.В. Черняк, Г.Б. Рыбчинская. - М: Высшая школа, 2016.-250с.
72. Прибытков, И.А. Теоретические основы теплотехники./ И.А. Прибытков - М.: Издательский центр «Академия»,2017. - 464с.
73. Рогов, И.А. Пищевая биотехнология: Основы пищевой биотехнологии./ И.А. Рогов. - М.: КолосС,2019. - 440с.
74. Данилов, Н.С. Физико- химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов/ Н.С. Данилов.- М.: КолосС,2018.- 280с.
75. Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР/ Л.В. Антипова, Н.М. Ильина. - М.: КолосС, 2018. - 320с.
76. Малова, Н.Д. Проектирование систем кондиционирования воздуха предприятий мясной промышленности/ Н.Д. Малова. - М.: КолосС, 2018.- 599с.
77. Шелофаст, В.В. Основы проектирования машин./ В.В. Шелофаст. - М.: Издательство АПМ, 2017. - 472с.
78. Антипов С.Т. Алгоритм дипломного проектирования./С.Т. Антипов, В.Я. Валуйский. - М.: КолосС, 2017. - 136с.
79. Ковалевский, В.И. Проектирование технологического оборудования и линий: учебное пособие/ В.И. Ковалевский. - СПб.:ГИОРД,2017.-320с.
80. Зайчик, Ц.Р. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств. Учебное пособие/Ц.Р. Зайчик. - М.: Дели принт,2018.-152с.
81. Никитин, Б.И. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов./ Б.И. Никитин, Н.Б. Бельченко. - М.: КолосС,2017.-320с.
82. Гуцин, В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы./ В.В. Гуцин - М.: Колос,2018.-200с.
83. Михайлов, А.Д. Машины и оборудование для цехов и предприятий малой мощности./ А.Д. Михайлов, В.Н. Бошляков.- М.: М.: КолосС,2018.- 210с.

84. Зонин, В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий./ В.Г. Зонин. - СПб.: Изд-во «Профессия», 2016 – 224 с.
85. Салаватулина, Г.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве./ Г.М. Салаватулина. - СПб.: ГИОРД, 2018.-248с.
86. Б.С. Сенченко Технологический сборник рецептов колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств»./ Б.С. Сенченко, И.А. Рогов, А.Г. Забашта, В.И. Бондаренко. - Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2017 – 864 с.
87. Юхневич, К.П. Сборник рецептов мясных изделий и колбас./К.П. Юхневич. - СПб.: Гидрометеиздат, 2017. – 320 с.
88. Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ А.А. Курочкин, В.В. Ляшенко. - М.:КолосС,2017.-440с.
89. Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2017. – 321с.
90. Кошевой, Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств./Е.П. Кошевой. - СПб: ГИОРД,2017.- 232с.
91. Оборудование для переработки мяса. Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2016-220с
92. Журавская, Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов./ Н.К. Журавская, Б.Е. Гутник, Н.А. Журавская. - М.: КолосС,2019.-176с.
93. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции./ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - М.: ДеЛи Принт,2017.-539с.
94. Рогов, А.И. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов./ А.И. Рогов. - Новосибирск,2017.-231с.
95. Рогов, И.А. Химия пищи./ И.А. Рогов. - М.: КолосС,2018.-853с.
96. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга1./И.А. Рогов.

- М.: КолосС,2019.-565с.
97. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2./И.А. Рогов. - М.: КолосС,2019.-711с.
98. Устинова, А.В. Продукты питания на основе мясного сырья./ А.В. Устинова, Н.В. Тимошенко. - М.: Издательство ВНИИМП,2018.-438с.
99. Забашта, А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник./ А.Г. Забашта. - М.: КолосС,2016.-551с.
100. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. - М.: КолосС,2018.-376с.
101. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции./ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - М.: ДеЛи принт,2017.-539с.
102. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность/ В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2017.-528с.
103. Голубев, В.Н. Безотходная технология консервного производства: учебное пособие./ В.Н. Голубев. - М.: МГЗИПП,2019.-216с.
104. Сидоров, М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов/ М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева. - М.: Колос,2018.-240с.
105. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств/Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева, Т.В. Пичугина, А.В. Ильяшенко. - М.: КолосС,2018.-412с.
106. Косой В.Д. Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества)/ В.Д. Косой, В.П. Дорохов. - М.: ДеЛи принт,2016.-766с.

Дополнительные источники:

1. Артемьева, С.А. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: Справочник./ С.А. Артемьева. - М.: КолосС,2017.-288с.

2. Безуглова А.В. Технология производства паштетов и фаршей: учебно-практическое пособие./ А.В. Безуглова, Г.И. Касьянов, И.А. Палагина. - М.:ИКЦ,2018.-304с.
3. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов./ Н.К. Журавская, Б.Е. Гутник, Н.А. Журавская. – М.: Колос, 2018. – 176 с.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи./Г.Г. Дубцов. - М.: «Академия», 2016.-176с.
- 5.Лазерсон, И.В. Рецепты приготовления мясных блюд./ И.В. Лазерсон. - М. М-П.: «Центрополиграф, МиМ – Дельта». 2016. – 105с.
6. Юхневич, К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас./ К.П. Юхневич.– СПб.: 2017. -321с.
7. Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов./ В.И. Хлебников. - М.: «Дашков и К», 2018.-112 с.
8. Галянский, А.В. Сборник рецептур мясных изделий и колбас./ А.В. Галянский. - СПб.: ПРОФИКС, 2016.- 328 с.
9. Сницарь, А.И. Справочник мастера цеха технических фабрикатов./ А.И. Сницарь, В.И. Ивашов, М.В. Дудин. - М.: Редакция журнала «Мясная Индустрия»,20016.-192с.
10. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие./ А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А.С. Туров. - Ростов – на-Дону: издательский центр «Март»,2018.-192с.
11. Чижиков, Т.В. Машины для измельчения мяса и мясных продуктов./ Чижиков, Т.В. - М.: Легкая и пищевая промышленность,2016.-302с
12. Косныпева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров./ Л.М. Косныпева. - М.: Издательский центр «Академия»,2017.-320с.
13. Нечаев А.П. Технология пищевых производств./ А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина. - М.:КолосС,2018.-768с.

14. Антипова, Л.В. Использование вторичного сырья мясной промышленности./ Л.В. Антипова, И.А. Глотова. - Спб: ГИОРД,2016.-384с.
15. Потапов,а И.И. Блюда из мяса: учеб. Пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева.- М.: Издательский центр «Академия»,2018.-64с.
16. Борисенко Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий/ Л.А. Борисенко, А.А. Борисенко, В.В. Брацихин. - М.: ДеЛи принт,2018.-163с.
17. Рогожин, В.В. Биохимия мышц и мяса: учебное пособие./ В.В. Рогожин. - СПб.: ГИОРД,2016.-240с.
- 18.Салаватулина, Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. / Р.М. Салаватулина. - СПб.: ГИОРД,2018.-248с.
19. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. - СПб.: Гидрометеоиздат,2017.-322с.
20. Сенченко, Б.С. Технологический сборник рецептур изделий и копченостей./Б.С. Сенченко. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2018.-864с.
21. Рогов, И.А. Дисперсные системы мясных и молочных продуктов./ И.А. Рогов. - М.: Агропромиздат,2016.-320с.
- 22.Салаватулина, Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве./ Р.М. Салаватулина. - М.: Агропромиздат,2016.-256с.
- 23.Ситников, Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервных заводов./Е.Д. Ситников. - М.: Агропромиздат,2016.-134с.
24. Сидоров, М.А. Лабораторный практикум по микробиологии мяса и мясопродуктов/ М.А. Сидоров, С.В. Нецепляев, Р.П. Корнелаева. - М.: Колос,2018-127с.
25. Костенко, Ю.Г. Основы микробиологии, гигиены и санитарии на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности/ Ю.Г. Костенко, С.В. Нецепляев, Л.А. Гончарова. - М.: Агропромиздат,2016.-176с.

Электронные учебники:

1. Основы метрологии и стандартизации: Сборник тестов.
2. Инженерная графика: Сборник практических работ.
3. Иностранный язык (английский) Сборник тестов.
4. Химия. Сборник тестов
5. Русский язык. Сборник тестов.
6. Обществознание. Сборник тестов.
7. Базы данных ACCESS
8. Экономика организации: Сборник задач и практических ситуаций
9. Использование интерактивной доски на уроках спецдисциплин. Методическое пособие.
10. Информатика. Текстовый редактор WORD

Средства массовой информации

Журналы:

- Мясная индустрия
- Мясные технологии
- Мясной ряд
- Пищевая промышленность
- Птица и птицепродукты
-

- Интернет-ресурсы:

- <http://www.medlit.m/medrus/gigien.htm>
- <http://www.megabook.ru/Rubricator.asp?RNode=3374>
- <http://www.forum.tehdoc.ru/>
- <http://www.rosmedportal.com/>
- <http://71.rosпотреbnadzor.ni/>
- <http://addestramento.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ - ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций (на примере ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.В.07, ПМ.В.08, ПМ.В.09)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Выполнение проверочных работ по шаблону
ПМ 0.1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов ПК 1.1-1.4	Обучающийся (студент): - проводит приемку всех видов скота, птицы и кроликов; - производит убой скота, птицы и кроликов; - проводит процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов; - обеспечивает работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.	Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; - тестирования по темам МДК; - решения производственно - ситуационных задач; - контрольных работ по темам МДК; - участия в исследовательской творческой работе; -выполнения заданий для самостоятельной работы; - защиты лабораторных и практических занятий; промежуточный (итоговый) контроль: <i>-дифференцированный зачет;</i> <i>-зачет по учебной практике;</i> <i>-зачет по производственной практике;</i> <i>-экзамен по модулю</i>
ПМ. 02 Обработка продуктов убоя ПК 2.1-2.3	Обучающийся (студент): - контролирует качество	Текущий контроль в форме: - устного и

	<p>сырья и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам); - обеспечивает работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса; 	<p>письменного опроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования по темам МДК; - решения производственно-ситуационных задач; - контрольных работ по темам МДК; - защиты лабораторных и практических занятий; - выполнения и защиты курсового проекта; промежуточный (итоговый) контроль: - дифференцированный зачет; - зачет по учебной практике; - зачет по производственной практике (по профилю специальности); - экзамен по модулю.
<p>ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов ПК 3.1-3.4</p>	<p>Обучающийся (студент):</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролирует качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий; - проводит технологический процесс производства колбасных изделий; - проводит технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов; - обеспечивает работу технологического оборудования для 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса; - тестирования по темам МДК; - принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; - выполнения заданий для самостоятельной работы; - решения производственно-ситуационных задач; - защиты лабораторных и практических занятий;

	<p>производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>- выполнения и защиты курсового проекта; промежуточный (итоговый) контроль: <i>дифференцированный зачет</i>; <i>-зачет по учебной практике</i>; <i>-зачет по производственной практике (по профилю специальности)</i>; <i>-экзамен по модулю.</i></p>
<p>ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья ПК 4.1 – 4.7</p>	<p>Обучающийся (студент):</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирует основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; - планирует выполнение работ и оказание услуг исполнителями; - организует работу трудового коллектива; - контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями; - изучает рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; - участвует в выработке мер по оптимизации 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса; - тестирования по темам МДК; - принятия участия в творческих, исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; - выполнения заданий для самостоятельной работы; <p>промежуточный (итоговый) контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>-зачет по учебной практике</i>; <i>-зачет по производственной практике (по профилю специальности)</i>; <i>- экзамен по модулю.</i>

	<p>процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведет утвержденную учетно-отчетную документацию 	
<p>ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья ПК 5.1- 5.5</p>	<p>Обучающийся (студент):</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролирует качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья; - проводит технологический процесс производства мясных консервов; - проводит технологический процесс производства клея и желатина; - проводит технологический процесс производства яйцепродуктов; - обеспечивает работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса; - тестирования по темам МДК; - принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; - решения производственно-ситуационных задач; - защиты лабораторных и практических занятий; - выполнения заданий для самостоятельной работы; <p>промежуточный (итоговый) контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет; - зачет по учебной практике; - зачет по производственной практике (по профилю специальности); - экзамен по модулю.
<p>ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих</p>	<p>Обучающийся (студент):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ведет процесс изготовления 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса;

<p>ПК.6.1- 6.3.</p>	<p>полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную; -отделяет части туши птицы в соответствии с требованиями технологии -укладывать отдельные части тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку; -соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки; -изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную; -вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями; -взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы; -отделять оставшееся филейное мясо от косточек, закладка его в тазики для приготовления куриных рубленых котлет</p>	<p>-тестирования по темам МДК; -принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; -решения производственно-ситуационных задач; - защиты лабораторных и практических занятий; -выполнения заданий для самостоятельной работы; <i>-экспертное оценивание руководителями практики профессиональной подготовленности обучающихся;</i> <i>-квалификационные испытания</i></p>
<p>ПМ.В.07.Производство мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья ПК.7.1 – 7.3.</p>	<p>Обучающийся (студент): - проводит технологический процесс производства мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования по темам МДК; -принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов,</p>

	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивает работу технологического оборудования для производства мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья; - контролирует качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья. 	<p>докладов, сообщений;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнения проектов; -выполнения заданий для самостоятельной работы; -решения производственно-ситуационных задач; - защиты лабораторных и практических занятий; <p>промежуточный (итоговый) контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>дифференцированный зачет</i>; -<i>зачет по учебной практике</i>; -<i>зачет по производственной практике (по профилю специальности)</i>; -<i>экзамен по модулю</i>.
<p>ПМ.В.08 Производство мясных продуктов для детского питания ПК.8.1-8.3</p>	<p>Обучающийся (студент):</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролирует качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных продуктов для детского питания; - проводит технологические процессы производства мясных продуктов для детского питания; - обеспечивает работу технологического оборудования производства мясных продуктов для детского питания. 	<p>Текущий контроль в форме: тестирования по темам МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; -выполнения проектов; -выполнения заданий для самостоятельной работы; -решения производственно-ситуационных задач; - защиты лабораторных и практических занятий; <p>промежуточный (итоговый) контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>дифференцированный</i>

		<p><i>зачет;</i> <i>-зачет по учебной практике;</i> <i>-зачет по производственной практике (по профилю специальности);</i> <i>- экзамен по модулю.</i></p>
<p>ПМ.В.9 .Производство мясных продуктов функционального назначения ПК.9.1 – 9.3</p>	<p>Обучающийся (студент):</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывает рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе сырья мясной промышленности; - проводит технологические процессы производства мясных продуктов функционального назначения; - применяет методы и технологические приемы производства продуктов обогащенных белковыми компонентами, пищевыми волокнами, изделиями из крови лечебно-профилактического направления с учетом медико-биологических требований к различным функциональным группам продуктов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования по темам МДК; -решения производственно-ситуационных задач; - защиты лабораторных и практических занятий; -принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; -выполнения проектов; -выполнения заданий для самостоятельной работы; <p>промежуточный (итоговый) контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет; -зачет по учебной практике; -зачет по производственной практике (по профилю специальности); -экзамен по модулю.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ

курсовых проектов для студентов специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Технический проект отделения обработки говяжьих кишок мясокомбината мощностью 53 тонны мяса в смену.
2. Технический проект отделения обработки субпродуктов мясокомбината мощностью 84 тонны мяса в смену.
3. Технический проект жирового цеха мясокомбината мощностью 69 тонн говядины в смену.
4. Технический проект отделения обработки кишок мясокомбината мощностью 69 тонн мяса в смену.
5. Технический проект шкуроконсервировочного цеха мясокомбината мощностью 73 тонны говядины в смену.
6. Технический проект отделения обработки шерстных субпродуктов мясокомбината мощностью 48 тонн мяса в смену.
7. Технический проект отделения обработки говяжьих кишок мясокомбината мощностью 59 тонн мяса в смену.
8. Технический проект шкуроконсервировочного цеха мясокомбината мощностью 69 тонн свинины в смену.
9. Технический проект консервного цеха мощностью 59 туб мясных кусковых консервов в собственном соку в смену.
10. Технический проект консервного цеха мощностью 49 туб субпродуктовых консервов в смену.
11. Технический проект консервного цеха мощностью 53 туб паштетов в смену.
12. Технический проект консервного цеха мощностью 62 туб мясорастительных консервов с крупами и овощами в смену.
13. Технический проект консервного цеха мощностью 55 туб

консервов для детского питания в смену.

14. Технический проект консервного цеха мощностью 65 туб мясных тушеных кусковых консервов в смену.

15. Технический проект консервного цеха мощностью 51 туб консервов из мяса птицы в смену.

16. Технический проект консервного цеха мощностью 54 туб мясорастительных консервов с крупами из свинины в смену.

17. Технический проект консервного цеха мощностью 46 туб мясных натурально-кусковых консервов в смену.

18. Технический проект консервного цеха мощностью 43 туб формованных изделий из фарша в смену.

19. Технический проект консервного цеха мощностью 60 туб консервов из мяса птицы в смену.

20. Технический проект консервного цеха мощностью 52 туб мясных рубленых консервов в смену.

21. Технический проект колбасного цеха мощностью 4,1 тонны готовой продукции в смену.

22. Технический проект колбасного цеха мощностью 2,4 тонны сырокопченых колбас в смену.

23. Технический проект колбасного цеха мощностью 3,1 тонны натуральных полуфабрикатов в смену.

24. Технический проект малого предприятия мощностью 2,3 тонны колбасных изделий в смену.

25. Технический проект колбасного цеха мощностью 11,0 тонн рубленых полуфабрикатов в смену.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ
дипломных проектов для студентов специальности 19.02.08
Технология мяса и мясных продуктов

1. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект цеха по производству мясорастительных полуфабрикатов для функционального питания мощностью 4,0 тонны готовой продукции в смену.

2. Эскизный проект мясоперерабатывающего завода. Технический проект консервного цеха мощностью 53 туб мясных паштетных консервов в смену.

3. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект колбасного цеха мощностью 16,7 тонны готовой продукции в смену.

4. Эскизный проект мясоперерабатывающего завода. Технический проект консервного цеха мощностью 64 туб мясных кусковых консервов с соусом в смену.

5. Эскизный проект малого предприятия. Технический проект цеха мощностью 3,6 тонны полуфабрикатов в тестовой оболочке в смену.

6. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект жирового цеха мощностью 72 тонны говядины в смену.

7. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект отделения обработки кишок мощностью 69 тонн мяса в смену.

8. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект колбасного цеха мощностью 5.5 тонны готовой продукции в смену.

9. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект отделения обработки шерстных субпродуктов мощностью 50 тонн мяса в смену.

10. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект отделения обработки субпродуктов мощностью 86 тонн мяса в смену.

11. Эскизный проект мясоперерабатывающего завода. Технический проект консервного цеха мощностью 56 туб мясных кусковых консервов в собственном соку в смену.

12. Эскизный проект мясоперерабатывающего завода. Технический

проект консервного цеха мощностью 53 туб консервов для детского питания в смену.

13. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект колбасного цеха мощностью 8,0 тонн готовой продукции в смену.

14. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект цеха мощностью 5,7 тонны полуфабрикатов в смену.

15. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект шкуроконсервировочного цеха мощностью 65 тонн говядины в смену.

16. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект цеха по производству функциональных мясных полуфабрикатов в тесте мощностью 4700 кг в смену.

17. Эскизный проект мясокомбината. Технический проект шкуроконсервировочного цеха мощностью 65 тонн свинины в смену.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальности

I. Общие положения

1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968» и определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Горбеевский колледж мясной и молочной

промышленности» (далее – Образовательная организация), устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации студентов (далее - студенты, выпускники), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - Порядок).

2. Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется образовательной организацией.

3. Образовательная организация использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов.

4. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

5. Лица, осваивающие образовательную программу среднего профессионального образования в форме самообразования либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе среднего профессионального образования, вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования, в соответствии с настоящим Положением.

II. Государственная экзаменационная комиссия

6. В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников,

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее – союз)».

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

7. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом местного самоуправления муниципальных районов и городских округов в сфере образования, органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

8. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

9. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

III. Формы государственной итоговой аттестации

10. Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются:

- защита выпускной квалификационной работы;
- государственный экзамен (вводится по усмотрению образовательной

организации).

11. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

12. В зависимости от осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа либо демонстрационный экзамен - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

дипломная работа (дипломный проект) и (или) демонстрационный экзамен - для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

13. Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

14. Государственный экзамен по отдельной дисциплине определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данной дисциплины, установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

15. Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяется с учетом основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседаниях педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе

профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом.

16. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «Worldskills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

17. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

18. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

19. Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

20. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

21. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

22. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

23. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

24. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

V. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

26. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных

помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

а) для слепых:

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

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

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

б) для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

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

IV. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

29. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

30. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

31. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

32. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

33. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

34. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

35. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

36. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о

нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

37. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

38. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

39. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

40. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

41. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.