


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Ученым советом  
ФГБОУ ВО РГАТУ  
«9» *марта* 20*22* года

Протокол № *42*  
Председатель,  
ректора университета  
профессор

  
А.В.Шемякин



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии

**19.01.14 ОПЕРАТОР ПРОЦЕССОВ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Квалификация: **оператор линии приготовления фарша - составитель фарша**

Нормативный срок освоения программы: 10 месяцев

Форма обучения: очная

Рязань, 2022

**Лист внесения изменений и (или) дополнений в**

**Программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства**

**форма обучения очная**

**( ФГОС СПО Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 787).**

**Основная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих (очная форма обучения, год начала подготовки: 2022)**

**утверждена Ученым советом ФГБОУ ВО РГАТУ:**

**Протокол заседания от «9» марта 2022 года № 7а**

## Содержание

<b>1. Общие положения</b>
1.1. Аннотация
1.2. Нормативные документы для разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте
1.4. Общая характеристика Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства
1.4.1. Нормативные сроки получения образования по Программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства
1.4.2. Трудоемкость Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства
1.4.3. Требования к поступающим.
1.4.4. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемый в рамках освоения образовательной программы
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников</b>
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
<b>3. Требования к результатам освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства</b>
3.1. Общие компетенции
3.2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства</b>
4.1. Учебный план
4.2. Календарный учебный график
4.3. Перечень рабочих программ и дисциплин, профессиональных модулей и практик
4.4. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы.
<b>5. Контроль и оценка результатов освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства</b>
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам.

5.3. Организация итоговой (государственной итоговой) аттестации.
<b>6. Условия реализации образовательной программы</b>
6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы
6.2. Кадровое обеспечение образовательной программы
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательной программы
<b>7. Приложения</b>
Приложение 1. Учебный план
Приложение 2. Календарный учебный график
Приложение 3. Рабочая программа воспитания
Приложение 4. Календарный план воспитательной работы
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6. Программа Государственной итоговой аттестации
Приложение 7. Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов основной профессиональной образовательной программы
Приложение 8. Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы
Приложение 9. Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы

## **1. Общие положения**

### **1.1. Аннотация**

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства (далее – Программа) ости разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 787 .

Основная образовательная программа - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС, программа) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты).

Программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

### **1.2. Нормативные документы для разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства**

Нормативную правовую базу для разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 787;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министра обороны Российской Федерации № 96 и Министерства о бразования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 134 «Об

утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»;

– локальные нормативные акты Университета.

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте:**

СПО - Среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГБОУ ВО РГАТУ - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»;

ППКРС – Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ЭК – экзаменационная комиссия;

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;

УП – учебный план.

### **1.4. Общая характеристика Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства**

#### **1.4.1. Нормативные сроки получения образования по Программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.**

Сроки получения СПО по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
--	--	--

	рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	
среднее общее образование	Оператор линии приготовления фарша - Составитель фарша	10 месяцев

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- для обучающихся по очно-заочной форме обучения: на базе среднего общего образования - на 1 (один) год;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – на 6 (шесть) месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

#### **1.4.2. Трудоемкость Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства**

Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам	20 нед.
Учебная практика	19 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

Срок получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

Срок получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается для обучающихся по очно-заочной форме обучения на базе среднего общего образования не более чем на 1 год.

#### **1.4.3. Требования к поступающим:**

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

#### **1.4.4. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемый в рамках освоения образовательной программы**

Код по Общероссийскому классификатору профессий, должностей служащих и тарифных разрядов	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
--	---

1	2
(ОК 016-94)	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов Оператор автомата по производству вареных колбас Оператор линии приготовления фарша Составитель фарша Формовщик колбасных изделий

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

выполнение работ по производству мясных продуктов и колбасных изделий.

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- сырье мясной промышленности;
- вспомогательное сырье для производства мясных продуктов и колбасных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция: мясные продукты и колбасные изделия;
- технологическое оборудование для производства мясных продуктов и колбасных изделий;
- технологические операции по производству мясных продуктов и колбасных изделий.

## 3. Требования к результатам освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

### 3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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



ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3.2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности:

#### **ВПД 1. Составление фарша для колбасных изделий.**

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

#### **ВПД 2. Формовка колбасных изделий.**

ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

#### **ВПД 3. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий.**

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства**

### **4.1. Учебный план**

Учебный план по профессии среднего профессионального образования частью образовательной программы СПО. Основными документами для разработки УП являются «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464, ФГОС СПО по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, утвержденный приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года № 787.

Учебный план (приложение 1) состоит из разделов: титульный лист; календарный учебный график; план; компетенции (1,2); перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.; пояснения к учебному плану; приложение.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося, в том числе в период промежуточной аттестации в виде консультаций перед экзаменом.

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар); самостоятельной работы; практической подготовки, в том числе практики: учебную и производственную; промежуточных аттестаций; итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом. Конкретные виды учебной деятельности, организуемые в рамках практической подготовки при реализации учебных дисциплин отражаются в рабочих программах дисциплин. Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

#### 4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график содержит сведения о количестве недель, отведенных на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, на практическую подготовку, в том числе практику, промежуточную и итоговую (государственную) аттестацию, а также о суммарном количестве недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы учебного времени в неделях совпадают с параметрами, приведенными в ФГОС СПО (приложение 2).

#### 4.3. Перечень рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик
1	2
ОП.01	Рабочая программа учебной дисциплины Общая технология мяса и мясопродуктов
ОП.02	Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Рабочая программа профессионального модуля Составление фарша колбасных изделий
ПМ.02	Рабочая программа профессионального модуля Формовка колбасных изделий

<b>ПМ.03</b>	Рабочая программа профессионального модуля Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
<b>ФК.01</b>	Физическая культура
	Программа итоговой (государственной) аттестации

#### **4.4. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы.**

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы являются частью основной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, разрабатываются и утверждаются ФГБОУ ВО РГАТУ.

Рабочая программа воспитания представляет собой комплекс основных характеристик осуществляемой воспитательной работы (цель, задачи, представленные в соответствующих модулях основные сферы совместной воспитывающей деятельности педагогов и обучающихся, основные направления самоанализа воспитательной работы) (приложение 3). Календарный план воспитательной работы конкретизирует заявленную в рабочей программе воспитания деятельность применительно к конкретному учебному году (приложение 4).

### **5. Контроль и оценка результатов освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.014 Оператор процессов колбасного производства**

#### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.**

Порядок планирования, организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

Формами аттестации по оценке качества освоения образовательной программы являются текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая (государственная итоговая) аттестацию обучающихся.

Требования к результатам освоения обучающимися дисциплин (модулей) и результатам освоения обучающимися компетенций, а также формы аттестации содержатся в фондах оценочных средств по учебной дисциплине (профессиональному модулю), программах практик, программе итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль.

Текущий контроль – проверка знаний, умений и навыков по итогам изучения дисциплины и ее курса, части, темы. Задачей текущего контроля является повышение ответственности обучающихся за своевременное и качественное выполнение учебного плана, анализ причин отставания от графика и принятие своевременных мер к их устранению.

Ежемесячно проводится рубежный контроль с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин и профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса. Результаты рубежного контроля фиксируются в журнале учебных занятий и заносятся в ведомость текущего контроля группы за месяц, которая подписывается наставником (классным руководителем) учебной группы.

Оценка уровня освоения обучающимися дисциплин (профессиональных модулей), оценка компетенций обучающихся проводится во время промежуточной аттестации и итоговой (государственной итоговой) аттестации. Результаты оценки уровня освоения обучающимися дисциплин (профессиональных модулей), результаты оценки компетенций обучающихся фиксируются в зачетно-экзаменационных ведомостях в период промежуточной аттестации и в протоколах заседаний экзаменационной (государственной экзаменационной) комиссии по результатам итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в формах зачета, дифференцированного зачета (в том числе по учебной и производственной практике), другой формы контроля, экзамена, в т.ч. квалификационного по профессиональному модулю. Форма промежуточной аттестации устанавливается в учебном плане. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, других форм контроля осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину/междисциплинарный комплекс. Промежуточная аттестация с учетом времени проводится в форме экзамена (квалификационного экзамена).

Квалификационный экзамен проводится после освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения экзаменационной комиссией в составе не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить представители работодателей.

Итоговая (государственная итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам.**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Выпускная квалификационная работа - завершающий этап обучения, который аккумулирует знания и умения, приобретенные в процессе обучения, и позволяет студентам продемонстрировать профессиональную компетентность.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную квалификационную работу, содержащую результаты самостоятельной деятельности студента в период подготовки выпускной практической квалификационной работы в соответствии с утвержденной темой.

Выпускная квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется ведущими преподавателями совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в сотрудничестве, и рассматривается на заседании предметно-циклового комиссии. Тематика ВКР разрабатывается таким образом, чтобы было соответствие одному или нескольким профессиональным модулям, входящим в образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства. Студентам предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе могут быть предложены свои тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки и практического применения. Примерная тематика выпускных квалификационных работ представлена в программе итоговой (государственной итоговой) аттестации (приложение 5).

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

### **5.3. Организация государственной итоговой аттестации.**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, разработана в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 года №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по профессии.

Государственной итоговой аттестации осуществляется экзаменационной (государственной экзаменационной) комиссией, организуемой в университете. Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

- принятие решения о присвоении квалификации по итоговой (государственной итоговой) аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством сельского хозяйства РФ по представлению университета.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников университета и 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.

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора университета. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается деканом факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по университету.

На заседания ГЭК представляются следующие документы:

- Требования ФГОС СПО к результатам освоения программы;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ ректора университета о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ ректора университета об утверждении тем выпускных квалификационных работ;
- сведения об успеваемости студентов;
- выпускная квалификационная работа (дипломная работа);
- зачетные книжки студентов.

Заседание государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем (заместителем председателя) и секретарем комиссии.

Защита выпускных квалификационных работ производится на открытом заседании ГЭК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по пятибалльной шкале и объявляются в день проведения каждого этапа после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Методика и критерии оценивания определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

При выставлении общей оценки за выполнение и защиту ВКР комиссия учитывает отзыв руководителя проекта о ходе работы студента над темой.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом ректора.

## **6. Ресурсное обеспечение Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства**

### **6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы**

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС (приложение 6).

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах имеются разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) (приложение 7).

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к информационно-коммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

Университет предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети «Интернет».

### **6.2. Кадровое обеспечение образовательной программы**

Реализация Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года (приложение 8).

### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательной программы**

Для реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства ФГБОУ ВО РГАТУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по профессии. Материально-техническая база ФГБОУ ВО РГАТУ соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам (приложение 9).

## **7. Приложения.**

Приложение 1. Учебный план.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочая программа воспитания.

Приложение 4. Календарный план воспитательной работы.

Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 6. Учебно-методические комплексы дисциплин, профессиональных модулей.

Приложение 7. Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов основной профессиональной образовательной программы.

Приложение 8. Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы.



Приложение 9. Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы.