

Утвержден  
приказом Министерства образования  
и науки Российской Федерации  
от « 12 » мая 2010 г. № 495

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса**

**I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования (далее – ФГОС НПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ по профессии **260203.01 Переработчик скота и мяса** всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии, имеющими государственную аккредитацию.

1.2. Право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования имеют образовательные учреждения начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

**II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

**НПО** – начальное профессиональное образование;

**ФГОС НПО** – федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования;

**ОУ** – образовательное учреждение;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа по профессии;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс.

### III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

**3.1.** Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <sup>1</sup>	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Жиловщик мяса и субпродуктов Изготовитель мясных полуфабрикатов Обвальщик мяса	10 мес.
на базе основного общего образования		2 года 5 мес. <sup>2</sup>

**3.2.** Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям НПО:

обвальщик мяса – жиловщик мяса и субпродуктов;

жиловщик мяса и субпродуктов – изготовитель мясных полуфабрикатов.

Срок освоения ОПОП НПО по очно-заочной (вечерней) форме получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования – не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

### IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

**4.1.** Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по переработке скота и мяса и изготовлению мясных натуральных полуфабрикатов.

<sup>1</sup> ФГОС НПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии

<sup>2</sup> Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования

**4.2.** Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов;
- продукты убоя;
- мясо, субпродукты, мясные натуральные полуфабрикаты;
- оборудование, инструменты и инвентарь для переработки скота и мяса;
- технологические процессы переработки скота и мяса;
- нормативно-техническая документация.

**4.3.** Обучающийся по профессии **Переработчик скота и мяса** готовится к следующим видам деятельности:

- 4.3.1.** Прием и содержание скота.
- 4.3.2.** Первичная переработка скота.
- 4.3.3.** Обвалка мяса скота всех видов.
- 4.3.4.** Жилровка мяса и субпродуктов.
- 4.3.5.** Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов.

## **V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1.** Выпускник, освоивший ОПОП НПО, 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, 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).

**5.2.** Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**5.2.1.** Прием и содержание скота.

ПК 1.1. Выполнять прием скота.

ПК 1.2. Контролировать условия и режимы содержания скота на предубойной выдержке.

### **5.2.2. Первичная переработка скота.**

ПК 2.1. Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота.

ПК 2.2. Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота.

ПК 2.3. Выполнять технологические процессы по переработке свиней.

### **5.2.3. Обвалка мяса скота всех видов.**

ПК 3.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ПК 3.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

### **5.2.4. Жилровка мяса и субпродуктов.**

ПК 4.1. Выполнять процесс жилровки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 4.2. Выполнять процесс жилровки субпродуктов.

### **5.2.5. Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов.**

ПК 5.1. Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

ПК 5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

ПК 5.3. Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.

## **VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**6.1.** Основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

обще профессионального;

профессионального;

и разделов:

физическая культура;

учебная практика (производственное обучение);

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация.

**6.2.** Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть

(около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП НПО должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**Структура основной профессиональной образовательной программы  
начального профессионального образования**

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	864	576		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	194	136		
	В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: <b>уметь:</b> определять топографическое расположение органов и частей тела сельскохозяйственных животных; определять анатомические и возрастные особенности сельскохозяйственных животных; использовать особенности строения организма сельскохозяйственных животных, для получения продуктов заданного качества и свойств; <b>знать:</b> строение органов и тканей сельскохозяйственных животных; физиологические функции органов и систем органов животных			ОП.01. Основы анатомии сельскохозяйственных животных	ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.2 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.2 ПК 4.1 – 4.2 ПК 5.1 – 5.3
	<b>уметь:</b> выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;			ОП.02. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.2 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.2

	<p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>				<p><b>ПК 4.1 – 4.2</b></p> <p><b>ПК 5.1 – 5.3</b></p>
	<p><b>уметь:</b></p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные положения законодательства,</p>			<p>ОП.03. Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p><b>ОК 1 – 7</b></p> <p><b>ПК 1.1 – 1.2</b></p> <p><b>ПК 2.1 – 2.3</b></p> <p><b>ПК 3.1 – 3.2</b></p> <p><b>ПК 4.1 – 4.2</b></p> <p><b>ПК 5.1 – 5.3</b></p>

<p>регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда</p>				
<p><b>уметь:</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><b>знать:</b> принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму</p>		32	ОП.04. Безопасность жизнедеятельности	<p><b>ОК 1–7</b> <b>ПК 1.1 – 1.2</b> <b>ПК 2.1 – 2.3</b> <b>ПК 3.1 – 3.2</b> <b>ПК 4.1 – 4.2</b> <b>ПК 5.1 – 5.3</b></p>



	<p>как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>590</b>	<b>400</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>590</b>	<b>400</b>		
<b>ПМ.01</b>	<p><b>Прием и содержание скота</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>приема скота;</p>			МДК.01.01 Технологии приема и содержания скота до убоя	<b>ОК 1 – 7</b> <b>ПК 1.1 – 1.2</b>

<p>содержания скота; оформления приемо-сдаточной документации; <b>уметь:</b> соблюдать ветеринарно-санитарные требования к приему скота; готовить кормушки и автопоилки для кормления и поения скота; пользоваться электропогонялками; взвешивать скот на механических или электронных весах; определять продуктивность скота по внешним признакам (методом наружного осмотра и прощупывания животных); сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности; размещать скот в загонах; контролировать условия и режимы содержания скота до убоя; проводить мойку скота перед убоем; оформлять сопровождающую документацию; <b>знать:</b> виды скота, перерабатываемого на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов; направления продуктивности сельскохозяйственных животных; характеристику пород крупного и мелкого рогатого скота и свиней; правила приема скота; ветеринарно-санитарные требования к приему скота; виды сопровождающей документации на скот;</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>правила размещения скота в сортировочных загонах;</p> <p>условия и режимы содержания скота до убоя;</p> <p>правила подготовки скота к убою;</p> <p>требования действующего стандарта на скот для убоя</p>				
ПМ.02	<p><b>Первичная переработка скота</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>оглушения, убоя и обескровливания животных;</p> <p>съемки шкур;</p> <p>разделки туш;</p> <p>взвешивания туш и полутуш;</p> <p>сдачи продукции на охлаждение;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>выполнять технологические операции оглушения животных различными способами (электрическим током, механическим орудием, в том числе молотом и стилетом);</p> <p>выполнять технологические операции обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях;</p> <p>снимать шкуры с туш ручным и механическим способами;</p> <p>мездрить шкуры;</p> <p>проводить технологические операции удаления щетины, ошпарки и опалки туш свиней;</p> <p>выявлять дефекты, ухудшающие товарный вид туши, и исправлять их;</p> <p>извлекать внутренние органы;</p> <p>проводить туалет туш и полутуш;</p>			<p>МДК.02.01. Технология переработки крупного рогатого скота</p> <p>МДК.02.02. Технология переработки мелкого рогатого скота</p> <p>МДК.02.03. Технология переработки свиней</p>	<p>ОК 1 – 7</p> <p>ПК 2.1 – 2.3</p>

	<p>проводить распиловку туш;          транспортировать туши и полутуши для дальнейшей обработки;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>характеристику основных технологических процессов переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней;          устройство и принцип действия технологического оборудования;          точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш;          основные виды нормативно-технической документации;          государственные стандарты и технические условия на продукты убоя;          правила сдачи готовой продукции</p>				
<b>ПМ.03</b>	<p><b>Обвалка мяса скота всех видов</b>          В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>правки и заточки ножей;          пользования защитными приспособлениями;          разделки полутуш говядины и свинины;          обвалки частей туш скота всех видов;          обвалки голов крупного рогатого скота;          обрезания пласта шпика со свиных полутуш;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;</p>			МДК.03.01. Технология обвалки мяса	<b>ОК 1 – 7</b> <b>ПК 3.1 – 3.2</b>

	<p>производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю; обваливать головы крупного рогатого скота; срезать шпик со свиных полутуш; соблюдать границы отделения частей туши при разделке;</p> <p>последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>анатомическое строение туш всех видов скота; типы сочленений костей скелета; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота; правила и схему разделки; наименование частей туш; границы отделения частей туши при разделке; отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши; требования действующих стандартов на готовую продукцию;</p> <p>виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;</p> <p>приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;</p> <p>способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p>				
<p><b>ПМ.04</b></p>	<p><b>Жировка мяса и субпродуктов</b> В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>			<p>МДК.04.01. Технология жировки мяса и субпродуктов</p>	<p><b>ОК 1 – 7</b> <b>ПК 4.1 – 4.2</b></p>

<p><b>иметь практический опыт:</b>  жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;  подготовки субпродуктов к жиловке;  жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;</p> <p><b>уметь:</b>  жиловать и разбирать мясо по сортам;  соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);  отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;  разрезать мясо на куски установленного размера;  промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;  раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;  пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);  определять сорт жилованного мяса;  определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;</p> <p><b>знать:</b>  анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;  расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;  приемы и способы жиловки мяса (по видам);</p>				
---	--	--	--	--

	<p>средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам;</p> <p>допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;</p> <p>номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;</p> <p>химический состав и пищевую ценность субпродуктов;</p> <p>технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;</p> <p>технологические требования к качеству жиловки;</p> <p>виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p>				
<b>ПМ.05</b>	<p><b>Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>выделения и подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления мясных натуральных полуфабрикатов;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать установленные нормы выработки;</p> <p>обслуживать оборудование для нарезания, упаковывания и взвешивания полуфабрикатов;</p>			МДК.05.01. Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов	<b>ОК 1 – 7</b> <b>ПК 5.1 – 5.3</b>

	<p>вести техническую документацию; выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции; <b>знать:</b> номенклатуру и ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов; виды вспомогательного сырья, специй и упаковочных материалов, используемых для производства натуральных мясных полуфабрикатов, предъявляемые к ним требования; назначение частей туш для выработки натуральных мясных полуфабрикатов; требования действующих стандартов к качеству натуральных мясных полуфабрикатов; основные технологические операции производства натуральных мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины; установленные размеры порций; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; правила ведения технической документации; причины, вызывающие брак готовой продукции. методы их предупреждения и устранения; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов</p>				
ФК.00	<p><b>Физическая культура</b> В результате освоения раздела «Физическая культура» обучающийся должен: <b>уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	80	40		ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7



	<b>знать:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни				
	Вариативная часть циклов ОПОП (определяется образовательным учреждением)	216	144		
	Итого по обязательной части ОПОП, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ОПОП	1080	720		
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	19 нед.	684		ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.2 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.2 ПК 4.1 – 4.2 ПК 5.1 – 5.3
ПП.00	Производственная практика				
ПА.00	Промежуточная аттестация	1 нед.			
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.			

Таблица 3

Нормативный срок освоения ОПОП НПО при очной форме получения образования составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	19 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	43 нед.

## **VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

7.1. Образовательное учреждение в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП НПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно п. 3.2. ФГОС), с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП.

Перед началом разработки ОПОП образовательное учреждение должно определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП образовательное учреждение:  
имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;  
обязано ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим

федеральным государственным образовательным стандартом;

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

обязано обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязано обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязано формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### 7.2. Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной

и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечерней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

7.7. По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.8. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.9. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулярное время	13 нед.

7.10. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

7.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы<sup>3</sup> (для сроков обучения 1 год 10 мес.).

7.12. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-

<sup>3</sup> Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст. 3111; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 30, ст. 3616)

ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

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

**7.13.** Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**7.14.** Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**7.15.** Совет образовательного учреждения при введении ОПОП утверждает бюджет реализации соответствующих образовательных программ.

Финансирование реализации ОПОП должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения<sup>4</sup>.

**7.16.** Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии начального профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания

---

<sup>4</sup> Пункт 2 статьи 41 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266 -1 (Собрание законодательства Российской Федерации. 1996, № 3, ст. 150; 2002, № 26, ст. 2517; 2004, № 30, ст. 3086; № 35, ст. 3607; 2005, № 1, ст. 25; 2007, № 17, ст. 1932; № 44, ст. 5280)

с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

общей технологии мяса и мясопродуктов;  
технологического оборудования для переработки скота и мяса;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;  
технохимического контроля производства;  
технологии обвалки;  
технологии жиловки мяса и субпродуктов;  
технологии изготовления натуральных мясных полуфабрикатов.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### **Залы:**

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

## **VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**8.1.** Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

**8.2.** Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

**8.3.** Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

**8.5.** Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

**8.6.** Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.



Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.