

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Выпускающая предметно-цикловая комиссия: «Низкотемпературные и пищевые технологии».

Цель и концепция программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов направлена на подготовку техников-технологов, готовых к выполнению следующих видов деятельности:

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- Обработка продуктов убоя;
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовится специалист среднего звена, определяют содержание образовательной программы, которая ежегодно обновляется (в части состава дисциплин (профессиональных модулей), содержания рабочих программ, программ учебной и производственной практик, методических материалов) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона.

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

Техник-технолог должен обладать как общими, так и следующими профессиональными компетенциями:

- Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- Производить убой скота, птицы и кроликов;
- Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха;
- Контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);

- Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса;
- Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- Вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Участвовать в планировании основных показателей производства;
- Планировать выполнение работ исполнителями;
- Организовывать работу трудового коллектива;
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- Контролировать качество обрабатываемого сырья;
- Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий;
- Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов;
- Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий;
- Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки;
- Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам;
- Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

Выпускники имеют возможность трудоустройства на предприятиях таких, как ОАО «Парнас-М», ООО «Анком», ООО «Вурст Хауз», ООО «Содексо ЕвроАзия», ООО «Иней», ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «Салют», ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» и др.

Условия обучения

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования, 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования при очной форме обучения. Обучение осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета.

Обучающиеся на базе основного общего образования получают среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ СПО.

ППССЗ разрабатывается с учетом направленности на удовлетворение потребностей работодателей и рынка труда и имеет модульно-компетентностный принцип построения.

Учебный план

ОПОП состоит из следующих циклов: общий гуманитарный и социально-экономический; математический и общий естественнонаучный; профессиональный.

Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. Профессиональные модули состоят из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик.

В пределах отдельного профессионального модуля осуществляется комплексное освоение умений и знаний в рамках формирования конкретной компетенции, которая обеспечивает выполнение конкретной трудовой функции, отражающей требования рынка труда. Оценка образовательных результатов производится независимо по каждому профессиональному модулю.

Каждый цикл кроме обязательной части имеет вариативную, которая определяется колледжем. Вариативная часть дает возможность углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений, знаний, навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Преподавательский персонал

Преподавательский персонал представлен кадрами первой и высшей квалификационных категорий, с образованием соответствующим профилям преподаваемых дисциплин (модулей).

Возможные места практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ОАО «Парнас - М», АО «Торговый Дом «ПЕРЕКРЕСТОК», ООО «Иней», ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «Салют», ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» и др.

Лаборатории и оборудование

Материально-техническая база колледжа позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Занятия ведутся в специализированных кабинетах, лабораториях и на вычислительном центре.

Для занятий спортом имеется спортивный комплекс, представленный спортивным залом, бассейном.

Информационно-методическое обеспечение

ОПОП обеспечена всей необходимой учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Все обучающиеся имеют доступ к базам данных и библиотечным фондам. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине, профессиональному модулю.