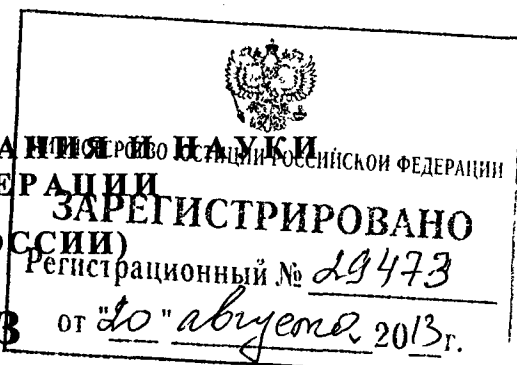




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)



П Р И К А З

« 2 » августа 2013 г.

№ 794

Москва

**Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по профессии
260203.01 Переработчик скота и мяса**


В соответствии с пунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса.

2. Признать утратившим силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2010 г. № 495 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июня 2010 г., регистрационный № 17664).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2013 года.

Министр


Верно
Ведущий специалист-эксперт
отдела делопроизводства
« 2 » 2013 г.

Д.В. Ливанов

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования
и науки Российской Федерации
от «2» августа 2013 г. № 794

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
260203.01 ПЕРЕРАБОТЧИК СКОТА И МЯСА

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, на территории Российской Федерации (далее – образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов

учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих¹.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Сроки получения СПО по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) ²	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения ³
--	---	---

¹ Часть 1 статьи 15 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

² ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

³ Независимо от применяемых образовательных технологий.

среднее общее образование	Жиловщик мяса и субпродуктов Изготовитель мясных полуфабрикатов Обвальщик мяса	10 мес.
основное общее образование		2 года 5 мес. ⁴

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 ППКРС:

обвальщик мяса – жиловщик мяса и субпродуктов;

жиловщик мяса и субпродуктов – изготовитель мясных полуфабрикатов.

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

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

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;

⁴ Образовательные организации, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

нормативно-техническая документация.

4.3. Обучающийся по профессии 260203.01 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 ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. 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).

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными

компетенциями, соответствующими видам 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 ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППКРС 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 образовательной организацией.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

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

6.3. Образовательной организацией при определении структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Таблица 2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»	864	576		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: 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; знать: строение органов и тканей сельскохозяйственных животных; физиологические функции органов и систем органов животных	194	136	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
	уметь: 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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации 			<p>ПК 4.1 – 4.2 ПК 5.1 – 5.3</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, 			<p>ОП.03. Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>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</p>

<p>регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда</p>				
<p>уметь: 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>знать: 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>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</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 СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>			
П.00	Профессиональный учебный цикл	400		
ПМ.00	Профессиональные модули	400		
ПМ.01	<p>Прием и содержание скота</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приема скота;</p>		МДК.01.01 Технологии приема и содержания скота до убоя	ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.2

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

	<p>проводить распиловку туш; транспортировать туши и полутуши для дальнейшей обработки;</p> <p>знать: 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>			
<p>ПМ.03</p>	<p>Обвалка мяса скота всех видов В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: 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>уметь: производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;</p>		<p>МДК.03.01. Технология обвалки мяса</p>	<p>ОК 1 – 7 ПК 3.1 – 3.2</p>

<p>ПМ.04</p>	<p>производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю; обваливать головы крупного рогатого скота; срезать шпик со свиных полутуш; соблюдать границы отделеия частей туши при разделке;</p> <p>последовательно выполнять операции по отделеию мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;</p> <p>знать:</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 отделеия 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; приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов; способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p>			
<p>Жилровка мяса и субпродуктов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>			<p>МДК.04.01. Технология жилровки мяса и субпродуктов</p>	<p>ОК 1 – 7 ПК 4.1 – 4.2</p>

	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 оболочек, 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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей; приемы и способы жиловки мяса (по видам); 			
--	--	--	--	--

	<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; 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>			
<p>ПМ.05</p>	<p>Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>выделения и подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления мясных натуральных полуфабрикатов;</p> <p>уметь:</p> <p>выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать установленные нормы выработки; обслуживать оборудование для нарезания, упаковывания и взвешивания полуфабрикатов;</p>		<p>МДК.05.01. Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов</p>	<p>ОК 1 – 7</p> <p>ПК 5.1 – 5.3</p>

	<p>вести техническую документацию; выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции; знать: 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>Физическая культура В результате освоения раздела «Физическая культура» обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p>	80	40	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7

	знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни				
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией)	216	144		
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС	1080	720		
УП.00	Учебная практика	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.			

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.
Учебная практика	19 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

ВИИ. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО), с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС образовательная организация должна 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 деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемым квалификациям, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, 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

образовательной организации;

обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

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

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

обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана 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;

должна предусматривать при реализации компетентностного 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. При реализации ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»⁵.

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54

⁵ Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.
ФГОС СПО-06

академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения 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. Образовательная организация 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. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

7.10. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа

на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы⁶.

7.12. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией 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 образовательной организацией 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 ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного

⁶ Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст. 3111; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 30, ст. 3616; 2013, № 27, ст. 3477).

обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.14. ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. 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 учебного 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 учебных 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.

Образовательная организация должна предоставить 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.

7.15. Прием на обучение по ППКРС за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»⁷. Финансирование реализации ППКРС должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

7.16. Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

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;

⁷ Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.
ФГОС СПО-06

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.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

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

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.17. Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ППКРС образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППКРС образовательной организацией на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.

VIII. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

8.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией 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 ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

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. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования⁸.

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 СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

8.7. Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»⁹ вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

⁸ Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

⁹ Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.