

Описание программы (цель, актуальность, ФГОС и т.д.)

Основная профессиональная образовательная программа «Технология мяса и мясных продуктов» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки обучающихся на всех этапах обучения и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области организации и ведения технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья, а также быть востребованным и конкурентоспособным на рынке труда.

Информация об учебном плане

Трудоемкость учебного плана составляет на базе основного общего образования 6642 ч., на базе среднего общего образования 4536 ч. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики, государственной итоговой аттестации и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися по основной профессиональной образовательной программе «Технология мяса и мясных продуктов».

Информация о графике учебного процесса

В графике учебного процесса отображено время, отводимое на теоретическое обучение, сдачу экзаменационной сессии, прохождение всех видов практики (учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной), а также объем каникулярного времени.

Ссылка на официальную страницу сайта организации, где хранится информация о программе <http://sgau.ru/sveden/education/>

Профильные дисциплины, их преподаватели и аннотации дисциплин

Виды профессиональной деятельности выпускника: «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 профессии рабочего "Подготовитель пищевого сырья и материалов". Для реализации основной профессиональной образовательной программы привлекаются высококвалифицированные кадры, имеющие высшую квалификационную категорию, степень кандидата наук. В рамках дисциплин проводятся занятия с участием представителей российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер классы и экспертов, и специалистов.

Набор компетенций после прохождения программы Выпускник обладает всеми видами компетенций, предусмотренных ФГОС.

Будущая профессия:

Техник-технолог по переработке мяса и производству мясных продуктов;
Лаборант; Контролер; Подготовитель пищевого сырья и материалов

Партнеры по реализации программы

ООО «Мясокомбинат «Родина», ООО «Регионпродукт-Поволжье»

Стажировки и практики в ходе реализации программы

Учебная практика, Производственная практика (по профилю специальности),
Производственная практика (преддипломная)