

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ АЛТАЙСКОГО  
КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
БИЗНЕСА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

по профессии

**19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

Квалификации: Аппаратчик термической обработки мясопродуктов  
Оператор автомата по производству вареных колбас  
Оператор линии приготовления фарша  
Составитель фарша  
Формовщик колбасных изделий

Форма подготовки - очная

г. Бийск

2015

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Разработчики:

Зам. директора по УМР \_\_\_\_\_ В.М. Курсова

Методист \_\_\_\_\_ Н.Н. Малий

Председатель ПЦК ПП \_\_\_\_\_ Е.Н. Широкова

Утверждена методическим советом

Протокол методического совета № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

1.4. Требования к абитуриенту

### 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППКРС ПО ПРОФЕССИИ **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.1.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ППКРС ПО ПРОФЕССИИ **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

### 4. АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

4.1. Аннотации программ дисциплин

4.2. Аннотации профессиональных модулей

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**, реализуемая КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную методическим советом учебного заведения с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»** составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2008г. № 543;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291.

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

Срок освоения ППКРС СПО по профессии  
**19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»**

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»** при очной форме получения образования 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 рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Среднее общее образование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Аппаратчик термической обработки мясопродуктов</li> <li>- Оператор автомата по производству вареных колбас</li> <li>- Оператор линии приготовления фарша</li> <li>- Составитель фарша</li> <li>- Формовщик колбасных изделий</li> </ul>	10 мес.

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.

#### 1.4. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании с указанием о полученном уровне среднего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»

### 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

#### 2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников:

выполнение работ по производству мясных продуктов и колбасных изделий.

#### 2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

#### 2.1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

. Обучающийся по профессии 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства» готовится к следующим видам деятельности:

- Составление фарша для колбасных изделий.
- Формовка колбасных изделий.
- Термическая обработка мясных продуктов и колбасных изделий.

### 2.2. Требования к результатам освоения ППС СЗ

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

Таблица 3

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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)

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

Таблица 4

## Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	<b>Составление фарша для колбасных изделий.</b>
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.
<b>ВПД 2</b>	<b>Формовка колбасных изделий.</b>
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.
<b>ВПД 3</b>	<b>Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий</b>
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

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПКРС ПО ПРОФЕССИИ 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы итоговой аттестации (форма и семестр)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>234</b>	<b>78</b>	<b>156</b>	<b>74</b>	<b>108</b>	<b>48</b>
ОП.01	Общая технология мяса и мясопродуктов	ДЗ-1	48	16	32	14	32	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ-2	60	20	40	18	22	18
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ-2	78	26	52	28	22	30
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ-1	48	16	32	14	32	
	<b>Дисциплины вариативной части</b>		<b>174</b>	<b>58</b>	<b>116</b>	<b>42</b>	<b>32</b>	<b>84</b>
ОП.07	<i>Новые технологии мясной отрасли</i>	ДЗ-2	48	16	32	10		32
ОП.08	<i>Учет и отчетность мясной отрасли</i>	ДЗ-1	48	16	32	10	32	
ОП.09	<i>Оборудование малых предприятий мясной отрасли</i>	ДЗ-2	48	16	32	12		32
ОП.10	<i>Социальная психология</i>	ДЗ-2	30	10	20	10		20
	<b>Профессиональный цикл</b>							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1296</b>	<b>204</b>	<b>1092</b>	<b>882</b>	<b>418</b>	<b>674</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Составление фарша для колбасных изделий</b>	ЭК-1	<b>501</b>	<b>83</b>	<b>418</b>	<b>332</b>	<b>418</b>	
МДК.01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий	Э-1	249	83	166	80	166	



УП.01	Учебная практика	ДЗ-1	108		108	108	108		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ-1	144		144	144	144		
<b>ПМ.02</b>	<b>Формовка колбасных изделий</b>	ЭК-2	<b>420</b>	<b>56</b>	<b>364</b>	<b>308</b>		<b>364</b>	
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий	Э-2	168	56	112	56		112	
УП.02	Учебная практика	ДЗ-2	108		108	108		108	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ-2	144		144	144		144	
<b>ПМ.03</b>	<b>Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий</b>	ЭК-2	<b>375</b>	<b>65</b>	<b>310</b>	<b>242</b>		<b>310</b>	
МДК.03.01	Технология термической обработки мясопродуктов и колбасных изделий	Э-2	195	65	130	62		130	
УП.02	Учебная практика	ДЗ-2	72		72	72		72	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ-2	108		108	108		108	
ФК.01	<b>Физическая культура</b>	ДЗ-2	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	
	<b>Всего</b>		<b>1784</b>	<b>380</b>	<b>1404</b>	<b>1030</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>							1 нед.	
<b>Консультации</b> на учебную группу - <b>45</b> часов в учебном году  <b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> выпускная квалификационная работа <b>с 24.06 по 30.06 (1 нед.)</b>					<b>Всего</b>	<b>720</b>	дисциплин и МДК	324	396
						<b>324</b>	учебной практики	144	180
						<b>360</b>	производства. практики	108	252
						<b>6</b>	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	2	4
						<b>15</b>	дифф. зачетов	5	10

## 4. АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

### 4.1. Аннотации программ дисциплин

#### Дисциплина

#### «ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

- различать мясо различных видов животных;
- определять сорт жилованного мяса;
- определять название мясных отрубов по внешнему виду;
- готовить мясо и мясопродукты к обработке холодом;

##### знать:

- строение и пищевую ценность мяса;
- виды мяса по термическому состоянию;
- схемы разделки мясных туш и полутуш на части;
- виды обвалки мяса;
- характеристику жилованного мяса по сортам;
- режимы обработки мяса и мясопродуктов холодом;
- классификацию субпродуктов по видам;
- пищевую ценность субпродуктов;
- использование субпродуктов при производстве мясопродуктов;
- торговую номенклатуру кишечного сырья;
- виды колбасных оболочек из кишок.

—

В процессе изучения курса ОП.01 «Общая технология мяса и мясопродуктов» у обучающихся формируются общие ОК.1-7 и профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.3; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.5.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

#### Содержание дисциплины

Введение

Тема 1.1 Общее понятие о мясе

Тема 1.2 Разделка мясных туш на части

Тема 1.3 Обработка мяса и мясопродуктов холодом

Тема 1.4 Обработка субпродуктов  
Тема 1.5 Обработка кишечного сырья

**Дисциплина**  
**«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

**знать:**

- 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.

В процессе изучения курса у обучающихся формируются общие ОК.1-7 и профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.3; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	14
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе: выполнение проектов написание реферата написание эссе поиск информации в интернет-ресурсах, периодических изданиях составление презентаций выполнение упражнений	
<b>Итоговая аттестация: дифференцированный зачет</b>	

**Содержание дисциплины**

Тема 1. Основные группы микроорганизмов.

Тема 2. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Тема 3. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Тема 4. Пищевые отравления, кишечные инфекции человека и их профилактика.

Тема 5 Санитарно–технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

Тема 6. Правила личной гигиены работников пищевых производств.

Тема 7. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.

Тема 8. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

## **ДИСЦИПЛИНА «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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;

**знать**:

- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

В процессе изучения курса у обучающихся формируются общие ОК.1-7 и профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.3; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.5.

### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	26
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>26</b>
в том числе:	
– Выполнение домашних заданий	
– Изучение нормативных документов	
– Написание докладов	
<i><b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b></i>	

### **Содержание дисциплины**

Введение

## **Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности**

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Тема 1.2 Экономические ресурсы предприятия

Тема 1.3 Организация производства и производственной инфраструктуры

Тема 1.4 Основные показатели деятельности предприятия

Тема 1.5 Внутрифирменное планирование на предприятии

## **Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности**

Тема 2.1 Организационно-правовые формы организаций

Тема 2.2 Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения

### **ДИСЦИПЛИНА**

#### **«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Основная задача дисциплины

- вооружить обучающихся теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;

- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;

- обеспечение устойчивости функционирования объектов и техниче-ских систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;

- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий ЧС;

- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

#### **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;

**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 как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.-

В процессе изучения курса у обучающихся формируются общие компетенции ОК.1 – 7 и профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.3; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.5.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	40
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
подготовка рефератов	13
подготовка презентаций	13
оформление видеоотчета	2
подготовка отчета по материалам практической работы	3
выполнение различных видов медицинских повязок	3
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Содержание дисциплины:****Введение****Раздел 1 Теоретические основы безопасности жизнедеятельности**

Тема 1.1 Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2 Проблемы экологии

Тема 1.3 Характеристика Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)

Тема 1.4. Гражданская оборона

Тема 1.5 Основы здорового образа жизни

## **Раздел 2 Безопасность жизнедеятельности**

Тема 2.1. Обеспечение устойчивости объектов экономики

Тема 2.2 Первая помощь пострадавшим.

Тема 2.3 . Основы военной службы и обороны государства

### **4.2. Аннотации программ профессиональных модулей**

#### **Общая характеристика аннотаций программ профессиональных модулей**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Оператор процессов колбасного производства»** предусматривает освоение следующих **профессиональных модулей**:

- ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий.
- ПМ.02 Формовка колбасных изделий.
- ПМ.03 Термическая обработка мясopодуKтов и колбасных изделий.

Освоение каждого профессионального модуля завершается оценкой компетенций обучающегося по системе экзамена квалификационного.

#### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ.01 «СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология составления фарша для колбасных изделий

При изучении ПМ.01 обучающиеся должны освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД) «Составление фарша для колбасных изделий» и соответствующие общие ОК.1-7 и профессиональные компетенции:

- 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- выполнения технологических операций по приготовлению фарша;
- технического обслуживания оборудования для приготовления фарша;

#### **уметь:**

- подготавливать технологическое оборудование к работе;
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения;
- готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.);
- загружать сырье;
- дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой;
- вести процесс измельчения сырья;
- регулировать и контролировать режимы приготовления фарша;
- осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию;
- выполнять технологические операции пуска насосов;

**знать:**

- технологические свойства компонентов рецептур;
- качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша;
- режимы их обработки;
- рецептуру фарша для различных видов колбасных изделий;
- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия;
- виды и причины дефектов фарша;
- способы определения готовности фарша;
- устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша;
- требования безопасности к ведению работ по составлению фарша.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**Всего 501 час**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **249 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **166 часов**;

самостоятельной работы обучающегося - **83 часа**;

учебной практики – **108 часов**;

производственной практики - **144 часов**.

**Содержание модуля:****МДК 01.01 Технология составления фарша для колбасных изделий**

Введение

Тема 1.1. Дозирование компонентов фарша по рецептуре

Тема 1.2. Подготовка технологического оборудования к работе

Тема 1.3. Технологический процесс составления фарша

Учебная практика

Производственная практика

**Профессиональный модуль****ПМ.02 «ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК.02.01 Технология формовки колбасных изделий.

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение студентами основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Формовка колбасных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;
- технического обслуживания оборудования для формовки;



- перевязывания батонов колбасных изделий вручную;
- укладки и транспортировки колбасных изделий;
- оформления необходимой документации;

**уметь:**

- готовить оборудование для формования колбас к работе;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;
- перевязывать колбасные батоны для придания формы;
- накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;
- выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;
- паспортизировать продукцию;
- транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки;

**знать:**

- устройство и принцип действия технологического оборудования;
- ассортимент и рецептуру колбасных изделий;
- виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;
- технологию проведения вязки колбасных изделий;
- требования к качеству формовки;
- технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;
- государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;
- нормы расхода оболочек и фарша.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего – 420 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **168 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **112 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **56 часов**;

учебной практики – **108 часов**.

производственной практики – **144 часа**.

**Содержание обучения по профессиональному модулю:**

Введение

Тема 1.1. Формовка колбасных изделий методом шприцевания

Тема 1.2. Формовка колбасных изделий на автоматах и полуавтоматах

Тема 1.3. Вязка колбасных изделий ручным методом

Тема 1.4 Штриковка колбасных изделий

Тема 1.5. Навешивание колбасных изделий и укладка на горизонтальные рамы

Учебная практика

Производственная практика.

**Профессиональный модуль**

**ПМ.03 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК.03.01. Технология термической обработки мясопродуктов и колбасных изделий.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий», в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

- 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;
- технического обслуживания оборудования для термической обработки;

**уметь:**

- загружать сырье и выгружать готовую продукцию;
- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;
- определять готовность мясопродуктов;
- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию;
- вести документацию установленного образца;

**знать:**

- ассортимент вырабатываемой продукции;
- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;
- правила размещения и нормативные нагрузки;
- устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;
- сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработке;
- нормы выхода готовой продукции;
- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего – 375 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **195 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **130 часов**;

**самостоятельной работы обучающегося – 65 часов.**

Учебной практики – **72 часа**

Производственной практики – **108 часов.**

## Содержание обучения по профессиональному модулю

Введение

Тема 1.1. Осадка колбасных изделий

Тема 1.2. Обжарка колбасных изделий

Тема 1.3. Варка колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 1.4. Запекание колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 1.5. Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 1.6. Копчение колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 1.7. Сушка колбасных изделий и мясопродуктов

Учебная практика

Производственная практика

### ДИСЦИПЛИНА «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение программы курса должно способствовать формированию у обучающихся следующих общих компетенций ОК.2, ОК.3, ОК.6, ОК.7.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные работы	Не предусмотрено

практические занятия	38
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
– выполнение утренней гимнастики	16
– выполнение тренировочных упражнений в спортивных секциях	22
– написание рефератов	2
<i><b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b></i>	

### **Содержание дисциплины**

**Введение.** Основы здорового образа жизни. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

**Тема 1** Легкая атлетика

**Тема 2** Волейбол

**Тема 3** Бадминтон

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

5.1. Нормативно-методическое обеспечение контроля успеваемости и аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2008г. № 543 и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464.

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

5.3. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.4. 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 педагогами 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.

5.5. 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.

5.6. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

5.7. 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.

Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе ППКРС.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями предметной цикловой комиссии с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании предметной цикловой комиссии. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.