

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «КСХК»
Н.И.Пилипчук
2020г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии

19.01.12 Переработчик скота и мяса

укрупненная группа специальностей и направлений подготовки

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

квалификация выпускника:

жиловщик мяса и субпродуктов
изготовитель мясных полуфабрикатов

2020г.

Согласовано:
Методический совет
Протокол № 1
от «26» 08 2020г

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса, укрупненная группа специальностей и направлений подготовки (УГС) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Разработчики:

Терехина Л.В., преподаватель
Турышева Л.В., преподаватель
Швецова Е.А., преподаватель

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя
Ведущий технолог ООО «Мясокомбинат «Кунгурский»
Дворянских Н.А.

МП



08 2020г

Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ.....	5
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2 Виды деятельности и компетенции	5
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	6
3.1. Базисный учебный план	6
3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (приложение 1).....	7
3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (приложение 2).....	7
3.4. Перечень рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей Приложение 3).....	7
4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ.....	8
Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	8
5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС	9
6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС	9
6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	9
Приложения: рабочий учебный план (Приложение 1), календарный учебный график (Приложение 2), рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 3).....	10

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **19.01.12 Переработчик скота и мяса**.

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ.

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями).

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года. № 730 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса»

4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

5. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

6. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

8. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 года № 1199 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

9. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

10. Письмо Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

11. Устав ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – **2 года 10 месяцев**.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ

ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

2.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ВД.2	Первичная переработка скота
ПК2.1	Выполнение технологические процессы по переработке крупного рогатого скота
ПК2.2	Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота
ПК2.3	Выполнять технологические процессы по переработке свиней
ВД.3	Обвалка мяса скота всех видов
ПК3.1	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба(части)
ПК3.2	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)
ВД 4	Жиловка мяса и субпродуктов.
ПК 4.1	Выполнять процессы жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 4.2	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
ВД 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
ПК 5.4	Выполнять технологические процессы по составлению фарша, паштетной массы для консервов, колбасных изделий.
ПК 5.5	Обслуживать оборудование для составления фарша, паштетной массы для производства консервов, колбасных изделий.
Общие компетенции выпускника	
Код	Наименование
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 её достижения, определённых 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)

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации
от « ___ » _____ 20__ г. № _____

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии начального профессионального образования
260203.01 Переработчик скота и мяса основная профессиональная
образовательная программа начального профессионального
образования

Квалификация: 43.

Жиловщик мяса и субпродуктов
Изготовитель мясных полуфабрикатов
Обвальщик мяса

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
среднего (полного) общего образования – 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В т.ч. лаб. и практ. занятий	
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	16	864	576	316	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		194	136	76	
ОП.01	Основы анатомии сельскохозяйственных животных					1
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					1
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности					1
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности			32	24	1
П.00	Профессиональный цикл		590	400	200	
ПМ.00	Профессиональные модули		590	400	200	
ПМ.01	Прием и содержание скота					1
МДК 01.01	Технологии приема и содержания скота до убоя					1
ПМ.02.	Переработка скота всех видов					1
МДК 02.01	Технология переработки крупного рогатого скота					1
МДК 02.02	Технология переработки мелкого рогатого скота					1
МДК 02.03	Технология переработки свиней					1
ПМ.03.	Обвалка мяса скота всех видов					1
МДК 03.01	Технология обвалки мяса					1
ПМ.04.	Жиловка мяса и субпродуктов					1
МДК.04.01	Технология жиловки мяса и субпродуктов					1
ПМ.05.	Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов					1

МДК.05.01	Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов					1
ФК.00	Физическая культура		80	40	40	1
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	144	72	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	20	1080	720	388	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	19		684		
ПП.00	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	1				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1				
ВК.00	Время каникулярное	2				
	Всего	43				

3.2. Рабочий учебный план (приложение 1).

3.3. Календарный учебный график (приложение 2).

3.4. Перечень рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 3)

1. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

- 1.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы анатомии сельскохозяйственных животных
- 1.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 1.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 1.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Безопасность жизнедеятельности
- 1.5. Информационные технологии в профессиональной деятельности

2. Рабочие программы профессиональных модулей

- 2.1 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Первичная переработка скота
- 2.2 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обвалка мяса скота всех видов
- 2.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Жилровка мяса и субпродуктов
- 2.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов
- 2.5. Рабочая программа учебной и производственной практик

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Образовательное учреждение, реализующее программу подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 19.01.12 «Переработчик скота и мяса», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом.

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

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой (ноутбуки, мультимедиапроекторы, DVD-плееры, видеодвойки).

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.12 «Переработчик скота и мяса» обеспечена педагогическим кадрами:

1 мастер производственного обучения,

3 преподавателя общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов,

10 преподавателей дисциплин общеобразовательной подготовки.

Все преподаватели имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или модуля.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС

6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы, методы 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.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ППКРС.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объёме, а также представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или двух профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии «Переработчик скота и мяса», предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утверждённого Минобрнауки РФ (приказ №968 от 16 августа 2013 г.) и определённого в соответствии со статьёй 59 Федерального Закона №273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.

Приложения:

- **рабочий учебный план (Приложение 1),**
- **календарный учебный график (Приложение 2),**
- **рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 3).**