


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЦЕНТР НЕПРЕРЫВНОГО АГРАРНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела

профессионального образования


 Т. Л. Дубровина

«27» декабря 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Центра непрерывного
аграрного образования

Тюменской области

 Е. В. Губин


«27» декабря 2017 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(профессиональной переподготовки)
«АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ»

ЭКСПЕРТИЗА

Генеральный директор

ЗАО «Племзавод Юбилейный»

 С.Н. Мамонтов

«27» декабря 2017 г.



Дополнительная профессиональная программа разработана на основе профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 N 1127н (Зарегистрировано в Минюсте России 16.02.2015 N 36023), федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г., приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам".

Эксперт: Мамонтов С. Н., генеральный директор ЗАО «Племзавод Юбилейный»

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Голиков Андрей Анатольевич – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РЕЦЕНЗИЯ
на дополнительную профессиональную программу
профессиональной переподготовки
«Аппаратчик термической обработки мясопродуктов»

Рецензент: С.Н. Мамонтов, генеральный директор ЗАО «Племзавод Юбилейный»

Структура дополнительной профессиональной программы включает: общую характеристику программы; структуру и содержание профессионального модуля и общепрофессиональных дисциплин; условия реализации рабочей программы профессионального модуля и учебных дисциплин.


Все темы рабочих программ направлены на получение слушателями знаний, умений и навыков в области организации и технологии работы по термической обработке мясопродуктов, с целью повышения эффективности производства. Положительно то, что в программе учтены региональные особенности, использования активных форм и методов обучения, направленных на развитие познавательной активности слушателей и повышения качества знаний.

Основной целью практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля.

Программа составлена так, что овладение профессиональных компетенций и практическими навыками находится в тесной взаимосвязи с предметами профессионального и общеобразовательного цикла, показаны виды работ, которые предназначены для полного овладения слушателями как общими, так и профессиональными компетенциями. В программе отражены условия ее реализации с перечисленным материально-техническим обеспечением, она рационально сбалансирована.

Перечень основной и дополнительной литературы достаточен для организации самостоятельной работы обучающихся с целью расширения и углубления знаний профессионального модуля.

Проведенный анализ учебно-программной документации позволяет сделать следующие заключения: представленные на экспертизу материалы сборника учебной документации по профессии 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов по структуре и содержанию соответствуют требованиям профессионального стандарта по профессии 22.001 Оператор тепловых/холодильных установок, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №1127н от 25 декабря 2014 г. и рекомендуются к использованию в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент
М.П.  (подпись)

С.Н. Мамонтов

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	4
1.1. Пояснительная записка	4
1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы	4
1.3. Характеристика профессиональной деятельности	5
1.4. Требования к результатам освоения программы	5
1.5. Форма обучения и режим занятий	6
2. Содержание программы	6
2.1. Учебный план	6
2.2. Дисциплинарное содержание программы	
2.3. Базовые предприятия для организации практического обучения	
3. Условия реализации программы	7
3.1. Материально-технические условия реализации программы	7
3.2. Информационное обеспечение программы	8
3.3. Кадровое обеспечение программы	8
4. Оценка качества освоения программы	8
4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	8
4.2. Итоговая аттестация обучающихся	9
Приложения	
1. Программы общепрофессиональных дисциплин	
1.1 Программа ОП.01 Основы предпринимательской деятельности	
2. Программы профессиональных модулей	
2.1 Программа профессионального модуля ПМ.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	
2.2 Программа учебной и производственной практик по ПМ.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	

1. Общие положения

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа (далее - программа) направлена на приобретение квалификации: 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов. Программа реализуется профессиональными образовательными организациями, входящими в структуру Центра непрерывного аграрного образования Тюменской области и осуществляющими подготовку по данному направлению.

Цель реализации программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности работников в области термической обработки мясопродуктов и колбасных изделий. Опыт работы не требуется.

С целью реализации принципов дуального образования практическое обучение, включающее все виды практик (учебную, производственную) и часть лабораторно-практических занятий, проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей разработано с учетом передового регионального и международного опыта в области организации и выполнения работ по обеспечению работоспособности электрического хозяйства сельскохозяйственных потребителей (электроустановок, приемников электрической энергии, электрических сетей) и автоматизированных систем сельскохозяйственной техники.

Нормативная трудоёмкость обучения по программе - 360 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателей, практик и времени, отводимого на контроль качества освоения программы.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование без предъявления требований к опыту практической работы.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- профессионального стандарта Оператор тепловых/холодильных установок, утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 N 1127н (Зарегистрировано в Минюсте России 16.02.2015 N 36023);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"
- ФГОС по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 787 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г.;
- Приказ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г. N 30861).
- Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная департаментом образования и науки Тюменской области 2011 год.
- Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности», разработанная НОУ ДПО «Институт предпринимательства Уральского Федерального округа», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области.
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены

Минобрнауки РФ 22 января 2015г. №ДЛ-1/056м).

- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 2, 52;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);
- Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)

1.3. Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

- выполнение работ по производству мясных продуктов и колбасных изделий.

Объектами профессиональной деятельности 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.

Аппаратчик термической обработки мясопродуктов готовится к следующим **видам профессиональной деятельности (ВПД):** термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве аппаратчика термической обработки мясопродуктов отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности термической обработки мясопродуктов и колбасных изделий, в т. ч. профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- ПК 1.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.
- ПК 1.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 1.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.
- ПК 1.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 1.5. Контролировать и регулировать температурные и режимы обработки.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у слушателей не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля слушатель 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

1.5. Форма обучения и режим занятий

Форма обучения устанавливается при наборе группы слушателей и фиксируется в договорах с заказчиками на оказание образовательных услуг.

Возможные формы обучения – с отрывом, с частичным отрывом, с использованием дистанционных образовательных технологий.

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 54 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателей.

2. Содержание программы

2.1. Учебный план

Срок обучения: 2 месяца

Число учебных дней в неделю: 5

Квалификация: аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 4 разряд

Индекс	Курсы, предметы	Количество недель					Общее количество часов
		1	3	2	2	1	
1	2	3	4	5	6	7	8
		Количество часов в неделю					
ОП.00	Общепрофессиональные						20

1	2	3	4	5	6	7	8
	дисциплины						
ОП.01	Основы предпринимательской деятельности	20					20
ПМ.00	Профессиональные модули						328
ПМ.01	Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий						328
МДК.01.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов	20	40				140
УП.01	Учебная практика			40			80
ПП.01	Производственная практика				40	28	108
	Консультация					4	4
	Квалификационный экзамен					8	8
	Итого:	40	40	40	40	40	360

2.2 Дисциплинарное содержание программы

Структура и содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей определены с учётом необходимости достижения целей и результатов обучения

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП. 01 Основы предпринимательской деятельности.

ПМ.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей предусматривает теоретическую и практическую подготовку слушателей. Теоретическое обучение реализуется в профессиональной образовательной организации с использованием дистанционных образовательных технологий (по возможности). Практическая подготовка реализуется на базовых предприятиях в форме выполнения лабораторно-практических работ, отражённых в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также во время прохождения практики. Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

2.3. Базовые предприятия для организации практического обучения

№ п/п	Наименование предприятия (организации)	Адрес
1	ЗАО «Племзавод Юбилейный»	г. Ишим
2	АО "Мясокомбинат Ялуторовский"	г. Ялуторовск

3. Условия реализации программы

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие:

Кабинеты:

- общей технологии мяса и мясопродуктов;
- технологического оборудования для производства колбасных изделий и мясопродуктов;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;

- технологии колбасных изделий и мясных продуктов.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- актовый зал.

Реализация программы 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.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочных мест - по количеству обучающихся;

- стулья;

- доска классная;

- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

ОП.01. Основы предпринимательской деятельности

Основные источники:

1. Голубева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учеб. пос./ Т.М. Голубева,- М.: Форум, 2015. - 272 с.

Дополнительные источники:

1. Казанцев, В. И. Трудовое право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В. И.

2. Казанцев, В. Н. Васин. - М.: Академия, 2014. – 432 с.– (Среднее профессиональное образование).

ПМ. 03 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов и колбасных изделий

Основные источники:

1. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2015. - 367 с.

2. Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. — М.: ВНИИМП, 2015. — 369 с.

3. Лисицын А. Б., Сизенко Е. И., Чернуха И. М. и др. Мясо и здоровое питание. — М.: ВНИИМП, 2014. - 378 с.

4. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2016. -565 с.

Дополнительные источники:

1. Антипова Л. В., Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М.: Колос, 2015. — 570 с.

2. Афанасов Э. Э., Николаев Н. С, Рогов И. А. и др. Аналитические методы описания техно-

логических процессов мясной промышленности. — М: Мир, 2015. — 184 с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078—01. —М., 2016.-216 с.
4. Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г, Крехов Н. М. и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М.: ВНИИМП, 2014.-404 с.
5. Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса. - М.:ВНИИМП, 2014. - 378 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.rgdb.ru>
2. <http://www.libfl.ru>
3. <http://www.gpntb.ru>

3.3. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного 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 слушателями 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.

4. Оценка качества освоения программы

4.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Для этого созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации слушателей по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения в форме тестирования, выполнения практических заданий, контрольных, самостоятельных, лабораторных работ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. ФОС для промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются ПОО ЦНАО ТО самостоятельно, утверждаются руководителем ЦНАО ТО после предварительного положительного заключения работодателей. ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

4.2. Итоговая аттестация слушателей

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы, либо квалификационного экзамена.

Целью итоговой аттестации является выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности. К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин, профессиональных модулей и в полном объеме выполнившие виды работ программ практики.

4.2.1. Итоговая аттестация в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы.

Перечень выпускных практических квалификационных работ согласуется с работодателями и утверждается руководителем ЦНАО ТО. Процедура проведения: выполняется выпускная практическая квалификационная работа на предприятии. Мастер производственного обучения совместно с соответствующими работниками предприятий своевременно подготавливают рабочие места для выполнения работы и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация с указанием содержания работы, норм времени.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется слушателями в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол. В случае, если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускником практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором даётся характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки), умелое пользование оборудованием, соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.