

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2022 г.

Утверждаю
директор государственного
автономного
профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»
приказ от 31.08.2022 г № 250
М.К. Романченко



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

Оператор линии приготовления фарша

Составитель фарша

Новосибирск, 2022

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 02.08.2013 N 787 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г. N 29519) в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы обеспечения
качества и безопасности продукции
ООО «Сибирский гурман»



Т.А. Медникова

30.08.2022 г.



М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	8
4.3. Личностные результаты	9
Раздел 5. Структура образовательной программы	11
5.1. Рабочий учебный план	11
5.2. Календарный учебный график	12
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	12
6.1. Требования к материально-техническим условиям	12
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	13

ПРИЛОЖЕНИЯ:

I. Программы профессиональных модулей.

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий	модуля
Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Формовка колбасных изделий	модуля
Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Термическая обработка мясopодуКТов и колбасных изделий	модуля
Приложение 1.4. Рабочая программа учебной практики	
Приложение 1.5. Рабочая программа производственной практики	

II. Программы учебных дисциплин.

Приложение 2.1.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.01 Русский язык	
----------------------------------------------------------------------------	--

Приложение 2.1.2.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.02 Литература		
Приложение 2.1.3.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.03 Иностранный язык		
Приложение 2.1.4.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.04 Математика		
Приложение 2.1. 5.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.05 История		
Приложение 2.1.6.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.06 Физическая культура		
Приложение 2.1. 7.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности		
Приложение 2.1.8.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.08 Астрономия		
Приложение 2.1.9.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.09 Химия		
Приложение 2.1.10.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.10 Биология		
Приложение 2.1.11.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОУП.11 Родная литература		
Приложение 2.1.12.	Рабочая программа	учебной дисциплины
УП.01 Информатика		
Приложение 2.2.1.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОП.01 Общая технология мяса и мясопродуктов		
Приложение 2.2.2.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		
Приложение 2.2.3.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности		
Приложение 2.2.4.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ОП.04 Безопасность жизнедеятельности		
Приложение 2.2.5.	Рабочая программа	учебной дисциплины
ФК.01 Физическая культура		

III. Программа государственной итоговой аттестации

IV. Рабочая программа воспитания.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, реализуемая ГАПОУ НСО Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки, 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 объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 260203.03 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 02.08.2013 N 787 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г. N 29519) в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных

образовательных программ среднего профессионального образования";

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждён приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968);

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся");

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
оператор линии приготовления фарша-составитель фарша

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации пекарь-кондитер 4158

академических часов (максимальная нагрузка), 2772 академических часов (аудиторная нагрузка со сроком обучения 2 года 10 месяцев).

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область, объекты и виды профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по производству мясных продуктов и колбасных изделий.

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.

Виды деятельности:

- Составление фарша для колбасных изделий;
- Формовка колбасных изделий;
- Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий.

Таблица 1

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Осваиваемая квалификация: оператор линии приготовления фарша-составитель фарша
Составление фарша для колбасных изделий	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий	осваивается
Формовка колбасных изделий	ПМ.02 Формовка колбасных изделий	осваивается
Термическая обработка мясопродуктов	ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Оператор процессов колбасного производства 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).

4.2. Профессиональные компетенции

Оператор процессов колбасного производства должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Составление фарша для колбасных изделий.

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.

2. Формовка колбасных изделий.

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.

3. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий.

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 мясoproдуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных	ЛР 8

традиций и ценностей многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру,	ЛР 17

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУД.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
ОУД.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
ОУД.03 Иностранный язык	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 13, ЛР 15
ОУД.04 Математика	ЛР 4, ЛР 13 - ЛР 15
ОУД.05 История	ЛР 1 - ЛР 8
ОУД.06 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОУД.08 Астрономия	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОУД.09 Химия	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
ОУД.10 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 - ЛР 16
ОУД.11 Родная Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УД.01 Информатика	ЛР 3 - ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.01 Общая технология мяса и мясопродуктов	ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15
ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.04 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ПМ.02 Формовка колбасных изделий	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ФК.01 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным

модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническим условиям

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

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.

Кроме того, для реализации ППКРС СПО в колледже имеется:

- спортивный зал;
- спортивный стадион;
- тир;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал;

-компьютерный класс с подключением к Интернету.

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).