



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_ О.П.Зинков  
Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года

«ПРИНЯТО»  
на заседании Педагогического совета АНПОО «УКК»  
Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года

**Основная программа профессионального обучения  
(программа переподготовки рабочих, служащих)  
«Аппаратчик термической обработки  
мясопродуктов»**

<b>Код</b>	11017
<b>Вид, уровень и направленность образовательной программы</b>	основная программа профессионального обучения (программа переподготовки рабочих, служащих)
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Квалификационный разряд</b>	4
<b>Срок обучения</b>	256 часов
<b>Количество учебных месяцев / недель / дней</b>	1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня
<b>Объём учебной нагрузки в день</b>	8 часов
<b>Объём учебной нагрузки в неделю</b>	40 часов
<b>Исходный уровень образования</b>	допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности

г. Псков  
2021 год

## Содержание

Раздел	Наименование раздела	Страница
1	Сведения о разработчиках	2
2	Паспорт программы	3-7
3	Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения	8-13
4	Структура и объем образовательной программы	13-14
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	15-16
6	Пояснительная записка	16-18
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	18-21
8	Программы дисциплины/модулей	21-27
9	Программы практик	27-31
10	Фонд оценочных средств	31
11	Учебный план	31-34
12	Календарный учебный график	34-36
13	Рекомендуемые методические материалы	36-37
14	Экзаменационные билеты	38-39

### Используемые сокращения

- ОК** - общая компетенция  
**ВД** - вид деятельности = **ОТФ** – общая трудовая функция  
**ПК** - профессиональная компетенция = **ТФ** – трудовая функция  
**ОПД** - общепрофессиональные дисциплины  
**ПМ** - профессиональный модуль;  
**ПП** - практическая подготовка;  
**УП** – учебная практика;  
**ПП** – производственная практика  
**К** - консультация  
**ИА** – итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

### 1. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Преподаватель Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Учебно-курсовой комбинат» Проворов В.А.

## 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

**Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной переподготовки рабочих, служащих «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов»** (далее – Программа) определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение 3 квалификационного уровня:

***Вида профессиональной деятельности:***

выполнение работ по переработке скота и мяса и изготовлению мясных натуральных полуфабрикатов

***Отнесение к видам экономической деятельности:***

Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы. 10.13

**Вид деятельности (ВД)** в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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.

*Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий.*

**Обобщенная трудовая функция (ОТФ)** в соответствии с Профессиональным стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 N 1127н (Зарегистрировано в Минюсте России 16.02.2015 N 36023); *С. Ведение технологического процесса сушки мясопродуктов и других продуктов с пульта управления в сушильках и камерах различной конструкции*

**Возможные наименований должностей (профессий) по основному виду трудовой**

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ЕТКС	§ 20 - 23	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 3-6 разряда
ОКПДТР	11017	

<b>Требования к образованию и обучению</b>	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих
<b>Требования к опыту практической работы</b>	Один год в должности "сушильщик пищевых продуктов" или "оператор сушильных установок" 2-го уровня квалификации
<b>Особые условия допуска к работе</b>	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

**Пути достижения квалификации соответствующего уровня:**

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
<b>1</b>	Деятельность под руководством Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий (обычно физический труд)	Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний	Краткосрочное обучение или инструктаж Практический опыт
<b>2</b>	Деятельность под руководством с элементами самостоятельности и при выполнении знакомых заданий Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий Выбор способа действия по инструкции Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих (как правило, не менее 2 месяцев) Практический опыт
<b>3</b>	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности и при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт

- Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года)

- Практический опыт

## Квалификационные характеристики

**Прошедшие курс обучения** должны быть готовы к профессиональной деятельности связанной с Термической обработкой мясопродуктов., а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии оператор котельной. Допускается вносить в квалификационные характеристики коррективы в части уточнения терминологии, оборудования и технологии в связи с введением новых ГОСТов, а также особенностей конкретного производства, для которого готовится рабочий.

Квалификационная характеристика по ЕКТС	Должен знать	Должен уметь
§ 20 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 3-го разряда	<p><b>принцип действия</b> - обслуживаемого оборудования; - режимы варки, обжарки, копчения колбасных изделий; - ассортимент вырабатываемых мясопродуктов; - правила загрузки и выгрузки колбасных изделий.</p>	<p>Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации. Загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки. Проверка правильности подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов. Подача топлива в топку, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы.</p>
§ 21 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 4-го разряда	<p>- технические условия на готовую продукцию; - качественные признаки, свойства и ассортимент обрабатываемого сырья; - режимы варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий; - способы определения готовности мясопродукта; - ассортимент вырабатываемых колбасных изделий; - устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; - назначение и режимы</p>	<p>Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас. Загрузка сырья в котел (варочный аппарат), регулирование температурного режима, снятие с поверхности бульона топленого жира, измельчение вареного сырья вручную или на волчке, фильтрация и упаривание бульона. Ведение процесса вторичной варки измельченных мясопродуктов в котле (варочном аппарате). Разлив студня в формы или</p>

	<p>термической обработки условно годного сырья (туши, органы).</p>	<p>подача в разливочный аппарат. Составление фарша по рецептуре, варка, прессование и подача зельца на охлаждение. Наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельца. Варка рулета из рубца. Приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции. Сдача колбасных изделий после охлаждения в экспедицию для реализации и хранения. Ведение процесса запекания колбасных изделий, мясных хлебов, паштетов, буженины, карбонатов и других мясопродуктов в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах, укладка сырья (фарша) в формы, регулирование температуры в печах, определение готовности мясопродуктов. Выгрузка мясопродуктов из печей и передача их на охлаждение и упаковку. Периодическая чистка и промывка технологического оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий. Ведение процесса бланширования и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления пара и температурного режима. Передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство. Ведение процесса термической обработки условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях. Регулирование температуры и давления в аппарате. Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, охлаждение ее и укладка в тару. Включение и опробование обслуживаемого оборудования.</p>
--	--	---

<p>§ 22 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 5-го разряда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство обслуживаемого оборудования;</li> <li>- правила регулирования температурного режима;</li> <li>- способы определения готовности мясопродуктов;</li> <li>- технические условия на мясопродукты;</li> <li>- назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;</li> <li>- схемы и правила обслуживания паровых, водяных и воздушных коммуникаций.</li> </ul>	<p>Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокопилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах. Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. Загрузка сырья и выгрузка готового продукта из камеры и направление его на охлаждение. Регулирование температурного режима, наблюдение за продолжительностью технологического процесса и определение готовности продукта органолептически и с помощью приборов.</p>
<p>§ 23. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 6-го разряда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- конструкцию обслуживаемого оборудования и правила его наладки;</li> <li>- устройство и принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов, способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов;</li> <li>- схемы и правила обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций;</li> <li>- рецептуру колбасных изделий высшего сорта;</li> <li>- физико-химические свойства используемого сырья;</li> <li>- параметры технологических процессов;</li> <li>- нормы выхода и сортности мясопродуктов.</li> </ul>	<p>Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах. Обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов по заданной программе, контроль и поддержание температурно-влажностных режимов в соответствии с программой. Обеспечение бесперебойной работы оборудования, предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима. Контроль показателей качества колбасных изделий, их соответствия нормативно-технической документации. Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка. Соблюдение санитарно-гигиенического режима в термокамерах и термоагрегатах.</p>

### **3. НАПРАВЛЕННОСТЬ, ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

**Профессиональное обучение** направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего и присвоение им (при наличии) квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

**Цель программы:** освоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков по профессии рабочего, должности служащего.

**Цель обучения:** приобретение и развитие у обучающихся знаний, умений, навыков и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций (трудовой деятельности) по профессии аппаратчик термической обработки мясопродуктов (термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий).

**Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих** направлена на получение трудовой функции, квалификации впервые.

**Основная программа профессионального обучения переподготовки рабочих, служащих** направлена на переподготовку работника по новой трудовой функции, квалификации с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

**Основная программа профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих** направлена на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня

#### **Планируемые результаты обучения:**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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. в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности: Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий.

Обучающий, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>Общие компетенции ОК</b>	
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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности.

<b>Вид деятельности ВД:</b> термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	
<b>Профессиональные компетенции ПК</b>	
<p>ПК 1.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.</p> <p>ПК 1.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.</p> <p>ПК 1.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.</p> <p>ПК 1.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.</p> <p>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.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;</li> <li>- технического обслуживания оборудования для термической обработки;</li> </ul>
	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загружать сырье и выгружать готовую продукцию;</li> <li>- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;</li> <li>- определять готовность мясопродуктов;</li> <li>- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию;</li> <li>- вести документацию установленного образца;</li> </ul>
	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент вырабатываемой продукции; правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;</li> <li>- правила размещения и нормативные нагрузки;</li> <li>- устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно- измерительных приборов;</li> <li>- технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;</li> <li>- сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработке; нормы выхода готовой продукции;</li> <li>- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты</li> </ul>

В соответствии с и Профессиональным стандартом «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 N 1127н (Зарегистрировано в Минюсте России 16.02.2015 N 36023); в результате освоения

образовательной программы обучающийся должен быть готов к выполнению **трудовых функций (ТФ)** по следующим обобщенным трудовым функциям (ОТФ):

<b>Обобщенная трудовая функция ОТФ – С.</b> Ведение технологического процесса сушки мясопродуктов и других продуктов с пульта управления в сушилках и камерах различной конструкции.	
<b>Трудовые функции ТФ</b>	
С/01.3  Управление технологическим процессом сушки продуктов (включая мясопродукты) в различных сушилках и печах и его регулирование	<p><b>Трудовые действия</b></p> <p>Подготовка рабочего места и сушильного оборудования к ведению процесса сушки</p> <p>Загрузка сушильных установок твердыми и сыпучими продуктами с помощью специальных приспособлений</p> <p>Подача суспензии (жидкости), пара или подогретого воздуха в сушильную камеру</p> <p>Сушка твердых и сыпучих веществ и экстрактов в вальцевых, камерных, туннельных шкафах, барабанных, распылительных и вакуумных сушилках и печах</p> <p>Сушка различных продуктов с пульта управления в шахтных, ленточных (конвейерных), шнековых и вакуум-вальцовых сушилках</p> <p>Регулирование поступления сырья в установку с другого производственного участка и толщины подаваемого слоя</p> <p>Наблюдение за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП и снятие показаний</p> <p>Регулировка температурного режима сушки, влажности, давления пара и продолжительности процесса сушки по показаниям КИП</p> <p>Регулировка поступления газа в установку в зависимости от влажности сырья, поступающего на сушку, и количества проходящего отработанного воздуха с помощью регулировочных приспособлений</p> <p>Поддержание давления или вакуума в сушильной камере и температуры теплоагента на входе и выходе из нее</p> <p>Определение момента окончания сушки органолептически или по данным лабораторного анализа</p> <p>Осуществление контроля содержания влаги в высушенных дрожжах</p> <p>Размол (при необходимости) высушенного продукта на мельницах различной конструкции</p> <p>Выгрузка и передача продуктов на последующие операции или на склад</p> <p>Регистрация параметров процесса сушки в технологическом журнале</p>
	<p><b>Умения</b></p> <p>Поддерживать состояние рабочего места и сушильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности</p> <p>Осуществлять загрузку и выгрузку сушильных установок согласно рабочим инструкциям</p> <p>Осуществлять сушку твердых, сыпучих продуктов, экстрактов и жидких продуктов в шкафах, сушилках и печах различной конструкции и с пульта управления</p> <p>Снимать показания технологических режимов с КИП</p> <p>Поддерживать температурно-влажностный режим сушки в соответствии с программой</p> <p>Регулировать температурный режим сушки, влажность, давление пара и количество проходящего отработанного воздуха по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний КИП в зависимости от степени высушивания продукта, подачи пара, газа</p>

	<p>Использовать специальные и регулировочные приспособления          Осуществлять размол высушенного продукта          Производить передачу готовых продуктов на последующую стадию обработки или на склад          Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале</p> <p><b>Знания</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ          Технология ведения процесса сушки и технологическая схема обслуживаемой установки (участка)          Технологический режим и правила регулирования параметров процесса сушки          Физико-химические и технологические свойства используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; предъявляемые к ним требования          Правила предупреждения отклонений технологических параметров от заданного технологического режима и устранения возникших отклонений          Способы регулирования толщины слоя подаваемого продукта и продолжительности процесса сушки          Способы определения окончания сушки продукции, готовности продукта и его качества          Основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности</p>
<p>Другие характеристики</p>	
<p>С/02.3          Обслуживание машин и оборудования по переработке различных продуктов методом сушки и контроль их работы</p>	<p><b>Трудовые действия</b></p> <p>Опробование, пуск и остановка сушильного оборудования в определенной последовательности в соответствии с рекомендациями заводоизготовителей          Установка и перемещение товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам и размещение их по зонам сушки в зависимости от ассортимента          Ежедневное техническое обслуживание сушильных установок, вспомогательного оборудования и КИП          Наблюдение за работой вентиляционных, обогревательных и транспортирующих устройств          Наблюдение за состоянием сушильного оборудования и КИП, своевременное выявление неполадок          Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях оборудования          Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и его прием после ремонта          Периодическая чистка, промывка и смазка сушильного и вспомогательного оборудования          Санитарная обработка и дезинфекция обслуживаемого оборудования          Прекращение работы при возникновении нештатных ситуаций (нарушение энергоснабжения, обеспечения водой, промышленная авария с выбросом опасных отравляющих химических веществ, пожар и взрыв)          Ведение записей в производственном журнале</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Осуществлять проверку рабочего состояния сушильного и вспомогательного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, промышленной и экологической безопасности          Обслуживать сушильные печи, вспомогательное оборудование сушильного</p>

	<p>отделения и КИП  Наблюдать за состоянием сушильного и вспомогательного оборудования, КИП, за работой вентиляционных систем, просеивающих, охлаждающих и транспортирующих устройств  Выявлять неполадки сушильного оборудования  Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта  Содержать обслуживаемое оборудование в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  Производить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования  Вести записи о техническом обслуживании оборудования в производственном журнале</p>
	<p><b>Знания</b>  Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ  Приемы и методы проверки рабочего состояния сушильного и вспомогательного оборудования, КИП  Технологическая схема обслуживаемой установки (участка)  Назначение, устройство, принцип действия, правила обслуживания сушильного и вспомогательного оборудования, КИП  Правила подготовки обслуживаемого оборудования к ремонту и приема из ремонта  Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции  Правила стерилизации и дезинфекции сушильного оборудования  Порядок действий при возникновении нештатных ситуаций (нарушение энергоснабжения, обеспечения водой, промышленная авария с выбросом опасных отравляющих химических веществ, пожар и взрыв)  Правила ведения производственных журналов</p>
<p>C/03.3  Контроль качества высушенной продукции</p>	<p><b>Трудовые действия</b>  Систематический контроль состояния рабочих мест и участков  Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки  Отбор проб на анализ  Проведение несложных анализов  Определение качества сырья и готовой продукции на любой стадии производства  Взвешивание и отбраковка нестандартных продуктов  Оформление документации о качестве продукции и состоянии оборудования</p> <p><b>Умения</b>  Контролировать состояние рабочих мест и участков, техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки  Осуществлять отбор проб и производить несложные анализы  Контролировать качество продукта, поступающего на сушку, в соответствии с требованиями технической документации  Оформлять производственно-техническую и отчетную документацию в соответствии с действующими требованиями</p> <p><b>Знания</b>  Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции  Государственные стандарты и технические условия (ТУ) на сушку пищевой и иной продукции, на готовую продукцию  Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и готового продукта</p>

	Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта Качественные признаки, свойства и ассортимент обрабатываемого сырья Способы и приемы определения качества готовой продукции Правила ведения учета и оформления отчетной документации
--	--

#### 4. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Образовательная программа** - специально организованный целенаправленный процесс по достижению заданных результатов профессионального обучения.

**В то же время образовательная программа** - это комплекс основных характеристик: объем, содержание, планируемые результаты, условия реализации, формы аттестации. Эти характеристики представляются в виде документов:

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей);
- оценочных средств;
- методических материалов.

**Структура основной программы профессионального обучения:** цель, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), организационно-педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты.

**Содержание** реализуемой основной программы профессионального обучения и (или) отдельных ее компонентов (дисциплин (модулей), практик) должно быть направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.

**Содержание** основной программы профессионального обучения:

- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный модуль;
- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация.

КОД	Содержание программы	Объем программы в академических часах
	<b>ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН</b>	
<b>ОПД</b>	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА</b>	<b>40</b>
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	4
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4
<b>ПМ</b>	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО</b>	<b>40</b>

	<b>МОДУЛЯ</b>	
<b>УД</b>	<b>Специальная технология</b>	<b>40</b>
УД.01	Введение	2
УД.02	Общие сведения о паре и холоде	2
УД.03	Вентиляция, водоснабжение и канализация	2
УД.04	Подъемно-транспортное оборудование	2
УД.05	Ассортимент колбасных изделий	2
УД.06	Осадка колбасных изделий	3
УД.07	Варка и обжарка колбасных изделий	3
УД.08	Варка мясопродуктов	4
УД.09	Охлаждение мясопродуктов	4
УД.10	Копчение колбасных изделий и мясопродуктов	4
УД.11	Сушка колбасных изделий	4
УД.12	Производство отдельных видов колбас и мясопродуктов	2
УД.13	Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий и мясопродуктов	4
УД.14	Стандартизация и контроль качества	2
	<b>ПРОГРАММЫ ПРАКТИК</b>	<b>160</b>
<b>УП</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>72</b>
УП.01.	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8
УП.02	Подготовка мясопродуктов к термической обработке	8
УП.03	Варка и обжарка колбасных изделий	8
УП.04	Варка мясопродуктов	8
УП.05	Охлаждение мясопродуктов	8
УП.06	Копчение мясопродуктов и колбасных изделий	8
УП.07	Сушка колбасных изделий	8
УП.08	Производство отдельных видов мясопродуктов	8
УП.09	Расфасовка, упаковка и хранение мясопродуктов и колбасных изделий	8
<b>ПП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>88</b>
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8
<b>К</b>	<b>Консультация</b>	<b>8</b>
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	<b>8</b>
<b>Общий объем образовательной программы</b>		<b>256</b>

## 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профессиональное обучение осуществляется Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организацией «Учебно-курсовой комбинат» (далее – Организация) посредством реализации основных программ профессионального обучения:

- программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;
- программ переподготовки рабочих, служащих;
- программ повышения квалификации рабочих, служащих.

Формы обучения и сроки освоения основных программ профессионального обучения определяются образовательной программой и Договором на оказание платных образовательных услуг. Организацией, допускается сочетание различных форм обучения.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по каждой профессии рабочего, должности служащего определяется конкретной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой Организацией, на основе профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом конкретной основной программы профессионального обучения.

Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения организуется в соответствии с учебным расписанием, в котором указывается ФИО преподавателя по каждой теме программы.

Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется согласно Положению об обучении по индивидуальному учебному плану в АНПО «УКК». При прохождении профессионального обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом его продолжительность может быть изменена Организацией, с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного Обучающегося.

Реализация основных программ профессионального обучения обеспечивается преподавателями, работающими по трудовому договору, с привлечением к образовательному процессу специалистов и руководителей организаций (предприятий, объединений) и др. категории квалифицированных работников в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в т. ч. по совместительству и краткосрочным договорам гражданско-правового характера и участвующие в практической подготовке работники Профильной организации, в качестве руководителей по практической подготовке.

Преподаватели выполняют обязанности в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом и соответствующими локальными актами Организации и должны иметь:

- необходимую профессиональную педагогическую квалификацию, соответствующую установленной квалификации по данному профилю, подтвержденную аттестатами, дипломами и иными документами;
- стаж работы, необходимый для осуществления образовательной деятельности;
- аттестацию, подтверждающую соответствие педагогических работников занимаемым должностям на основе их профессиональной деятельности.

Руководитель по практической подготовке от Профильной организации назначается из числа работников Профильной организации, приказом по предприятию, учреждению, организации о прохождении практической подготовки обучающихся и являются ответственным лицом, соответствующим требованиям трудового законодательства

Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, который обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации, обязанности которого закрепляются распорядительным документом организации.

Преподаватели и руководители по практической подготовке от Профильной организации обязаны не реже одного раза в пять лет проходить курсы повышения квалификации по профилю деятельности и стажировки в организациях в соответствии с содержанием реализуемых программ.

В процессе обучения особое внимание уделяется вопросам техники безопасности и охраны труда. В этих целях преподаватели помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программой, при изучении каждой новой темы обращают внимание Обучающихся на конкретные правила безопасности, которые необходимо выполнять.

Как преподаватели, так и руководители по практической подготовке должны уделять особое внимание на охрану труда при выполнении Обучающимися отдельных конкретных работ.

## **6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной переподготовки рабочих, служащих «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» 4 разряд, разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (утв. приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292);
- Приказа Минобрнауки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздела "Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства", утвержденным Установлением Минтруда РФ от 29.08.2001 № 65;
- Постановления от 13 января 2003 г. N 1/29 «Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (в ред. Приказа Минтруда России N 697н, Минобрнауки России N 1490 от 30.11.2016);
- ГОСТа 12.0.004-2015 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения;
- Профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 N 1127
- 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

К профессиональному обучению допускаются лица различного возраста на приобретение профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего и присвоение им (при наличии) квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования, годных по состоянию здоровья для работы по профессии рабочего, должности служащего.



К профессиональному обучению:

- по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих или должностям служащих допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

- по программам переподготовки рабочих и служащих допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

- по программам повышения квалификации рабочих и служащих допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего (без повышения образовательного уровня).

Профессиональное обучение включает в себя теоретическое обучение и практическую подготовку (учебную и производственную практики).

Теоретическое обучение по основной программе профессионального обучения проводится в соответствии с учебным планом (индивидуальным учебным планом) по очной форме с отрывом от производства в Организации, в том числе в обособленном подразделении Организации или по заявленному Заказчиком месту проведения (на производстве) в оборудованных учебных кабинетах, отвечающих материально-техническим и информационно-методическим требованиям, с использованием наглядных пособий, макетов, плакатов, схем, учебных видеofilьмов, компьютерных обучающих систем, натуральных образцов оборудования и приборов в виде лекций.

По согласованию с Заказчиком, на основании Договора или в случае наступления форс-мажора при реализации образовательных программ могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе очное аудиторное обучение, дистанционные образовательные технологии, электронное обучение и смешанные образовательные технологии, с учетом перечня профессий, специальностей и направлений подготовки, по которым реализация образовательных программ не допускается с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В случае, если теоретическое обучение проводится по заочной форме без отрыва от производства, с применением дистанционных (электронных, информационно-коммуникационных) технологий Обучающиеся получают ключ удаленного доступа к учебным модулям обучающей контролирующей системы и указания по выполнению практической подготовки.

Обучающиеся после теоретического обучения направляются на учебную и производственную практики, которые организованы на базе Профильной организации или организации - заказчике образовательных услуг, направившей Слушателя на обучение, если она осуществляет деятельность по профилю соответствующей образовательной программы и тем самым является Профильной организацией, на основе Договора о практической подготовке Обучающихся.

Профессиональное обучение на производстве осуществляется в пределах рабочего времени Обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения. Практическая подготовка проводится по режиму работы предприятия, на котором ведется подготовка Обучающихся продолжительностью не более 8 часов в день.

Реализация практической подготовки обеспечивается педагогическими кадрами Организации (преподавателями), в качестве руководителя по практической подготовке от Организации и ответственным лицом из числа работников Профильной организации, в качестве руководителя по практической подготовке от Профильной организации.

Перед выходом на практическую подготовку Обучающийся должен получить от руководителя по практической подготовке от Организации:

- Информацию о времени и конкретном месте прохождения практической подготовки, с указанием ФИО руководителя по практической подготовке от Профильной организации, контактных телефонов;
- Комплект документов учета практической подготовки для формирования отчета о прохождении практической подготовки;
- проект Договора о практической подготовке обучающихся;
- образец приказа по предприятию, учреждению, организации нахождение практической подготовки;
- дневник учёта учебной практики;
- дневник учёта производственной практики;
- заключение на практическую квалификационную работу;
- заключение о достигнутом уровне квалификации.

Порядок проведения учебной и производственной практик для Обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения осуществляется в виде лекций, определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и самостоятельным выполнением этих работ, под руководством и наблюдением руководителей по практической подготовке.

Профессиональное обучение на производстве проводится в пределах рабочего времени Обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения. Практическая подготовка проводится по режиму работы предприятия, на котором ведется подготовка Обучающихся продолжительностью не более 8 часов в день.

По окончании практической подготовки Обучающийся представляет в Организацию письменный отчет по обучению на производстве (отчет о прохождении практической подготовки), подтверждающий освоение Обучающимися компетенций при прохождении учебной и производственной практик:

- дневники учёта учебной и производственной практик, заполненные Обучающимся и подписанные руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение на практическую квалификационную работу, заполненное и подписанное руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение о достигнутом уровне квалификации, заполненное и подписанное руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации;
- копию удостоверения лица, ответственного за практическую подготовку на предприятии, учреждении, организации (при необходимости).

Представление отчета о прохождении практической подготовки является необходимым условием допуска к итоговой аттестации. Непредставление отчета рассматривается как нарушение учебной дисциплины и невыполнение учебного плана.

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ**

Освоение основной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается:

- текущим контролем знаний;
- промежуточной аттестацией;
- итоговой аттестацией (итоговый экзамен),

которые являются основными формами контроля учебной работы, оценивают результаты учебной деятельности Слушателей в период обучения и проводятся с целью определения уровня теоретической и практической подготовки.

Основной формой **текущего контроля знаний** является зачёт (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания).

Форма **промежуточной аттестации** - зачет (тестирование, компьютерное тестирование). Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация осуществляется Организацией или традиционными методами или с использованием дистанционных образовательных технологий.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация Обучающихся проводятся преподавателями или обучающей контролирующей системой с тестовыми заданиями и руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации во время практической подготовки (учебной и производственной практик), в соответствии с Положениями о проведении промежуточной аттестации в АНПОО «УКК» и о практической подготовке в АНПОО «УКК».

Результаты текущего контроля знаний и промежуточной аттестации фиксируются преподавателем в журнале учета учебных занятий и руководителем по практической подготовке от Профильной организации и дневниках учёта учебной и производственной практик.

### **Итоговая аттестация**

Реализация **основных программ профессионального обучения** завершается итоговой аттестацией Обучающихся в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится Организацией для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Объем времени, форма и вид аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию Обучающихся, устанавливаются учебным планом (индивидуальным учебным планом) и доводятся до Обучающихся в первый день занятий. Дата и время проведения итоговой аттестации доводится до сведения всех членов комиссии и Обучающихся не позднее чем за 3 дня до итоговой аттестации. Итоговая аттестация осуществляется Организацией или традиционными методами или с использованием дистанционных образовательных технологий.

Итоговая аттестация может проводиться по месту нахождения Организации или ее обособленного подразделения, или на территории организации - заказчика образовательных услуг (в случае организации обучения на территории заказчика).

Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к итоговой аттестации, возможность работать с учебным фондом, медиаресурсами и т.д. В период подготовки Обучающиеся получают необходимую помощь от преподавателей и руководителей по практической подготовке в виде консультаций по процедуре проведения, критериям оценивания и другим вопросам организации итоговой аттестации.

Допуск к сдаче квалификационного экзамена осуществляется при успешном прохождении:

- промежуточной аттестации;
- практической подготовки (учебной и производственной практик), в качестве представления отчета о прохождении практической подготовки (учебной и производственной практик)

на основании приказа о допуске к итоговой аттестации (квалификационному экзамену) по основной программе профессионального обучения.

Для методической помощи Обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и сборе материалов к отчету о прохождении учебной и производственной практик назначаются руководители по практической подготовке от Организации и от Профильной организации.

В случае успешного прохождения предшествующих аттестационных испытаний создается квалификационная комиссия для проведения итоговой аттестации

(квалификационного экзамена) Обучающихся по основным программам профессионального обучения. Комиссия формируется по каждой программе профессионального обучения, реализуемой Организацией, на основании приказа о составе, о выпуске группы и отчислении обучающихся с основной программы профессионального обучения. Заседание аттестационной комиссии оформляется протоколом.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени отведенного на практическую подготовку в форме выполнения комплексных заданий, направленных на проверку профессиональных компетенций. Выполнение практической квалификационной работы оценивается руководителем по практической подготовке от Профильной организации и заносится в дневник учёта производственной практики. Выполненная практическая квалификационная работа по профессии рабочего, должности служащего на соответствие рекомендуемого разряда отражается руководителем по практической подготовке от Профильной организации в заключении на практическую квалификационную работу.

Качество выполняемых работ и достигнутые производственные показатели Обучающегося на соответствие уровня квалификации рекомендуемого разряда по профессии рабочего, должности служащего отражаются руководителями по практической подготовке в заключении о достигнутом уровне квалификации.

Документированным подтверждением выполнения практической квалификационной работы является отчет о прохождении практической подготовки.

Проверка теоретических знаний проводится в традиционной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий в виде: устного экзамена по билетам, письменного по тестам, компьютерного тестирования как очно, так и дистанционно, в режиме онлайн, или других видах, предусмотренных образовательной программой. Экзаменационные билеты и тесты к квалификационному экзамену разрабатываются преподавателями и утверждаются Генеральным директором Организации.

В случае если проверка теоретических знаний проводится с использованием дистанционных образовательных технологий в режиме компьютерного тестирования, очно или дистанционно (онлайн), то в процессе тестирования осуществляется автоматизированная обработка оценивания, документирование результатов тестирования, хранение результатов тестирования.

Результаты итоговой аттестации:

- на основе полученного результата практической квалификационной работы, в качестве отчета о прохождении практической подготовки;
- проверки теоретических знаний

фиксируются в экзаменационной ведомости, в протоколе заседания квалификационной комиссии, в журнале учета учебных занятий и документе о квалификации.

Экзаменационная ведомость или распечатки тестов (результаты тестирования) на бумажном носителе, экземпляр протокола заседания квалификационной комиссии, журнал учета учебных занятий и отчет о практической подготовке формируются в материалы дела учебной группы и хранятся в Организации в течение 5 лет.

После успешного прохождения Обучающимся квалификационного экзамена обучение считается законченным. Протокол заседания квалификационной комиссии является основанием для издания приказа о выпуске группы и отчислении обучающихся с

основной программы профессионального обучения. На основании приказа о выпуске Обучающиеся отчисляются с основной программы профессионального обучения и получают документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, за подписью председателя комиссии и руководителя Организации.

В свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего указывается наименование, вид, уровень и направленность образовательной программы, срок ее освоения, квалификация по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения.

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

Сведения о свидетельствах о профессии рабочего, должности служащего вносятся в федеральную информационную систему «Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении» (ФИС ФРДО).

### **Критерии оценивания**

Уровень усвоения профессиональных компетенций и знаний Обучающихся по основной программе профессионального обучения оценивается по результатам текущего контроля знаний, промежуточной аттестации и итоговой аттестации (квалификационного экзамена) - результат практической квалификационной работы и проверка теоретических знаний по четырехбалльной системе: **5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно»; 2 - «неудовлетворительно».**

Оценка **«отлично»** означает, что обучающийся показал глубокие и всесторонние знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, владеет требованиями нормативных документов, логически стройно и последовательно излагает изученный материал.

Оценка **«хорошо»** означает, что обучающийся показал твердые и достаточно полные знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, знает требования нормативных документов, последовательно излагает изученный материал, допуская при этом неточности, отличается развитой речью.

Оценка **«удовлетворительно»** означает, что обучающийся показал посредственные знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, но знает основные требования нормативных документов, изученный материал излагает, допуская некоторые ошибки, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка **«неудовлетворительно»** означает, что обучающийся не владеет необходимыми знаниями по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, не знает требований нормативных документов, не в состоянии дать самостоятельный ответ на вопросы, обосновать собственную позицию.

В случае если итоговая аттестация проводится с использованием дистанционных образовательных технологий, то положительным (зачетным) результатом итоговой аттестации является количество правильных ответов не менее чем 80% от общего количества вопросов

## **8. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

### **8.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОПД «Аппаратчик термической обработки мясopодуkтoв» 4 разряд**

Код	Тема	Содержание тем
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	<p>Топографическое расположение органов и частей тела сельскохозяйственных животных.</p> <p>Анатомические и возрастные особенности сельскохозяйственных животных.</p> <p>Особенности строения организма сельскохозяйственных животных, для получения продуктов заданного качества и свойств.</p> <p>Строение органов и тканей сельскохозяйственных животных; физиологические функции органов и систем органов животных</p>
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Основные группы микроорганизмов.</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.</p> <p>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.</p> <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств.</p> <p>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.</p> <p>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	<p>Основные положения Федерального Закона «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Определение опасных производственных объектов. Нормативные правовые акты и нормативно-технические документы, регламентирующие требования промышленной безопасности на опасных производственных объектах..</p> <p>Организация работы по охране труда и промышленной безопасности на опасных производственных объектах.</p> <p>Осуществление производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасных производственных объектах, согласно Положения о производственном контроле.</p> <p>Понятие аварии и инцидента на опасных производственных объектах.</p> <p>Требования промышленной безопасности по готовности организаций, эксплуатирующих опасные производственные объекты к действиям по локализации и ликвидации последствий аварий. Правила ликвидации аварий и повреждений, план ликвидации возможных аварий.</p> <p>Пожарная безопасность определение и нормативная документация. Причины возникновения пожаров. Противопожарные мероприятия. Виды, местонахождение, устройство и правила пользования средствами пожаротушения. Действия обслуживающего персонала при пожарах.</p> <p>Организация и проведение огневых, газоопасных и других работ повышенной опасности.</p> <p>Порядок оформления нарядов-допусков.</p> <p>Спецодежда, спецобувь и защитные приспособления, используемые при обслуживании и ремонте котельного оборудования.</p> <p>Техника безопасности при эксплуатации основного и вспомогательного оборудования. Безопасность труда при ремонтных работах. Расследование несчастных случаев на производстве. Специальная оценка условий труда.</p> <p>Электробезопасность. Требования электробезопасности. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации и ремонте механизмов с электроприводом, электроприборов и электроустановок. Заземление, защитное отключение оборудования.</p> <p>Меры безопасности при работе с переносными светильниками и электроинструментом. Вредное воздействие электромагнитного поля, шума и вибрации на организм человека. Меры борьбы с ними.</p> <p>Производственная санитария, ее задачи. Причины и профилактика профессиональных заболеваний машинистов-операторов котельной.</p> <p>Личная гигиена.</p>

		Оказание первой доврачебной помощи при различных видах травм. Отравления. Правила транспортировки пострадавших. Проведение экстренной сердечно-легочной реанимации. Действие электрического тока на организм человека. Освобождение пострадавшего от действия электрического тока. Оказание первой доврачебной помощи при электротравме. Аптечка первой помощи.
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	Основные направления государственной политики в сфере охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов. Основные экологические понятия: экосистема, экологическая безопасность, популяция

## 8.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ

### УД СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

#### «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» 4 разряд

код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p>Учебно-воспитательные задачи и структура учебного предмета. Квалификационная характеристика аппаратчика термической обработки мясопродуктов. Место квалификации в технологическом процессе производства мясных продуктов.</p> <p>Значение мясоперерабатывающей промышленности в экономическом и социокультурном развитии страны. Научно-технический прогресс, его приоритетные направления. Экономическое значение конкурентоспособности отечественных изделий и технологий на мировом рынке.</p> <p>Роль профессионального мастерства рабочего в обеспечении высокого качества выполняемых работ. Правила рациональной организации рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ. Требования по пожарной безопасности и охране окружающей среды. Соблюдение требований по охране труда при использовании пара и холода</p>
УД.02	Общие сведения о паре и холоде	<p>3–6-й разряды</p> <p>Общие сведения о паре. Получение пара и его применение в колбасном производстве. Виды топлива для котельных. Общее назначение паропроводов, их изоляция. Искусственный холод, передача холода на рабочие участки, изоляция холодопроводов. Общие сведения об устройстве и работе отдельных контрольно-измерительных приборов.</p>
УД.03	Вентиляция, водоснабжение и канализация	<p>Назначение вентиляции. Схемы вентиляционных систем. Кондиционирование воздуха. Водоснабжение и канализация, их характеристики. Источники получения воды. Правила эксплуатации водопроводов и меры по предотвращению замерзания воды. Правила эксплуатации вентиляционных систем</p>
УД.04	Подъемно-транспортное оборудование	<p>3–6-й разряды</p> <p>Роль транспортных операций в производственном процессе. Виды транспортного оборудования, его</p>

		устройство, назначение и конструкции. Характеристика подъемно-транспортных устройств. Подвесные пути, их назначение. Устройство конвейерных и бесконвейерных линий. Напольный транспорт, его характеристика. Требования по охране труда при работе на конвейерах
УД.05	Ассортимент колбасных изделий	<i>3–6-й разряды</i> Виды колбасных изделий, их характеристика. Групповой ассортимент колбасных изделий в зависимости от технологического процесса их производства. Деление колбасных изделий по сортам
УД.06	Осадка колбасных изделий	<i>3–6-й разряды</i> Назначение процесса осадки. Термический режим и продолжение осадки для различных видов колбас. Физико-химические процессы, происходящие в колбасных изделиях во время осадки. Признаки окончания осадки. Особенности осадки сырокопченых колбас. Весовые потери при осадке. Качественная оценка осадки колбас. Виды дефектов при осадке, способы их предупреждения и устранения. Оборудование осадочных камер, его устройство. Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при выполнении соответствующих работ. Требования по охране труда при эксплуатации оборудования
УД.07	Варка и обжарка колбасных изделий	<i>3, 4-й разряды</i> Ведение процессов варки и обжарки колбасных изделий в варочно-обжарочных камерах. Условия и продолжительность процесса обжарки колбасных изделий в зависимости от их диаметра и вида. Регулирование давление пара и температурного режима. Правила загрузки и выгрузки колбасных изделий из камер.  <i>5, 6-й разряды</i> Наблюдение за технологическим процессом и определение готовности продукта органолептически и с помощью приборов. Контроль с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов за соблюдением технологического режима по заданной программе. Весовые потери при обжарке колбас. Возможные дефекты, возникающие в процессе обжарки, меры по их своевременному предупреждению и устранению. Правила ведения термического журнала. Особенности технологического процесса варки и обжарки колбасных изделий в варочно-жарочных камерах. Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при обжарке, варке колбасных изделий. Требования по охране труда при выполнении соответствующих работ
УД.08	Варка мясопродуктов	3-й разряд Ведение процесса варки мясопродуктов.



		<p>Продолжительность и температурный режим варки в зависимости от диаметра и вида изделия. Признаки готовности. Факторы, влияющие на качество варки. Принцип действия обслуживаемого оборудования.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Варка мяса и субпродуктов для выработки студня, зельца и субпродуктовых колбас. Ведение процессов бланшировки и обжаривания мясопродуктов. Технологический процесс обработки различных мясопродуктов. Загрузка сырья в варочный аппарат. Регулирование давления пара и температурного режима. Разлив студня в формы или разливающий аппарат. Варка рулетов из рубца. Запекание колбасных изделий в термокамерах. Определение готовности продукта. Передача на дальнейшую обработку, охлаждение и упаковку.</p> <p><i>5-й разряд</i></p> <p>Ведение процессов варки и запекания мясопродуктов в термокамерах. Регулирование температурного режима. Способы определения готовности продуктов органолептически и с помощью приборов. Назначение и правила применения контрольно-измерительных приборов. Ведение записей в технологическом журнале.</p> <p><i>6-й разряд</i></p> <p>Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах. Контроль с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов за соблюдением технологического режима по заданной программе.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при варке мясопродуктов. Требования по охране труда при выполнении соответствующих работ</p>
УД.09	Охлаждение мясопродуктов	<p><i>3-й разряд</i></p> <p>Цель охлаждения. Способы охлаждения. Колбасные группы, подвергаемые охлаждению. Технология охлаждения колбасных изделий водой и воздухом.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Назначение, устройство и правила эксплуатации универсальных камер периодического действия, термоагрегатов непрерывного действия, применяемых для обжарки, варки и охлаждения колбасных изделий. Правила охлаждения зельца после прессования.</p> <p><i>5-й разряд</i></p> <p>Охлаждение колбасных изделий под душем после варки. Сущность охлаждения в специальных машинах и на автоматизированных линиях. Температура различных видов продукции после охлаждения. Весовые потери при охлаждении. Возможные дефекты при охлаждении, меры по их предупреждению и устранению.</p>

		<p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при охлаждении мясопродуктов. Требования по охране труда при выполнении соответствующих работ</p>
УД.10	Копчение колбасных изделий и мясопродуктов	<p style="text-align: center;"><i>3, 4-й разряды</i></p> <p>Назначение процесса копчения. Отличие копчения от обжарки. Колбасные группы, подвергаемые копчению. Породы дерева, применяемые при копчении. Химический состав древесины. Дым и его свойства. Бактерицидность дыма.</p> <p style="text-align: center;"><i>5, 6-й разряды</i></p> <p>Факторы, влияющие на качество продуктов. Изменения, происходящие в мясопродуктах в процессе копчения. Продолжительность термообработки. Контроль температуры внутри продукта. Копчение при низких и высоких температурах. Коптильное оборудование, его виды, характеристика. Стационарные коптилки, термодымовые камеры, автоматические коптильные камеры, коптилки с дымообразованием вне камеры, их устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Дымогенерация в процессе копчения. Дымомер, его назначение, устройство, правила эксплуатации. Сущность копчения сырокопченых колбас. Температура и длительность копчения, их зависимость от вида и сорта сырокопченых колбас. Признаки готовности продукта. Возможные дефекты, способы их устранения. Оценка качества копчения. Сущность обработки мясопродуктов коптильными препаратами. Правила ведения термического журнала.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при выполнении соответствующих работ. Требования по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
УД.11	Сушка колбасных изделий	<p style="text-align: center;"><i>3, 4-й разряды</i></p> <p>Цель и сущность процесса сушки. Колбасные группы, подвергаемые сушке. Зависимость продолжительности сушки и термического режима обработки от вида колбасных изделий, параметров воздушной среды. Определение температуры и относительной влажности воздуха в климокамерах.</p> <p style="text-align: center;"><i>5, 6-й разряды</i></p> <p>Сущность применения ультрафиолетовых лучей в процессе сушки. Определение окончания процесса сушки. Понятие о стандартной влажности и выходе продукции. Весовые потери при сушке. Влажность полукопченых колбас, предназначенных для отгрузки на дальние расстояния. Возможные дефекты в процессе сушки, причины их возникновения, способы</p>

		<p>предотвращения и устранения. Сушильные камеры, их виды, устройство. Правила пользования приборами при контроле режима сушки в камере. Правила ведения термического журнала.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при выполнении соответствующих работ. Требования по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
УД.12	Производство отдельных видов колбас и мясопродуктов	<p style="text-align: center;"><i>4–6-й разряды</i></p> <p>Характеристика сырья для производства копченостей. Использование говяжьего, свиного и бараньего мяса. Технологическая схема производства и копчения мясопродуктов. Температурный режим и сроки копчения. Признаки готовности продуктов. Коптильные камеры, автокоптилки, их устройство, принцип действия. Требования к качеству копченых мясопродуктов. Запекание мясопродуктов. Способы и температурный режим запекания мясопродуктов. Показатели, определяющие готовность продукции. Оборудование для запекания мясопродуктов, его устройство и технологическая характеристика. Технология производства ветчины в оболочке. Оборудование, используемое для приготовления ветчины.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при выполнении соответствующих работ. Требования по охране труда, санитарии и гигиене</p>
УД.13	Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий и мясопродуктов	<p style="text-align: center;"><i>3–6-й разряды</i></p> <p>Упаковочные материалы и тара, требования к ним. Способы расфасовки и упаковки колбасных изделий. Хранение колбасных изделий в камерах, оборудованных подвесными путями и стеллажами. Температура и влажность, поддерживаемые в камерах. Длительность хранения. Хранение сырокопченых колбас</p>
УД.14	Стандартизация и контроль качества	<p style="text-align: center;"><i>3–6-й разряды</i></p> <p>Стандартизация, ее задачи и роль в повышении уровня качества продукции, ускорении научно-технического прогресса. Система контроля качества выполняемых работ. Сертификация качества. Методы (способы) определения качества мясопродуктов. Основные метрологические термины и определения</p>

## 9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка)

### 9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

#### «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» 4 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
УП.01	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	<p style="text-align: center;"><i>4–5-й разряды</i></p> <p>Учебно-производственные и воспитательные задачи учебного предмета. Квалификационная характеристика.</p> <p>Продукция, выпускаемая организацией, прогрессивные формы хозяйствования, трудовые традиции. Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего.</p> <p>Производственная деятельность учебной группы в организации мясоперерабатывающей промышленности. Значение соблюдения трудовой и технологической дисциплины в обеспечении качества выполняемых работ.</p> <p>Режим работы организации мясоперерабатывающей промышленности, формы организации труда и правила внутреннего распорядка.</p> <p>Требования по охране труда в организации мясоперерабатывающей промышленности и на рабочем месте. Пожарная безопасность. Инструктаж по пожарной безопасности в организации и на рабочем месте. Соблюдение требований по охране окружающей среды</p>
УП.02	Подготовка мясопродуктов к термической обработке	<p>4–5-й разряды</p> <p>Подготовка оборудования к работе. Освоение приемов подачи топлива в топку, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы. Поддержание циркуляции воздуха в осадочной камере с помощью воздухоохладителей, определение окончания осадки.</p> <p>Выполнение работ по осадке мясопродуктов под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации: навешивание колбасных и других изделий на рамы и палки. Осадка сырокопченых колбас. Расчет потерь массы при осадке. Обнаружение брака мясопродуктов при осадке и его устранение.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
УП.03	Варка и обжарка колбасных изделий	<p>4-й разряд</p> <p>Подготовка оборудования к варке и обжарке колбасных изделий под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации.</p> <p>Контроль за подвешиванием колбасных изделий на палки и рамы с исправлением обнаруженных дефектов. Загрузка рам с колбасными изделиями в варочно-обжарочные термокамеры. Определение готовности процесса обжарки колбасных изделий. Выгрузка колбасных изделий из камер.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Ведение процесса обжарки колбасных изделий в варочно-обжарочных термокамерах: регулирование температурного режима, наблюдение за технологическим процессом, определение готовности, применение контрольно-измерительных приборов, технические условия на готовую продукцию.</p> <p>Ведение записи в технологическом журнале.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>

УП.04	Варка мясопродуктов	<p>3-й разряд</p> <p>Подготовка оборудования к варке мясопродуктов под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации.</p> <p>Прием мясопродуктов на варку. Подбор мясопродуктов по виду, размеру, диаметру. Подогрев варочных камер. Загрузка сырья измельченных мясопродуктов в варочный аппарат.</p> <p>Ведение процесса варки по установленному технологическому режиму, запись времени загрузки в технологический журнал.</p> <p>Наблюдение за температурой и временем варки. Определение качества мясопродуктов. Выявление дефектов и их устранение.</p> <p>Выгрузка мясопродуктов.</p> <p>Передача мясопродуктов на охлаждение.</p> <p>4-й разряд</p> <p>Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас. Ведение процессов бланшировки и обезжиривания мясопродуктов в котлах и на плитах.</p> <p>Термическая обработка условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением.</p> <p>Загрузка сырья, измельченных мясопродуктов в котел.</p> <p>Варка рулетов из рубца. Наблюдение за технологическим процессом и определение готовности продукта. Передача на дальнейшую обработку, охлаждение и упаковку.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Технологический процесс варки мясопродуктов в варочно-жарочных термокамерах.</p> <p>Регулирование температурного режима. Наблюдение за технологическим процессом и определение готовности продукта. Ведение записей в технологическом журнале.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
УП.05	Охлаждение мясопродуктов	<p>3-й разряд</p> <p>Подготовка к охлаждению мясопродуктов под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации. Соблюдение температурных режимов охлаждения колбасных изделий водой и воздухом в камерах охлаждения.</p> <p>4-й разряд</p> <p>Обслуживание универсальных камер периодического действия и терморегуляторов непрерывного действия, применяемых для обжарки, варки и охлаждения мясопродуктов и колбасных изделий. Охлаждение зельца после прессования.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Обслуживание поточно-механизированных, автоматизированных линий и агрегатов, предназначенных для охлаждения колбасных изделий и мясопродуктов.</p> <p>Определение потерь массы при охлаждении, принятие мер по их устранению.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
УП.06	Копчение	<p>3, 4-й разряды</p> <p>Подготовка оборудования к копчению мясопродуктов и</p>

	мясопродуктов и колбасных изделий	<p>колбасных изделий под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации. Обслуживание стационарных коптильных камер и автокоптилок. Подбор мясопродуктов и колбасных изделий по весу, диаметру батона.</p> <p>Загрузка в камеру. Выгрузка мясопродуктов и колбасных изделий из коптильных камер. Передача на сушку.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Ведение процесса копчения мясопродуктов и колбасных изделий по установочному режиму. Наблюдение за температурой, временем копчения, подачей воздуха и дыма в коптильную камеру. Освоение приемов копчения сырокопченых колбас холодным способом. Регулирование температуры и длительности процесса в зависимости от вида и сорта сырокопченых колбас. Определение готовности. Обнаружение дефектов, их устранение.</p> <p>Освоение методов бездымного копчения. Обработка мясопродуктов и колбасных изделий коптильными препаратами. Органолептическая оценка качества копчения.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
УП.07	Сушка колбасных изделий	<p>3, 4-й разряды</p> <p>Подготовка оборудования к сушке мясопродуктов и колбасных изделий под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации.</p> <p>Освоение приемов сушки мясопродуктов и колбасных изделий в климокамерах. Определение окончания процесса сушки.</p> <p>Выгрузка колбас из камер.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Соблюдение режима сушки. Контроль режимов сушки по контрольно-измерительным приборам. Обслуживание сушилки секционного типа с автоматическим регулированием.</p> <p>Обнаружение дефектов сушки, их устранение. Передача готовой продукции на склад.</p> <p>Обслуживание сушилки секционного типа при ведении процесса сушки колбасных изделий.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
УП.08	Производство отдельных видов мясопродуктов	<p>4, 5-й разряды</p> <p>Подготовка оборудования к производству отдельных видов мясопродуктов и колбасных изделий.</p> <p>Подготовка сырья и варка мясных рулетов, определение их готовности.</p> <p>Освоение приемов запекания колбасных изделий в термоагрегатах, обжарочных, коптильно-варочных камерах. Регулирование температуры в печах. Определение готовности продукта. Извлечение готовой продукции из форм. Передача на охлаждение и упаковку. Сдача готовой продукции.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной</p>

		безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ
УП.09	Расфасовка, упаковка и хранение мясопродуктов и колбасных изделий	3–5-й разряды Подготовка к хранению мясопродуктов и колбасных изделий. Хранение мясопродуктов и колбасных изделий в камерах, оборудованных подвесными путями и стрелками. Поддержание необходимой температуры и влажности в камерах. Хранение сырокопченых колбас в сухом и темном помещении. Упаковка и хранение мясопродуктов и колбасных изделий, предназначенных для дальних перевозок и длительного хранения. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ

### 9.1.Производственная практика ПП.02

#### «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» 4 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Проведение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями технологического процесса и квалификационной характеристики.	Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ <i>аппаратчика термической обработки мясопродуктов</i> . Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Самостоятельное выполнение работ <i>аппаратчика термической обработки мясопродуктов</i> .
ПП.03	Практическая квалификационная работа	Практическая квалификационная работа проводится за счет времени отведенного на практическую подготовку в форме выполнения практического задания и документированного подтверждения результатов выполнения соответствующей деятельности (письменный отчет по обучению на производстве). Выполнение практической квалификационной работы оценивается руководителем по практической подготовке от Профильной организации и фиксируется в дневнике учёта производственной практики

## 10. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение 1: Оценочные материалы - экзаменационные билеты, тесты

## 11. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН основной программы профессионального обучения (программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих) «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» 4 разряд

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки, в часах				Формы контроля
		Всего	В том числе			
			Теоретические занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>80</b>	<b>80</b>			Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания)  Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
ОПД	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>40</b>				
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	4	4			
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4			
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28	28			
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4	4			
ПМ	<b>Профессиональные модули</b>	<b>40</b>				
УД	<b>Специальная технология</b>	<b>40</b>	<b>40</b>			
УД.01	Введение	2	2			
УД.02	Общие сведения о паре и холоде	2	2			
УД.03	Вентиляция, водоснабжение и канализация	2	2			
УД.04	Подъемно-транспортное оборудование	2	2			
УД.05	Ассортимент колбасных изделий	2	2			
УД.06	Осадка колбасных изделий	3	3			
УД.07	Варка и обжарка колбасных изделий	3	3			
УД.08	Варка мясопродуктов	4	4			
УД.09	Охлаждение мясопродуктов	4	4			
УД.10	Копчение колбасных изделий и мясопродуктов	4	4			
УД.11	Сушка колбасных изделий	4	4			
УД.12	Производство отдельных видов колбас и мясопродуктов	2	2			
УД.13	Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий и мясопродуктов	4	4			
УД.14	Стандартизация и контроль качества	2	2			
ПП	<b>Практическая подготовка</b>	<b>160</b>		<b>160</b>		Прохождение



<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>		<b>72</b>		<p>обучающимися учебной и производственной практик в помещениях Профильной организации. Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)</p> <p>Отчет о прохождении практической подготовки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дневники учёта учебной практики и производственной практик;</li> <li>- заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации</li> </ul>
<b>УП</b>	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8		8		
УП.01.	Подготовка мясопродуктов к термической обработке	8		8		
УП.02	Варка и обжарка колбасных изделий	8		8		
УП.03	Варка мясопродуктов	8		8		
УП.04	Охлаждение мясопродуктов	8		8		
УП.5	Копчение мясопродуктов и колбасных изделий	8		8		
УП.06	Сушка колбасных изделий	8		8		
УП.07	Производство отдельных видов мясопродуктов	8		8		
УП.08	Расфасовка, упаковка и хранение мясопродуктов и колбасных изделий	8		8		
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>88</b>		<b>88</b>		
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8		8		
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих.	72		72		
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8		8		
<b>К</b>	<b>Консультация</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			<p>Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результат практической квалификационной работы (отчет о прохождении практической подготовки);</li> <li>- проверка теоретических знаний (устный экзамен по билетам, письменный по тестам, компьютерное тестирование)</li> </ul>
<b>Объем часов по видам нагрузки</b>		<b>256</b>	<b>96</b>	<b>160</b>		
Всего часов		256				

- ОПД - общепрофессиональная дисциплина  
 ПМ - профессиональный модуль  
 УД - учебная дисциплина  
 УП - учебная практика  
 ПП - производственная практика  
 К - консультация  
 ИА - итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

## 12. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**Календарный учебный график** определяет общий план учебного процесса (по неделям или дням)

**Функция календарного учебного графика** - раскрыть последовательность освоения элементов учебного плана программы профессионального обучения

**Срок обучения:** 256 часа

**Количество учебных месяцев/недель/дней:** 1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня

**Форма обучения:** очная

**Объём учебной нагрузки в день:** 8 часов

**Объём учебной нагрузки в неделю:** 40 часов

### КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

основной программы профессионального обучения  
 (программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих)  
 «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» 4 разряд

Код	Элементы ОПП	Учебные недели и нагрузка в часах							
		недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОПД</b>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>								
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	4							
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4							
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28							
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4							
<b>ПМ</b>	<i>Профессиональные модули</i>								
<b>УД</b>	<i>Специальная технология</i>								
УД.01	Введение		2						
УД.02	Общие сведения о паре и холоде		2						
УД.03	Вентиляция, водоснабжение и канализация		2						

УД.04	Подъемно-транспортное оборудование		2						
УД.05	Ассортимент колбасных изделий		2						
УД.06	Осадка колбасных изделий		3						
УД.07	Варка и обжарка колбасных изделий		3						
УД.08	Варка мясопродуктов		4						
УД.09	Охлаждение мясопродуктов		4						
УД.10	Копчение колбасных изделий и мясопродуктов		4						
УД.11	Сушка колбасных изделий		4						
УД.12	Производство отдельных видов колбас и мясопродуктов		2						
УД.13	Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий и мясопродуктов		4						
УД.14	Стандартизация и контроль качества		2						
<b>ПП</b>	<b>Практическая подготовка</b>								
<b>УП.</b>	<b>Учебная практика</b>								
УП.01.	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности			8					
УП.02	Подготовка мясопродуктов к термической обработке			8					
УП.03	Варка и обжарка колбасных изделий			8					
УП.04	Варка мясопродуктов			8					
УП.05	Охлаждение мясопродуктов			8					
УП.06	Копчение мясопродуктов и колбасных изделий				8				
УП.07	Сушка колбасных изделий				8				
УП.08	Производство отдельных видов мясопродуктов				8				
УП.09	Расфасовка, упаковка и хранение мясопродуктов и колбасных изделий				8				
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>								
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность				8				
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной					40	32		

	характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих.								
ПП.03	Практическая квалификационная работа						8		
К	Консультация							8	
ИА	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)							8	
Всего часов		40	40	40	40	40	40	16	
<b>Количество учебных месяцев/недель/дней</b>		1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня							

### 13. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. 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);
2. 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
3. Федеральные норм и правил в области промышленной безопасности «Правила промышленной безопасности при использовании оборудования, работающего под избыточным давлением» Приказ от 15.12.2020 года №116;
4. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная а. Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
5. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия - М.: Стандартинформ, 2012
6. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
7. ГОСТ Р 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007
8. Технический регламент таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
9. Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
10. Технический регламент таможенного союза «Мясо и мясные продукты»
11. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
12. ГОСТ Р ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
13. Технические условия 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007 2.23.
14. закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
15. ФЗ №29 О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 г.

16. ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части).  
Технические условия
17. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
19. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

#### **Литература.**

1. **Жаринов, А.И.** Основы современных технологий переработки мяса. Краткий курс : в 2 ч. / А.И. Жаринов, О.В. Кузнецова, И.А. Черкашина. М., 2013.
2. **Рогов, И.А.** Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. М., 2000.
3. **Рогов, И.А.** Технология и оборудование колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, В.А. Алексахина. М., 1989.

#### **Электронные источники:**

1. Агромаш технологическое оборудование. Режим доступа [http://www.agromash.ru/alfav/technologich\\_dr.htm](http://www.agromash.ru/alfav/technologich_dr.htm);
2. Организация труда. <http://www.jobgrade.ru/> Все об организации труда, мотивации труда, развитии персонала, официальные документы;
3. Электронный ресурс нормативно-технической литературы библиотеки ГОСТов и стандартов <http://www.gostrt.com/>;
4. Единый тарифно-квалификационный справочник <http://www.etks.info>;
5. Электронная библиотека <http://www.boo>
6. Электронная библиотека <http://www.lanbook.com>

Приложение 1  
к Основной программе профессионального обучения  
(программе переподготовки рабочих, служащих)  
«Аппаратчик термической обработки мясопродуктов»

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

**для итоговой аттестации в форме  
квалификационного экзамена  
по профессии**

**«Аппаратчик термической обработки  
мясопродуктов»  
4 разряд**



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика термической обработки мясопродуктов	Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	--	--