



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)
«Боец скота»**

Код	11206
Вид, уровень и направленность образовательной программы	основная программа профессионального обучения (программа переподготовки рабочих, служащих)
Форма обучения	очная
Квалификационный разряд	3
Срок обучения	256 часов
Количество учебных месяцев / недель / дней	1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня
Объём учебной нагрузки в день	8 часов
Объём учебной нагрузки в неделю	40 часов
Исходный уровень образования	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	3-6
3	Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения	7-12
4	Структура и объем образовательной программы	12-14
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	14-15
6	Пояснительная записка	15-18
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	18-21
8	Программы дисциплины/модулей	21-27
9	Программы практик	27-28
10	Фонд оценочных средств	29
11	Учебный план	29-30
12	Календарный учебный график	31-32
13	Рекомендуемые методические материалы	32-33
14	Экзаменационные билеты	34-35

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 «Боец скота» (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. Код 10.13

Вид деятельности (ВД) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 794):

Прием, содержание и первичная переработка скота

Обобщенная трудовая функция (ОТФ) в соответствии с Профессиональным стандартом № 22.002 «*Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения*» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н):

А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Возможные наименований должностей (профессий) по основному виду трудовой

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ЕТКС	§32 - §36	Боец скота 2- 6 разрядов
ОКПДТР	11206	

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения
	Полномочия и	Характер умений	Характер знаний	

	ответственнос ть			ия уровня квалификации
1	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
2	Деятельность под руководством с элементами самостоятельности 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
3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности 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 квалификац ии рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт
--	--	--	--	---

Пути достижения квалификации соответствующего уровня:

- 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 приемом, содержанием и первичной переработкой скота, а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии боец скота. 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
§ 32. Боец скота 2-го разряда	- технологическую инструкцию по убою и перерабатыванию скота и свиней; - правила пользования применяемым инструментом; - виды и способы заточки и правки ножей.	Выполнение работ на отдельных простейших операциях при убое и перерабатывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота; наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову и ливер всех видов скота; снятие цепей со шкур скота после механической съемки шкур и подача их к месту фиксации. Заточка и правка ножей.
§ 33. Боец скота 3-го разряда	- свойства мышечной, жировой, соединительной тканей и кожного покрова; - сочленение костей скелета; - правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; - производственные пороки при убое и переработке скота	Выполнение работ на отдельных простых операциях при убое и перерабатывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота. Подгон скота к боксу или месту оглушения. Фиксация цепью шкур скота при механической съемке.

		Включение и опробование механизмов в работе.
§ 34. Боец скота 4-го разряда	<ul style="list-style-type: none"> - анатомическое строение перерабатываемого вида скота; - расположение внутренних органов; - правила и способы предупреждения производственных пороков при убое и переработке скота. 	<p>Выполнение работ на отдельных операциях средней сложности при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота.</p> <p>Оглушение, наложение путовых цепей и подъем оглушенного животного с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания.</p> <p>Поддувка туш скота сжатым воздухом.</p> <p>Выемка почек и почечного жира из туш крупного рогатого скота и свиней.</p> <p>Разборка внутренностей крупного рогатого скота на конвейере в убойном цехе.</p> <p>Опиливание или обрубка рогов у крупного и мелкого рогатого скота.</p> <p>Включение и опробование работы оборудования конвейеров.</p> <p>Обескровливание туш свиней и мелкого рогатого скота.</p>
§ 35. Боец скота 5-го разряда	<ul style="list-style-type: none"> - анатомическое строение перерабатываемых видов скота; - технологический процесс комплекса операций по убою и переработыванию одного из видов скота. 	<p>Выполнение работ на отдельных сложных операциях при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота и всего комплекса операций по убою и переработыванию одного из видов скота.</p>
§ 36. Боец скота 6-го разряда.	<ul style="list-style-type: none"> - анатомическое строение скота всех видов; - технологический процесс комплекса операций по убою и переработыванию всех видов скота; - устройство обслуживаемых линий, санитарных боен; - основы анатомии и физиологии животных. 	<p>Выполнение работ на отдельных особо сложных операциях при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота и всего комплекса операций по убою и переработыванию всех видов скота на обслуживаемых линиях, санитарных бойнях и т.п.</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 боец скота (выполнение работ на отдельных операциях при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота).

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 **260203.01 «Переработчик скота и мяса»** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 794) в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности: Прием, содержание и первичная переработка скота

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

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции ОК	
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, соответствующими основным видам деятельности.

Вид деятельности ВД: Прием и содержание скота	
Профессиональные компетенции ПК	
ПК 1.1. Выполнять прием скота.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приема скота; -содержания скота; -оформления приемо-сдаточной документации;;
ПК 1.2. Контролировать условия и режимы содержания скота на предубойной выдержке.прием скота	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> для кормления и поения скота; - пользоваться электропогонялками; - взвешивать скот на механических или электронных весах; -определять продуктивность скота по внешним признакам (методом наружного осмотра и прощупывания животных); -сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности; - размещать скот в загонах; - контролировать условиям и режимы содержания скота до убоя; -проводить мойку скота перед убоем; - оформлять сопровождающую документацию; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды скота, перерабатываемого на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов; -направления продуктивности сельскохозяйственных животных; характеристику пород крупного и мелкого рогатого скота и свиней; -правила приема скота; - ветеринарно-санитарные требования к приему скота; виды сопровождающей документации на скот; -правила размещения скота в сортировочных загонах; -условия и режимы содержания скота до убоя; - правила подготовки скота к убоею; -требования действующего стандарта на скот для убоя

Вид деятельности ВД: Первичная переработка скота	
Профессиональные компетенции ПК	
ПК 2.1. Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оглушения, убоя и обескровливания животных; съемки шкур; -разделки туш; -взвешивания туш и полутуш; -сдачи продукции на охлаждение; <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические операции оглушения животных различными способами (электрическим током, механическим орудием, в том числе молотом и стилетом); -выполнять технологические операции обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях; -снимать шкуры с туш ручным и механическим способами; -мездрить шкуры; - проводить технологические операции удаления щетины, ошпарки и опалки туш свиней; -выявлять дефекты, ухудшающие товарный вид туши, и исправлять их; -извлекать внутренние органы; - проводить туалет туш и полутуш; проводить распиловку туш; -транспортировать туши и полутуши для дальнейшей обработки; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -характеристику основных технологических процессов переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней; -устройство и принцип действия технологического оборудования; точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш; -основные виды нормативно-технической документации; -государственные стандарты и технические условия на продукты убоя; -правила сдачи готовой продукции
ПК 2.2. Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скот	
ПК 2.3. Выполнять технологические процессы по переработке свиней	

В соответствии с и Профессиональным стандартом № 22.002 «*Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения*» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н).) в результате освоения образовательной программы обучающийся должен быть готов к выполнению трудовых функций (ТФ) по следующим обобщенным трудовым функциям (ОТФ)

Обобщенная трудовая функция ОТФ –	
А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Трудовые функции ТФ	
А/03.4	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций

<p>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями</p>	<p>производства продуктов питания из мясного сырья Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов Жилровка мяса и разделение его по сортам, жилровка субпродуктов Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических</p>
	<p>Умения</p> <p>Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота Взвешивать скот на механических или электронных весах Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жилровку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</p>

	<p>Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Знания</p> <p>Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения</p> <p>Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных</p>

	<p>технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

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
	ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН	
ОПД	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА	40
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
ПМ	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
УД	Специальная технология	40
УД.01	Введение	2
УД.02	Приемка и основы переработки убойных животных	2
УД.03	Переработка скота. Применяемое оборудование	4
УД.04	Переработка крупного рогатого скота	8
УД.05	Переработка мелкого рогатого скота	8
УД.06	Переработка свиней	8

УД.07	Стандартизация и контроль качества	8
ПРОГРАММЫ ПРАКТИК		160
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	72
УП.01.	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации	4
УП.02	Подготовка рабочего места и инструмента к работе	4
УП.03	Обучение приемам и видам работ по переработке крупного рогатого скота	24
УП.04	Обучение приемам и видам работ по переработке мелкого рогатого скота	16
УП.05	Обучение приемам и видам работ по переработке свиней	24
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	88
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	
К	Консультация	8
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8
Общий объем образовательной программы		256

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

АНПОО «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 «Боец скота» 3 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 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н):
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 794

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 «Боец скота» 3 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	Топографическое расположение органов и частей тела сельскохозяйственных животных. Анатомические и возрастные особенности сельскохозяйственных животных. Особенности строения организма сельскохозяйственных животных, для получения продуктов заданного качества и свойств. Строение органов и тканей сельскохозяйственных животных; физиологические функции органов и систем органов животных
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	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. Организация работы по охране труда и промышленной безопасности на опасных производственных объектах.

		<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> <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.</p>
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	<p>Основные направления государственной политики в сфере охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.</p> <p>Основные экологические понятия: экосистема, экологическая безопасность, популяция,</p>

8.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ

УД СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

«Боец скота» 3 разряд

код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p><i>2–6-й разряды</i></p> <p>Учебно-воспитательные задачи и структура учебного предмета. Квалификационная характеристика квалификации «Боец скота» и программа учебного предмета. Место квалификации в технологическом процессе организации. Значение мясоперерабатывающей промышленности для экономики Республики Беларусь.</p>

		<p>Научно-технический прогресс в отрасли, его приоритетные направления. Социальное, научнотехническое и экономическое значение качества продукции. Необходимость обеспечения конкурентоспособности на мировом рынке отечественных изделий и технологий. Роль профессионального мастерства рабочего в обеспечении высокого качества выполняемых работ. Трудовая и технологическая дисциплина</p>
УД.02	<p>Приемка и основы переработки убойных животных</p>	<p><i>2–6-й разряды</i> Основные виды скота. Породы и категории упитанности крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Качественные требования к различным видам скота, группировка его по качеству, методы определения качества. Транспортировка скота на мясокомбинаты, способы транспортировки. Выгрузка скота. Приемка скота, его сортировка и взвешивание. Предубойное содержание скота, значение голодной выдержки перед убоем. Подготовка скота к убою, ветеринарный осмотр, термометрирование, стандарты на скот для убоя</p>
УД.03	<p>Переработка скота. Применяемое оборудование</p>	<p><i>2–6-й разряды</i> Характеристика организаций по переработке убойных животных. Существующие типы цехов переработки скота на мясокомбинатах. Номенклатура продукции, выпускаемой цехом. Понятие о переработке скота, технологическая схема. Взаимосвязь отдельных производственных процессов. Комплект оборудования для переработки скота. Назначение и состав основных машин линии переработки. Устройство и принцип действия подвесных конвейерных путей, инструмент и инвентарь, применяемые в убойном цехе. Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда. Требования по пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
УД.04	<p>Переработка крупного рогатого скота</p>	<p><i>2-й разряд</i> Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. Подача скота на переработку. Технологическая инструкция по убою скота. Основные сведения об инструменте, правила пользования инструментом для первичной переработки скота. Общие сведения о ветеринарносанитарной экспертизе внутренних органов и туш. Применение цепей для фиксации шкур. Сбор ушного волоса, разрезание калтыка, удаление каньги, промывка головы из шланга, продвижение крови по желобу к месту ее спуска. <i>3-й разряд</i> Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. Убой животных (оглушение и обескровливание). Сбор крови на пищевые, технические и медицинские цели. Способы и приемы съемки шкуры. Правила и операции по нутровке. Разделка тушна полутуши. Операции по зачистке туш. Свойства мышечной, жировой, соединительной тканей и кожного покрова. Производственные пороки при убое и переработке скота. Подгон скота к боксу. Химический состав мышечной, жировой и соединительной тканей мяса. Приемы разреза мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба, отделения вымени и пениса, выворачивания языка, вырезки языка и калтыка. Фиксация шкур цепью при механической съемке. Правила эксплуатации оборудования для первичной переработки</p>

		<p>скота.</p> <p>4-й разряд</p> <p>Виды оглушения. Способы оглушения электротоком, пневмооглушения, их сравнительная характеристика, предъявляемые требования. Напряжение, сила тока, продолжительность проводимой операции, изоляция рабочего места. Влияние различных способов оглушения на обескровливание животных и качество мяса.</p> <p>Обескровливание животных в вертикальном и горизонтальном положении. Использование крови на пищевые, технические и медицинские цели. Наложение путовых цепей и подъем оглушенного животного с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания. Приемы отделения пищевода от трахеи, наложения лигатуры, отделения головы, пересадки туш на путь забеловки, освобождения задних ног от путовых цепей, забеловки ахилловых сухожилий, разрезания шкуры хвоста, мышц вокруг проходника, отделения путового сустава, сухожилий. Поддувка туш скота сжатым воздухом. Фиксация туши, наблюдение за съемкой шкуры, предупреждение и устранение возможных задигов жира и мышц при механической съемке шкур, освобождение туш от фиксации, включение и выключение агрегатов. Разрубка лонного сращения, обрубка (опиливание) рогов, выемка почек и почечного жира.</p> <p>Устройство и принцип действия машины для обрубки (опиливания) рогов. Способы снятия шкуры с туш скота. Схема технологического процесса механической съемки шкур. Установки для механической съемки шкур периодического и непрерывного действия.</p> <p>Характеристика установок, принцип их работы. Приспособления для фиксации туш и шкур. Влияние метода фиксации и скорости съемки на качество туш и шкур. Производственные пороки при механической съемке шкур.</p> <p>Нутровка. Разделение на полутуши, зачистка туш.</p> <p>5, 6-й разряды</p> <p>Технология обескровливания крупного рогатого скота. Сбор крови на медицинские и пищевые цели. Инструмент и оборудование, применяемые при обескровливании. Забеловка туш крупного рогатого скота. Разрез шкуры по белой линии живота, съемка шкуры с внутренней стороны задних и передних ног, с задней части туши, шеи, головы.</p> <p>Механическая съемка шкур, схема технологического процесса. Установки для механической съемки шкур периодического и непрерывного действия. Брак при механической съемке шкур. Контроль качества продукции. Устройство и работа пилы для распиловки грудной кости туши.</p> <p>Подготовительные операции перед нутровкой.</p> <p>Схема нутровки туш крупного рогатого скота на механизированных и немеханизированных линиях.</p> <p>Нутровка, ее назначение, методы. Преимущества вертикального метода перед горизонтальным. Конвейерный стол, его назначение, принцип работы, устройство.</p> <p>Инструмент и инвентарь для нутровки.</p> <p>Дефекты при нутровке. Причины загрязнения туш при выемке внутренних органов и влияние загрязнений на качество мяса и других продуктов убоя.</p> <p>Последовательность технологических операций при сухой и мокрой зачистке, используемый инструмент и приспособления. Товароведческая маркировка туш крупного рогатого скота по упитанности.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места,</p>
--	--	---

		<p>безопасные методы и приемы труда. Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене при переработке крупного рогатого скота.</p> <p>Требования по пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
УД.05	Переработка мелкого рогатого скота	<p><i>2-й разряд</i></p> <p>Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота. Взаимосвязь отдельных операций.</p> <p>Наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову и ливер.</p> <p>Снятие цепей со шкур после механической съемки шкур.</p> <p>Приемы и операции по отделению путового сустава.</p> <p>Заточка и правка ножей, поддержание санитарного состояния на линиях убоя и обескровливания.</p> <p><i>3-й разряд</i></p> <p>Загон мелкого рогатого скота в убойный загон. Путовые цепи для подъема животных на путь обескровливания. Техника накладывания пут. Подъем скота на путь обескровливания. Назначение и устройство применяемых механизмов. Способы обескровливания животных, используемые инструменты.</p> <p>Техника обескровливания мелкого рогатого скота, продолжительность данного процесса. Норма выхода крови, использование крови для технических и кормовых целей.</p> <p>Отделение голов на линии обескровливания, их использование.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Технология работ на отдельных операциях средней сложности при убое и переработке мелкого рогатого скота. Оглушение, наложение путовых цепей. Подъем животного на путь обескровливания. Поддувка туш скота сжатым воздухом.</p> <p>Устройство и принцип действия подъемных механизмов.</p> <p>Методы съемки шкур на механизированных и немеханизированных линиях. Пересадка туш на путь забеловки.</p> <p>Порядок и техника проведения забеловки, используемые инструменты. Влияние качества забеловки на качество мясных туш и шкуры.</p> <p>Съемка шкур вручную. Механическая съемка шкур на установках разного типа. Устройство и принцип работы установок.</p> <p>Товароведческая маркировка бараньих туш по упитанности.</p> <p>Зачистка туш: сухая и влажная. Последовательность технологических процессов при сухой и влажной зачистке, используемый инструмент и приспособления, их устройство</p> <p><i>5,6-й разряды</i></p> <p>Технология работ на отдельных сложных операциях по убою и переработке мелкого рогатого скота: съемка шкур с лопаток, брюшной и грудной частей туши, боков и пахов, механическая съемка шкур. Производственные пороки шкур.</p> <p>Правила и порядок технологических процессов нутровки туш, применяемое оборудование и инструмент.</p> <p>Устройство конвейерного стола для разборки внутренних органов и ветеринарного осмотра, разборка их на столе инспекции. Передача внутренних органов по назначению.</p> <p>Дефекты при нутровке и их предупреждение.</p> <p>Санитарный режим сухой и влажной зачистки бараньих туш. Бракераж туш. Разделение бараньих туш по упитанности и их товароведческая маркировка.</p> <p>Возможные прижизненные и производственные пороки шкур при убое и переработке мелкого рогатого скота, причины и способы их предупреждения и устранения.</p>

		<p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда. Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене при переработке мелкого рогатого скота.</p> <p>Требования по пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
УД.06	Переработка свиней	<p><i>2-й разряд</i> Технологические схемы переработки свиней. Правила пользования инструментом. Виды и способы заточки и правки ножей. Санитарная обработка и дезинфекция ножей. Общие сведения о ветеринарно-санитарном контроле туш и внутренних органов. Операции по отделению ушей.</p> <p><i>3-й разряд</i> Свойства мышечной, жировой, соединительной тканей и кожного покрова. Сочленение костей скелета. Правила эксплуатации оборудования, производственные пороки при убое и переработке свиней. Подгон скота к боксу или месту оглушения. Фиксация цепью шкур скота при механической съемке. Включение и опробование механизмов в работе. Отличительные особенности строения свиной шкуры. Приемы окольцовки головы, съемки шкуры с передних и задних конечностей, подрезки мышц вокруг кроны гузенки, подрезания подъязычной мышцы без отделения языка от головы с оставлением его на трахее, подрезки головы. Подкатка туш к шпарильному чану, подъем туш после шпарки на подвесной путь элеватором, лебедкой, электроталью. Приемы обнажения ахилловых сухожилий задних ног, вставки разног, подцепки и пересадки туш, отделения передних и задних конечностей. Опаливание свиных туш газовыми горелками, опаливание остатков щетины на туше после опаливания в печах.</p> <p>Устройство и принцип действия элеватора, электролебедки, электротали, газовой горелки и паяльной лампы. Производственные пороки при опаливании туш.</p> <p><i>4-й разряд</i> Анатомическое строение перерабатываемого скота, правила и способы предупреждения производственных пороков при убое и переработке скота. Приемы оглушения свиней, их преимущества и недостатки. Электрооглушение, его преимущества и режимы; применяемое оборудование. Механизмы для подъема свиней на путь обескровливания, их устройство и принцип работы. Приспособления для фиксации свиных туш. Фиксация туш при съемке шкур лебедкой. Техника съемки шкур. Скорость съемки шкур. Электрическая лебедка, ее назначение, устройство и принцип работы. Предупреждение и устранение задиров мышц и жира. Производственные пороки при съемке шкур механическим путем. Разрез грудной кости и мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба. Приемы нанесения контура крупона и выделения крупона из снятой шкуры после ее мездрения. Загрузка туш в шпарильный чан, очистка туш от щетины после шпарки, от обгоревшего эпидермиса, их промывка. Выемка почек и почечного жира из туш свиней.</p> <p>Полная обработка поросят в шкуре. Шпарка поросят, температурный режим и продолжительность процесса. Очистка от остатков щетины, извлечение внутренних органов. Разделение поросят на категории.</p> <p><i>5, 6-й разряды</i> Анатомическое строение свиней. Технологический процесс комплекса операций по убою и переработке свиней.</p>

		<p>Убой и обескровливание свиней, сбор пищевой крови. Промывка туш после обескровливания. Инструмент и инвентарь, применяемые при обескровливании.</p> <p>Разрез шкур по белой линии живота и отделение межсосковой части от шкуры. Приемы съемки шкуры с боков и пахов туш, с грудной и брюшной частей, с внутренней стороны конечностей.</p> <p>Подготовка свиных туш к распиловке. Инструмент для распиловки свиных туш. Правила распиловки свиных туш, отличие от распиловки туш крупного рогатого скота.</p> <p>Производственные дефекты при распиловке, их предупреждение и устранение. Устройство и принцип действия электропилы.</p> <p>Шпарка свиней, назначение, температурные режимы и продолжительность процесса шпарки. Устройство шпарильного чана, принцип работы. Опаливание туш в опалочных печах, газовыми горелками, паяльными лампами. Производственные пороки при опаливании туш.</p> <p>Нутровка свиней, подготовительные операции перед нутровкой. Разбор внутренних органов на конвейерном столе.</p> <p>Последовательность операций при сухой и влажной зачистке.</p> <p>Товароведческая маркировка туш свиней по категориям упитанности.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда. Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене при переработке свиней.</p> <p>Требования по пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
УД.07	Стандартизация и контроль качества	<p><i>2–6-й разряды</i></p> <p>Стандартизация, ее задачи и роль в повышении качества продукции, ускорении научнотехнического прогресса.</p> <p>Система управления качеством выполнения работ. Сертификация качества продукции. Задачи метрологической службы</p>

9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка) ПП

9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

«Боец скота» 3 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
УП.01	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации	<p>Учебно-производственные и воспитательные задачи учебного предмета. Сфера применения приобретаемых знаний и умений.</p> <p>Содержание работы, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Организация, ее трудовые традиции.</p> <p>Передовики производства. Формы участия обучающихся в выполнении производственного плана организации.</p> <p>Работа структурных подразделений организации. Правила внутреннего распорядка, личной гигиены работников мясоперерабатывающей промышленности. Продукция, выпускаемая организацией, система контроля качества продукции.</p> <p>Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организации. Требования по охране труда на рабочем месте. Применение средств индивидуальной защиты</p>
УП.02	Подготовка рабочего места и инструмента к работе	<p>Подготовка санитарной и специальной одежды. Правила пользования санитарной одеждой в соответствии с требованиями по охране труда, санитарии и гигиене. Подбор халатов, брюк, рубашек, чепчиков, резиновых сапог, фартуков и ремней.</p> <p>Инструмент, применяемый при убое скота и разделке туш.</p>

		<p>Подготовка инструмента к работе. Количество инструмента, полагающегося на каждого рабочего. Помещение для хранения инструмента. Правила расположения инструмента при работе. Средства для точки ножей и чистки мусатов. Удаление заусенцев и ржавчины. Точка ножей на наждачном камне, водяном бруске и оселке; правка ножей на мусате. Санитарная обработка и дезинфекция ножей.</p> <p>Правила рациональной расстановки оборудования и инвентаря.</p> <p>Содержание рабочего места в надлежащем состоянии.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ.</p> <p>Рациональная организация рабочего места, требования по охране труда, санитарии и гигиене</p>
УП.03	Обучение приемам и видам работ по переработке крупного рогатого скота	<p>Наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову и ливер. Снятие цепей со шкур после механической съемки шкур и подача цепей к месту фиксации. Сбор ушного волоса. Переливание пищевой крови из тазиков в емкость.</p>
УП.04	Обучение приемам и видам работ по переработке мелкого рогатого скота	<p>Загон скота в убойный загон. Наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову и ливер.</p> <p>Приемы отделения путового сустава.</p>
УП.05	Обучение приемам и видам работ по переработке свиней	<p>. Правила загона животных в бокс.</p> <p>Наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову, ливер. Отделение ушей. Поддержание санитарного состояния на линиях убоя и обескровливания.</p>

9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

«Боец скота» 3 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 бойца скота	<p>Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ бойца скота.</p> <p>Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ бойца скота</p>
ПП.03	Практическая квалификационная работа	<p>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</p>

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) «Боец скота» 3 разряда

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
	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	80	80			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	Общепрофессиональные дисциплины	40	40			
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	Профессиональные модули					
УД	Специальная технология	40	40			
УД.01	Введение	2	2			
УД.02	Приемка и основы переработки убойных животных	2	2			
УД.03	Переработка скота. Применяемое оборудование	4	4			
УД.04	Переработка крупного рогатого скота	8	8			
УД.05	Переработка мелкого рогатого скота	8	8			
УД.06	Переработка свиней	8	8			
УД.07	Стандартизация и контроль качества	8	8			
ПП	Практическая подготовка	160		160		Прохождение обучающимися учебной и производственной практик в помещениях Профильной организации. Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос,
УП	Учебная практика	72		72		
УП.01	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации	4		4		
УП.02	Подготовка рабочего места и инструмента к работе	4		4		
УП.03	Обучение приемам и видам работ по	24		24		

	переработке крупного рогатого скота					собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания) Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование) Отчет о прохождении практической подготовки: - дневники учёта учебной практики и производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
УП.04	Обучение приемам и видам работ по переработке мелкого рогатого скота	16		16		
УП.05	Обучение приемам и видам работ по переработке свиней	24		24		
ПП	Производственная практика	88		88		
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		
К	Консультация	8	8			
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8	8			Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена: - результат практической квалификационной работы (отчет о прохождении практической подготовки); - проверка теоретических знаний (устный экзамен по билетам, письменный по тестам, компьютерное тестирование)
Объем часов по видам нагрузки		256	96	160		

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)
«Боец скота» 3 разряда

Код	Элементы ОПП	Учебные недели и нагрузка в часах							
		недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПД	<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							
ПМ	<i>Профессиональные модули</i>								
УД	<i>Специальная технология</i>								
УД.01	Введение		2						
УД.02	Приемка и основы переработки убойных животных		2						
УД.03	Переработка скота. Применяемое оборудование		4						
УД.04	Переработка крупного рогатого скота		8						
УД.05	Переработка мелкого рогатого скота		8						
УД.06	Переработка свиней		8						
УД.07	Стандартизация и контроль качества		8						
ПП	<i>Практическая подготовка</i>								
УП	<i>Учебная практика</i>								

УП.01.	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации			4					
УП.02	Подготовка рабочего места и инструмента к работе			4					
УП.03	Обучение приемам и видам работ по переработке крупного рогатого скота			24					
УП.04	Обучение приемам и видам работ по переработке мелкого рогатого скота			8	8				
УП.05	Обучение приемам и видам работ по переработке свиней				24				
ПП	Производственная практика								
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.					40	32		
ПП.03	Практическая квалификационная работа						8		
К	Консультация							8	
ИА	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)							8	
Всего часов		40	40	40	40	40	40	16	
Количество учебных месяцев/недель/дней		1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня							

13. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 794)
2. Профессионального стандарта № 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н);
3. **Бабина, М.П.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства : учеб. пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров. Минск, 2015. **Бредихин, С.А.** Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин. М., 2000.
4. **Грицай, Е.В.** Убой скота и разделка туш / Е.В. Грицай, Н.П. Грицай. М., 1983.
5. **Жаринов, А.И.** Основы современных технологий переработки мяса. Краткий курс. В 2 ч. Ч. 2 : Цельномышечные и реструктурированные мясопродукты / А.И. Жаринов, О.В. Кузнецова, И.А. Черкашина. М., 1997
6. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
7. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия - М.: Стандартиформ, 2012
8. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для уоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2009

9. ГОСТ Р 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартиформ, 2007
10. Технический регламент таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
11. Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
12. Технический регламент таможенного союза «Мясо и мясные продукты»
13. ГОСТ Р 53221-2008 Свины для уоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2009
14. ГОСТ Р ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
15. Технические условия 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартиформ, 2007 2.23.
16. закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
17. ФЗ №29 О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 г.
18. ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
19. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
20. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
21. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Электронные источники:

- 1.Агромаш технологическое оборудование. Режим доступа 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.booksgid.com>;
6. Электронная библиотека <http://www.lanbook.com>

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

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

**«Боец скота»
3 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 бойца скота	Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	-----------------	--