



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)
«ЖИЛОВЩИК МЯСА И
СУБПРОДУКТОВ»**

Код	11953
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	6-11
4	Структура и объем образовательной программы	11-13
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	13-14
6	Пояснительная записка	14-16
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	17-20
8	Программы дисциплины/модулей	20-24
9	Программы практик	24-25
10	Фонд оценочных средств	25
11	Учебный план	25-27
12	Календарный учебный график	28-29
13	Рекомендуемые методические материалы	29-30
14	Экзаменационные билеты	31-32

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 «Жиловец мяса и субпродуктов» (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. Код10.13

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):

Жиловка мяса и субпродуктов.

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	§37 - §38	Жиловец мяса и субпродуктов 2- 4 разрядов
ОКПДТР	11953	Жиловец мяса и субпродуктов 2- 4 разрядов

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

Уровни	Показатели уровней квалификации			Основные пути
	Полномочия	Характер умений	Характер	

ь	и ответственнос ть		знаний	достижени я 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 квалификации и 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 жиловкой мяса и субпродуктов, а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии **Жиловщик мяса и субпродуктов**. 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
§ 38. Жиловщик мяса и субпродуктов 2-го разряда	правила поджиловки и зачистки субпродуктов; места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей; правила жиловки и разборки мяса и субпродуктов.	Поджиловка бланшированных языков: подрезка жилистых частей с боков, удаление остатков кожицы, сухожильной связки с боков и нижней стороны языка, бахромки и загрязнений, прощупывание с целью обнаружения посторонних предметов и патологических изменений. Поджиловка печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей бланшированной печени. Разборка вареного мяса и субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.
§ 38. Жиловщик мяса и субпродуктов 3-го разряда	анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей; требования	Жиловка мяса и субпродуктов скота всех видов, резание на куски установленного размера

	технологической инструкции по жиловке и разборке мяса; качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.	и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов. Отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей. Удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика. Укладывание в тару, пленок мяса и субпродуктов, отжилованных жира, хрящей, сухожилий и отходов.
Жиловщик мяса и субпродуктов 4-го разряда	- анатомическое строение перерабатываемого вида скота; - расположение внутренних органов; - правила и способы предупреждения производственных пороков при убое и переработке скота.	При выделении мяса для полуфабрикатов (длиннейшей мышцы, котлетного мяса, полуфабриката для отбивания, грудинки), жиловке кусков мяса для копченостей (обрезка копченостей).

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 жиловщик мяса и субпродуктов (жиловка мяса и субпродуктов).

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: **Жиловка мяса и субпродуктов.**

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: Жиловка мяса и субпродуктов	
Профессиональные компетенции ПК	
ПК 4.1. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.	Иметь практический опыт: -жиловка мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовка субпродуктов к жиловке; - жиловка субпродуктов первой и второй категории скота всех видов Умения -жиловать и разбирать мясо по сортам; -соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по
ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.	

	<p>видам); - отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;</p> <p>- разрезать мясо на куски установленного размера; промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки,</p> <p>- удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;</p> <p>раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;</p> <p>-пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);</p> <p>- определять сорт жилованного мяса;</p> <p>-определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;;</p>
	<p>Знания</p> <p>-анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней; -расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;</p> <p>-приемы и способы жиловки мяса (по видам);</p> <p>-средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;</p> <p>-допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;</p> <p>- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;</p> <p>-химический состав и пищевую ценность субпродуктов;</p> <p>-технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;</p> <p>-ехнологические требования к качеству жиловки</p> <p>- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p>

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) :

<p>Обобщенная трудовая функция ОТФ –</p> <p>А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	
<p>Трудовая функции ТФ</p>	
<p><i>А/03.4</i></p> <p>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим</p>	<p>Трудовые действия;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья • Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка 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

и инструкциями	<p>технологическими инструкциями</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить жиловку мяса и субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, сдачу продукции на охлаждение • 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 • Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании • Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях • Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья • Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями • Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья • Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями • Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями • Использовать информационные и телекоммуникационные

	<p>технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями • Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья • Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов • Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях • 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 • Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства • Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях • Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции • Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья • Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья • Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях • Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях • 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 • Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья • Порядок регулирования параметров работы технологического

	<p>оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> • Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья • 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 • 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 • Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде • 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
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	Сырье и материалы	6
УД.03	Общие сведения об оборудовании	8
УД.04	Жиловка мяса и субпродуктов	16
УД.05	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	Жиловка мяса и субпродуктов	48
УП.04	Заготовка шпика	16
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	8
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 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 «Жилец мясной и субпродуктовой» 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 № 569 «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 «Жиловщик мяса и субпродуктов» 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. Осуществление производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасных производственных объектах, согласно Положения о производственном контроле. Понятие аварии и инцидента на опасных производственных объектах. 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. Пожарная безопасность определение и нормативная документация. Причины возникновения пожаров. Противопожарные мероприятия. Виды, местонахождение, устройство и правила пользования средствами пожаротушения. Действия обслуживающего персонала при пожарах. Организация и проведение огневых, газоопасных и других работ повышенной опасности.

		<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

«Жиловщик мяса и субпродуктов» 3 разряд

код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p><i>2–4-й разряды</i></p> <p>Роль профессионально-технического образования в обучении квалифицированных рабочих.</p> <p>Экономическое и социокультурное значение квалификации, перспективы ее развития. Квалификационная характеристика жиловщика мяса и субпродуктов и программа обучения. Учебно-воспитательные задачи и структура курса.</p> <p>Значение мясоперерабатывающей отрасли в экономическом комплексе страны. Перспективы развития отрасли с учетом задач ускорения научно-технического прогресса. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие отрасли.</p> <p>Понятие о трудовой и технологической дисциплине, культуре труда</p>
УД.02	Сырье и материалы	<p><i>3-й разряд</i></p> <p><u>Сырье животного происхождения.</u> Понятие о мясе. Тканевый состав мяса. Виды мяса по термическому состоянию: парное, охлажденное, остывшее, мороженое, размороженное.</p> <p>Признаки свежего, несвежего мяса, а также мяса сомнительной свежести.</p> <p><i>Говядина.</i> Характеристика категорий говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от массы туши, класса и подкласса. Характеристика категорий говядины от взрослого крупного рогатого скота.</p> <p>Характеристика жирной и тощей говядины.</p>

		<p>Характеристика говяжьего жира-сырца. Использование говяжьего мяса в колбасном производстве и при производстве полуфабрикатов.</p> <p><i>Свинина.</i> Характеристика категорий свинины в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков. Направление свинины на выработку полуфабрикатов, продуктов из мяса, колбасных изделий.</p> <p>Использование других видов мяса в колбасном производстве.</p> <p>Понятие о субпродуктах, виды субпродуктов, использование их в производстве колбасных изделий.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p><u>Сырье животного происхождения.</u> Характеристика мясного сырья по виду животных, упитанности, возрасту и полу. Характеристика каждого вида мяса по термическому состоянию. Процесс созревания мяса, его сущность. Виды порчи мяса. Понятие об условно годном мясе, использование его в колбасном производстве.</p> <p>Пищевая ценность и химический состав говядины. Качественные требования к говядине.</p> <p>Выработка и использование свинины в шкуре, без шкуры, со снятым крупном. Пищевая ценность и химический состав свинины.</p> <p>Качественные требования к свинине.</p> <p>Химический состав мяса. Автолитические изменения, протекающие в мясе: парное состояние, посмертное окоченение, созревание, глубокий автолиз. Водосвязывающая способность мяса. Изменения, происходящие в мясе в процессе его хранения; рН мяса, сдвиг реакции в кислую сторону.</p> <p>Показатели упитанности говядины. Характеристика говядины от взрослого животного и молодняка. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка говядины, места наложения клейм на полутуше.</p> <p>ТНПА на говядину.</p> <p>Характеристика свинины по категориям упитанности согласно стандарту. Показатели упитанности свинины. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка свинины, места наложения клейм на полутуше.</p> <p>Характеристика и требования к качеству субпродуктов.</p> <p>Понятие о полноценных и неполноценных белках; аминокислотный состав белков.</p> <p>Характеристика субпродуктов, крови, молочных продуктов как источника белков животного происхождения</p>
УД.03	Общие сведения об оборудовании	<p><i>3-й разряд</i></p> <p>Классификация оборудования мясной отрасли. Общие требования к оборудованию. Понятие о машине. Основные части и детали машин.</p> <p>Типы передач, их преимущества и недостатки; применение.</p> <p>Роль транспортных операций в производственном процессе. Виды транспортных устройств: подвесные пути, транспортеры, напольный транспорт.</p> <p>Оборудование для стерилизации ножей.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Понятие о механизме, узле, детали.</p> <p>Основные части и детали машин, их назначение и техническая характеристика.</p> <p>Устройство передач: ременной, зубчатой, цепной, фрикционной и др.; их характеристика.</p> <p>Назначение и конструкция транспортных устройств. Подъемно-транспортные устройства; назначение и принцип действия.</p> <p>Подвесные пути, их назначение и классификация. Способы перемещения груза по подвесным путям.</p> <p>Виды транспортеров, устройство и принцип действия. Транспортные конвейеры для обвалки и жиловки мяса.</p> <p>Напольный транспорт.</p> <p>Классификация машин по характеру рабочего процесса.</p> <p>Понятие об агрегате, поточномеханизированной линии.</p>

		<p>Устройство конвейерного и бесконвейерного подвешного пути. Назначение каркаса, подвески, рельса, ходового грузонесущего органа, стрелки, тяговой цепи.</p> <p>Виды специальных ножей для жиловки мяса</p>
УД.04	Жиловка мяса и субпродуктов	<p><i>2-й разряд</i></p> <p>Понятие о жиловке мяса. Виды жиловки мяса: дифференцированная, спаренная с обвалкой; их сравнительная характеристика.</p> <p>Жиловка субпродуктов. Характеристика субпродуктов, поступающих на жиловку. Методы жиловки субпродуктов, используемых в колбасном производстве.</p> <p>Поджиловка бланшированных языков. Анатомическое строение языков. Места расположения соединительной, мышечной, жировой тканей. Подрезка жилистых частей с боков языков, удаление остатков кожицы, сухожильной связки с боков и нижней стороны языка. Удаление бахромок и загрязнений.</p> <p>Поджиловка печени. Анатомическое строение печени сельскохозяйственных животных. Правила жиловки печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей бланшированной печени.</p> <p>Разборка вареного мяса для колбасного и кулинарного производства. Правила жиловки и разборки мяса и субпродуктов.</p> <p><i>3-й разряд</i></p> <p><u>Жиловка мяса крупного рогатого скота.</u> Анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей. Требования к высшему, первому и второму сортам жилованного мяса. Приемы жиловки обваленного мяса. Односортная и двухсортная жиловка. Нормативы выхода жилованного мяса по сортам.</p> <p>Жиловка мяса, полученного с отдельных частей говяжьей полутуши: лопаточной, спиннорезерной, тазобедренной, поясничной, шейной, грудной и крестцовой. Правила и методы жиловки мяса, их сущность и последовательность выполнения. Сортность мяса при жиловке каждой части. Выход жилованного мяса по сортам.</p> <p><u>Жиловка мяса свиней.</u> Требования к нежирной, полужирной и жирной жилованной свинине. Односортная и двухсортная жиловка свинины. Анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей. Характеристика свиного мяса, поступающего на жиловку, в зависимости от упитанности, способа обработки и места расположения на туше.</p> <p>Наименование частей туш, поступающих на жиловку.</p> <p>Характеристика мышц каждой части туши, полученной после обвалки и поступающей на жиловку.</p> <p>Приемы жиловки свиного мяса, отделение сухожилий, пленок, жира, крупных кровеносных сосудов, остатков костей и хрящей, лимфоузлов, абсцессов.</p> <p>Сортность мяса при жиловке каждой части.</p> <p>Выход жилованного мяса от каждой части.</p> <p>Жиловка субпродуктов, расположение мышечной, жировой, соединительной и костной тканей мясокостных субпродуктов.</p> <p>Разборка шпика на хребтовый и боковой. Требования к шпику, допустимое наличие прирези мяса на хребтовом и боковом шпике. Использование шпика в колбасном производстве.</p> <p><u>Жиловка бараньего мяса.</u> Характеристика сортов жилованной баранины. Выделение нежирной и жирной баранины от отдельных частей бараньих туш. Требования к качеству жилованной баранины.</p> <p>Требования к инструменту, используемому при жиловке мяса.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Жиловка говяжьего и свиного мяса с выделением отдельных крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Виды крупнокусковых полуфабрикатов, выделяемых из говядины, свинины. Требования, предъявляемые к жиловке с выделением отдельных полуфабрикатов.</p> <p>Жиловка кусков мяса при изготовлении продуктов из мяса: заравнивание краев, удаление бахромы, придание формы.</p> <p>Помышечное выделение сырья при изготовлении продуктов из мяса,</p>

		натуральных полуфабрикатов. Требования по охране труда, санитарии и гигиене при жиловке мяса и субпродуктов
УД.05	Стандартизация и контроль качества	Стандартизация, ее задачи и роль в повышении качества продукции, ускорении научнотехнического прогресса. Система управления качеством выполнения работ. Сертификация качества продукции. Задачи метрологической службы

9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка) ПП

9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

«Жиловщик мяса и субпродуктов» 3 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
УП.01	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации	Учебно-производственные и воспитательные задачи учебного предмета. Сфера применения приобретаемых знаний и умений. Содержание работы, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Организация, ее трудовые традиции. Передовики производства. Формы участия обучающихся в выполнении производственного плана организации. Работа структурных подразделений организации. Правила внутреннего распорядка, личной гигиены работников мясоперерабатывающей промышленности. Продукция, выпускаемая организацией, система контроля качества продукции. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организации. Требования по охране труда на рабочем месте. Применение средств индивидуальной защиты
УП.02	Подготовка рабочего места и инструмента к работе	Правила использования санитарной и специальной одежды в соответствии с требованиями санитарии, охраны труда. Подбор халатов, колпаков, ботинок, фартуков, защитных сеток и перчаток. Инструмент, применяемый при жиловке мяса и субпродуктов. Количество инструмента, помещение для его хранения. Средства, применяемые для заточки ножей и чистки мусата. Рациональные приемы заточки инструмента. Организация рабочего места, правила его санитарного содержания в процессе работы. Уборка рабочего места. Санитарная обработка инструментов
УП.03	Жиловка мяса и субпродуктов	Технологический процесс поджиловки бланшированных языков (место расположения соединительной, мышечной, жировой тканей; подрезка жилистых частей с боков; удаление остатков кожицы, сухожильной связки, бахромок и загрязнений). Технологический процесс поджиловки печени и жиловки других субпродуктов. Техника жиловки печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей. Приемы и виды работ по разборке вареного мяса. Уборка рабочего места.
УП.04	Заготовка шпика	Виды шпика. Технологические приемы заготовки хребтового и бокового шпика.

9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

«Жиловщик мяса и субпродуктов» 3 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ПП.01	Безопасность труда,	Проведение инструктажей по охране труда, пожарной

	пожарная безопасность, электробезопасность	безопасности и электробезопасности
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ жиловщика мяса и субпродуктов	Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ жиловщика мяса и субпродуктов. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Самостоятельное выполнение работ жиловщика мяса и субпродуктов
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) «Жиловщик мяса и субпродуктов» 3 разряд

Код	Элементы ОППО	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)
ОПД	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	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	<i>Профессиональные модули</i>					
УД	Специальная технология	40	40			

УД.01	Введение	2	2			Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
УД.02	Сырье и материалы	6	6			
УД.03	Общие сведения об оборудовании	8	8			
УД.04	Жировка мяса и субпродуктов	16	16			
УД.05	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, 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
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	Жировка мяса и субпродуктов	48			48	
УП.04	Заготовка шпика	16			16	
ПП.02	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	

						производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
К	Консультация	8				
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	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 с отрывом от производства

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)
«Жиловщик мяса и субпродуктов» 3 разряд

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	Сырье и материалы		6						
УД.03	Общие сведения об оборудовании		8						
УД.04	Жиловка мяса и субпродуктов		16						
УД.05	Стандартизация и контроль качества		8						
ПП	<i>Практическая подготовка</i>								
УП.	Учебная практика								

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	Жиловка мяса и субпродуктов			32	16				
УП.04	Заготовка шпика				16				
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. Профессиональный стандарт № 569 «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. **Рогов, И.А.** Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. М., 2000.
4. **Рогов, И.А.** Технология и оборудование колбасного производства / И.А. Рогов [и др.]. М., 1989.
5. **Черятников, В.И.** Справочник обвальщика и жиловщика мяса / В.И. Черятников. М., 1984.
6. **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.
7. **Грицай, Е.В.** Убой скота и разделка туш / Е.В. Грицай, Н.П. Грицай. М., 1983.

8. **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
9. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
10. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия - М.: Стандартиформ, 2012
11. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2009
12. ГОСТ Р 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартиформ, 2007
13. Технический регламент таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
14. Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
15. Технический регламент таможенного союза «Мясо и мясные продукты»
16. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2009
17. ГОСТ Р ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
18. Технические условия 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартиформ, 2007 2.23.
19. закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
20. ФЗ №29 О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 г.
21. ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
22. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
23. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
24. 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 гостей 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**

**«Жиловщик мяса и субпродуктов»
3 разряд**



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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

<p>Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года</p>	<p>Для жиловщика мяса и субпродуктов</p>	<p>Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года</p>
--	--	---