



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)
«Изготовитель натуральной
колбасной оболочки»**

Код	12378
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	3-8
3	Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения	8-13
4	Структура и объем образовательной программы	13-15
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	15-16
6	Пояснительная записка	16-19
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	19-22
8	Программы дисциплины/модулей	22-28
9	Программы практик	29-30
10	Фонд оценочных средств	30
11	Учебный план	30-32
12	Календарный учебный график	32-33
13	Рекомендуемые методические материалы	34
14	Экзаменационные билеты	35-36

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 «Изготовитель натуральной колбасной оболочки» (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)/Обобщенная трудовая функция (ОТФ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 379) Обработка продуктов убоя

Обобщенная трудовая функция (ОТФ) в соответствии с Профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»:

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	§49 - §53	Изготовитель натуральной колбасной оболочки 1-5 разряда
ОКПДТР	12378	

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

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 обеспечением безопасного функционирования оборудования, работающего под избыточным давлением, а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии оператор котельной.

Допускается вносить в квалификационные характеристики коррективы в части уточнения терминологии, оборудования и технологии в связи с введением новых ГОСТов, а также особенностей конкретного производства, для которого готовится рабочий.

Квалификационная характеристика по ЕКТС	Должен знать	Должен уметь
§ 49. Изготовитель натуральной колбасной оболочки 1-го разряда	правила и способы обработки кишок.	Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине. Разбор кишок после замочки.
§ 50. Изготовитель натуральной колбасной оболочки 2-го разряда	правила и способы обработки кишок.	Выполнение работ по обработке кишок всех видов скота на операциях: вязка кишок в пучки или пачки с установленным количеством узлов и указанием их калибра; надувание кишок для сушки. Дополнительная зачистка кишок вручную после шлямовки на машине. Выгрузка из тары соленого кишечного сырья, промывка его в рассоле и укладка по сортам и калибрам в соответствии с товарными отметками. При обработке кишок свиней - замочка черев и разборка их после замочки. При обработке бараньих кишок - замочка черев и разборка их после замочки, промывка и освобождение синюг от содержимого; обработка кругов.

<p>§ 51. Изготовитель натуральной колбасной оболочки 3-го разряда</p>	<p>правила и способы обработки кишок, эксплуатации обслуживаемого оборудования.</p>	<p>Выполнение работ по обработке кишок на операциях: промывка и освобождение от содержимого черев и выворачивание кишок (черев, кругов, синюг) всех видов скота, полная обработка пузырей, съёмка серозной оболочки (пленок) с синюг. При обработке кишок крупного рогатого скота - промывание и освобождение от содержимого, удаление слизистой оболочки (шлямовка) кругов, толстых черев и синюг на машине и вручную; полная обработка проходников и пищеводов (пикал). При обработке свиных кишок - измерение длины (метровка) черев, отделение от брыжейки гузенок и кудрявок, промывание, освобождение от содержимого и полная обработка кудрявок. При обработке бараньих кишок - разборка синюг и кругов, удаление слизистой оболочки (шлямовка) синюг на машине и вручную, измерение длины (метровка) черев; отделение от брыжейки гузенок, полная обработка гузенок. Комплектование и упаковка всех видов кишок в соответствии с заказами. Подготовка кишечной оболочки для колбасного производства (замачивание, промывание). Обработка кишечного жира (удаление из жира обрезков кишок, мяса, загрязнений и т.д.). Включение, опробование оборудования.</p>
<p>§ 52. Изготовитель натуральной колбасной оболочки 4-го разряда</p>	<p>способы выполнения всего комплекса операций при обработке кишок; технологические требования, предъявляемые к оболочкам для</p>	<p>Выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке всех видов кишок одного из видов скота в готовый фабрикат: отделение</p>

	<p>фаршей различных видов вырабатываемых колбасных изделий; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.</p>	<p>черев от брыжейки; шлямовка черев всех видов скота на машине или вручную; посол кишок всех видов скота, подготовка соли и посолочного инвентаря; раскладка кишок после посола с учетом по сортам и калибрам. При обработке кишок крупного рогатого скота - обезжиривание черев и кругов на машинах и вручную, измерение длины концов черев и кругов, полная обработка синюг. При обработке кишок свиней - обезжиривание глухарок. При обработке бараньих кишок - обезжиривание синюг; при подготовке оболочек для колбасного производства - калибровка, выявление дефектов и нарезка по установленной длине в зависимости от вида и сорта вырабатываемых колбасных изделий. Прием всех видов оболочки для фарша по количеству и качеству. Отбор средних проб и определение правильности оформления сопроводительных документов по сортности и категоричности оболочек для фарша. Включение, опробование и регулирование оборудования.</p>
--	--	--

<p>§ 53. Изготовитель натуральной колбасной оболочки 5-го разряда</p>	<p>нормативы на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов кишок; признаки прижизненных пороков и производственных дефектов кишок и способы их выявления; приемы и способы обработки кишок.</p>	<p>Выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке кишок всех видов скота в готовый фабрикат. Сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом), проверка качества обезжиривания, выявление и учет порезов, выработки кишок по сортам. Комплектование и упаковка всех видов кишок разных видов скота по специальным заказам в соответствии с требованиями нормативной документации (выгрузка пучков кишок из посолочной тары, удаление остатков соли, разборка по сортам и калибрам, подсол, укладывание в тару с учетом количества, уплотнением и оформлением бирок с отметкой о количестве пучков кишок по сортам и калибрам и маркировкой тары после упаковки). Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода.</p>
--	---	--

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
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	Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих,

		выполнения		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 рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт

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 изготовитель натуральной колбасной оболочки (выполнение работ по обработке кишок всех видов 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 специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 379) в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности изготовитель натуральной колбасной оболочки 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: Обработка продуктов убоя	
Профессиональные компетенции ПК	
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Иметь практический опыт: - обработки субпродуктов, кишечного сырья, - ведения технологического процесса производства продуктов из кишечного сырья; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	
ПК 2.3. Обеспечивать	Умения - вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; - проводить технологические расчеты по обработке

<p>работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>субпродуктов, кишечного сырья и производству продуктов из них;</p> <p>-контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из кишечного сырья;</p> <p>- обеспечивать режим работы оборудования по - производству продуктов из из кишечного сырья;</p> <p>контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из кишечного сырья;</p>
	<p>Знания</p> <p>- режимы обработки продуктов убоя;</p> <p>режимы производства продуктов из из кишечного сырья;</p> <p>- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;</p> <p>- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя</p>

соответствии с Профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» 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 –А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	
<p>Трудовые функции ТФ</p>	
<p>А/03.</p> <p>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями</p>	<p>Трудовые действия</p> <p>Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, и расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Первичная переработка скота, включая крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, и обвалку частей туш скота, обвалке тушек птицы и кроликов</p> <p>Жиловка мяса и разделения его по сортам и жиловке субпродуктов</p> <p>Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p>

	<p>Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Умения</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований,</p> <p>Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота</p> <p>Взвешивать скот на механических или электронных весах</p> <p>Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных</p> <p>Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности</p> <p>Размещать скота в загонах с использованием электропогонялок</p> <p>Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем</p> <p>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, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение</p> <p>Проводить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>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>Использовать 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>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая 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 убоя, требования действующих стандартов на скот для убоя</p> <p>Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый на предприятиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Характеристику 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, готовой продукции, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</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</p>

	<p>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 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 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	-

4. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изготовитель натуральной колбасной оболочки 3 разряд

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	Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
	ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН	
ОПД	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА	40
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	40
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	4
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	28
ПМ	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
УД	Специальная технология	40
УД.01	Введение	2
УД.02	Сырье и материалы	2
УД.03	Общая технологическая схема обработки кишечного сырья, общие сведения о применяемом оборудовании	4
УД.04	Выработка говяжьих кишечных фабрикатов	8
УД.05	Выработка свиных кишечных фабрикатов	8
УД.06	Выработка бараньих кишечных фабрикатов	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 оборудования и инструмента к работе	4
УП.03	Обработка говяжьих кишок, выработка фабриката	32
УП.04	Обработка свиных кишок, выработка фабриката	16
УП.05	Обработка бараньих кишок, выработка фабриката	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 «Изготовитель натуральной колбасной оболочки»

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;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 379)
- Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

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 на прохождение 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

«Изготовитель натуральной колбасной оболочки» 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

		<p>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. 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

«Изготовитель натуральной колбасной оболочки» 3 разряд

код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p><i>2–5-й разряды</i></p> <p>Учебно-воспитательные задачи и структура учебного предмета. Квалификационная характеристика квалификации «Боец скота» и программа учебного предмета. Место технологического процессе организации. Значение мясоперерабатывающей промышленности для экономики Республики Беларусь. 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	Сырье и материалы	<p><i>2–5-й разряды</i></p> <p>Желудочно-кишечный тракт крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Роль кишечника в переваривании пищи. Отличительные особенности строения кишечника отдельных видов убойных животных</p>

		<p>Анатомические и производственные названия частей пищеварительного канала крупного и мелкого рогатого скота и свиней.</p> <p>Понятие об отоке, комплекте кишок, кишках-сырце свежих, кишках-сырце консервированных, кишках-полуфабрикате, кишках-фабрикате. Комплект кишок крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота.</p> <p>Размеры кишок, их использование. Влияние различных факторов на качество кишок. Строение стенок кишок.</p> <p>Материалы для вязки кишок: мочало, шпагат, нитки. Мочало, его изготовление и преимущества использования. Разделение шпагата по наименованиям, номерам, сортам. Требования к шпагату.</p> <p>Виды ниток, используемых для сшивки тюков.</p> <p>Применение упаковочных материалов: бумаги, картона, пергамента, рогожи, бязи, мешковины.</p> <p>Тара для упаковки соленых кишок.</p> <p>Средства для консервирования кишечных фабрикатов. Выбор помола соли для различных видов кишок, требования к качеству соли.</p> <p>Использование махорки и технического нафталина</p>
УД.03	Общая технологическая схема обработки кишечного сырья, общие сведения о применяемом оборудовании	<p><i>2–5-й разряды</i></p> <p>Технологическая схема обработки кишечного сырья.</p> <p>Разборка оток. Порядок поступления кишок на разборочный стол.</p> <p>Разборочные столы, их назначение.</p> <p>Необходимость своевременного освобождения кишок от содержимого, способы освобождения.</p> <p>Назначение и устройство отжимных вальцов, требования к их эксплуатации.</p> <p>Обезжиривание кишок. Значение и способы обезжиривания.</p> <p>Использование машин для обезжиривания кишок (пензеловочные машины).</p> <p>Требования к обезжириванию кишок.</p> <p>Выворачивание кишок. Цель и способы выворачивания. Чаны для выворачивания кишок. Замачивание кишок. Необходимость, продолжительность и условия замачивания.</p> <p>Шлямодробильная машина.</p> <p>Шлямовка кишок. Цель и способы шлямовки. Оборудование для шлямовки кишок (шлямовочные машины, шлямовочный барабан).</p> <p>Требования к шлямовке.</p> <p>Охлаждение кишок, способы охлаждения.</p> <p>Понятие о сортировке, калибровке кишок.</p> <p>Значение сортировки и калибровки кишок.</p> <p>Комплектование кишок в товарные единицы: вязка в пучки или пачки.</p> <p>Консервирование кишок. Назначение и виды консервирования.</p> <p>Процессы, происходящие при посоле и сушке кишок.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение кишечного фабриката.</p> <p>Соблюдение технологических режимов обработки кишечного сырья. Недопустимость несвоевременной разборки и обработки кишечного сырья после нутровки туш. Необходимость использования воды соответствующей температуры на всех этапах обработки кишечного сырья.</p> <p>Последствия нарушения этих режимов.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и личной гигиене при обработке кишечного сырья и эксплуатации оборудования.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда</p>
УД.04	Выработка говяжьих кишечных фабрикатов	<p><i>2-й разряд</i></p> <p>Основные операции по обработке всех видов кишок. Способы обработки кишок крупного рогатого скота. Передача кишечного сырья в цех. Порядок расчленения комплекта кишок крупного рогатого скота на составные части.</p> <p>Правила и способы вязки кишок. Связывание кишок в пучки или</p>

	<p>пачки с отметкой их калибра.</p> <p>Способы консервирования говяжьих кишок. Консервирование кишок посолом, назначение и техника посола. Укладка соленых кишок. Требования к упаковочным материалам и таре.</p> <p>Консервирование говяжьих кишок сушкой. Правила подготовки кишок для сушки. Общие сведения об устройстве пневматического крана.</p> <p>Правила подготовки инструмента и инвентаря к работе.</p> <p><i>3-й разряд</i></p> <p>Сбор, обработка кишечного жира и передача его в жировой цех.</p> <p><u>Обработка говяжьих черев.</u> Схема технологического процесса обработки говяжьих черев. Отделение черев от отоки. Освобождение черев от содержимого вручную, на отжимных вальцах.</p> <p>Устройство отжимных вальцов с механической подачей и автоматическим распределением кишок по длине вальцов. Техническая характеристика вальцов.</p> <p>Обезжиривание черев, способы обезжиривания черев. Обезжиривание черев вручную с помощью шлямницы или на доске с помощью ножа.</p> <p>Выворачивание черев водой, разрыхление оболочки.</p> <p>Назначение процесса шлямовки, способы шлямовки.</p> <p>Охлаждение черев в воде, его режим и назначение. Показатели сортности черев по качеству и диаметру.</p> <p>Посол черев, их упаковка, маркировка и хранение. Инвентарь и инструмент для упаковки и маркировки черев.</p> <p><u>Обработка кругов, выработка соленого фабриката.</u> Технологическая схема обработки кругов. Отделение кругов, освобождение от содержимого, промывка и обезжиривание.</p> <p>Выворачивание кругов водой. Удаление слизистой оболочки на щеточных машинах или вручную с помощью шлямницы. Назначение и принцип действия машин. Охлаждение кругов, измерение отрезков после калибровки и сортировки, составление пучков, вязка; обозначение калибра кругов в пучке.</p> <p>Посол кругов, упаковка в бочки, маркировка и хранение.</p> <p><u>Обработка говяжьих проходников.</u> Технологическая схема обработки говяжьих проходников. Отделение проходника от отоки вместе с мочевым пузырем. Освобождение проходников от содержимого, промывка, удаление мочевого пузыря. Обезжиривание, охлаждение и удаление продольного мышечного слоя.</p> <p>Выворачивание. Удаление слизистой оболочки в барабане или вручную с помощью шлямницы. Охлаждение, сортировка, калибровка. Составление пучков, посол, подсолка. Особенности обработки говяжьих проходников, выработка сухого фабриката. Замачивание и выворачивание, надувка воздухом. Сушка, отволаживание, сортировка, калибровка, составление пачек, прессование, подсушка пачек.</p> <p><u>Обработка мочевого пузыря, выработка сухого фабриката.</u></p> <p><u>Назначение сухого консервирования мочевого пузыря.</u> Отделение мочевого пузыря от проходника. Освобождение его от содержимого и промывка водой. Обезжиривание и обрезка остатков слизистой оболочки. Наполнение пузыря воздухом и завязывание шейки. Сушка, ее режимы. Срезание завязки, выпуск воздуха. Сортировка пузыря по качеству и размерам. Складывание и связывание пузыря в пачки. Прессование пачек, подсушивание, упаковка, маркировка и хранение.</p> <p><u>Обработка пикал.</u> Технологическая схема обработки пикал. Промывка, обезжиривание, отделение мышечного слоя. Штриховка пикал с помощью шлямницы. Выворачивание, ошпаривание, очистка от слизистой оболочки и охлаждение пищеводов. Сортировка, калибровка и составление пачек, посол.</p> <p>Особенности выработки сухих пикал.</p> <p>Завязывание одного конца. Наполнение воздухом и завязывание второго конца.</p> <p>Высушивание и отволаживание пищеводов. Срезание завязки и выпуск воздуха. Сортировка пищеводов по качеству и размерам. Складывание и составление пачек. Прессование и подсушивание пачек, их упаковка, маркировка и хранение</p> <p><i>4-й разряд</i></p>
--	---

		<p>Порядок и правила расчленения комплекта кишок на составные части. Разборочные столы, их назначение и устройство. Инструмент и инвентарь, применяемые при обработке кишок.</p> <p><u>Обработка говяжьих черев.</u> Методы отделения черев от отоки.</p> <p>Правила разрезания черев на две части при наличии отжимных вальцов.</p> <p>Обезжиривание черев. Очистка их от остатков жира и возможных загрязнений. Назначение, устройство и принцип работы машин для обезжиривания (пензеловки).</p> <p>Удаление слизистой оболочки вручную и на машине. Назначение, устройство и принцип работы машин для шлямовки.</p> <p>Посол черев, сущность посола. Изменения, происходящие в кишках при посоле. Технология посола кишок: посол, стекание, подсаливание.</p> <p><u>Обработка кругов, выработка соленого фабриката.</u> Обезжиривание <u>кругов.</u> Передовые приемы раздирки и обезжиривания кругов.</p> <p>Наполнение кругов воздухом для определения качества обезжиривания и наличия порезов. Дополнительное обезжиривание на машинах или с помощью шлямницы. Устройство и принцип действия машин для обезжиривания.</p> <p>Посол, стекание и подсолка кругов. Техника посола.</p> <p><u>Обработка синюг.</u> Технологическая схема обработки говяжьих синюг.</p> <p>Отделение синюг от отоки. Освобождение синюг от содержимого, промывка. Способы обезжиривания синюг. Снятие серозной пленки. Выворачивание синюг водой. Очистка синюг от слизистой оболочки в барабанах или с помощью шлямницы. Устройство и принцип работы шлямовочного барабана.</p> <p>Охлаждение синюг водой. Сортировка, калибровка, составление и вязка пучков с отметкой.</p> <p>Посол, стекание рассола, подсолка.</p> <p>Особенности обработки синюг, выработка сухого фабриката: замачивание, вторичное выворачивание, наполнение воздухом, сушка, прессование, подсушка.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение синюг.</p> <p><i>5-й разряд</i></p> <p>Технология разборки говяжьих оток и обработки кишок всех видов, выработка готового фабриката.</p> <p>Сортировка по качеству и калибровка по диаметру всех видов кишок крупного рогатого скота. Устройство и принцип действия калибровочных столов.</p> <p>Комплектование и упаковка кишок в тару, маркировка тары.</p> <p>Передача на хранение.</p> <p>Состав и работа поточно-механизированных линий по обработке говяжьих черев и кругов.</p> <p>Классификация пороков кишок по происхождению: прижизненные пороки, пороки обработки и пороки хранения.</p> <p>Влияние пороков на качество и ценность кишечных фабрикатов.</p> <p>Действующие стандарты на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов говяжьих кишок.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при выработке говяжьих кишечных фабрикатов</p>
УД.05	Выработка свиных кишечных фабрикатов	<p><i>2-й разряд</i></p> <p>Поступление комплекта свиных кишок из цеха первичной переработки скота в кишечный цех.</p> <p>Схемы технологических процессов обработки свиных черев, гузенков, мочевых пузырей. Особенности обработки свиных кудрявок и глухарок.</p> <p>Назначение технологических процессов обработки свиных кишок.</p> <p>Правила и способы вязки свиных кишок в пучки или пачки с отметкой их калибра.</p> <p>Способы консервирования свиных кишок. Консервирование свиных кишок посолом. Укладка соленых кишок в соответствии с товарными отметками.</p> <p><i>3-й разряд</i></p> <p>Порядок поступления комплекта свиных кишок в цех.</p> <p>Инструменты и инвентарь, применяемые при выработке свиных кишечных фабрикатов. Взаимосвязь кишок в комплекте. Сбор жира и</p>

		<p>передача его в жировой цех. <u>Обработка свиных черев.</u> Технологическая схема обработки свиных черев. Отличительные особенности свиных черев. Отличие обработки свиных черев от говяжьих. Отделение черев и освобождение от содержимого вручную или на отжимных вальцах. Устройство и принцип работы вальцов для отжима содержимого свиных кишок. Кратковременное и длительное вымачивание кишок. Определение готовности вымоченных кишок. Режим их вымачивания. Шлямовка свиных кишок. Охлаждение очищенных черев в воде. Сортировка, калибровка, связывание черев в пучки, сматывание пучков. Посол черев, упаковка, маркировка и хранение. <u>Обработка гузенков.</u> Технологическая схема обработки гузенков, выработка соленого фабриката. Отделение гузенков от отоки. Освобождение от содержимого, обезжиривание, выворачивание и отжим от слизи. Охлаждение в воде. Сортировка по качеству и калибру. Составление и вязка пачек. Машины для обработки гузенков, их назначение, устройство, принцип действия. Консервирование гузенков солью, упаковка, маркировка, хранение. <u>Обработка кудрявок и глухарок.</u> Отделение кудрявок и глухарок от отоки. Обезжиривание кудрявок и глухарок. Освобождение от содержимого, промывка, выворачивание, отжим от слизи, охлаждение и сортировка. Использование кудрявок и глухарок на пищевые цели. Обработка кудрявок и глухарок на центрифуге для технических целей. <u>Обработка свиных мочевых пузырей.</u> Технологическая схема обработки свиных мочевых пузырей. Отделение пузырей от гузенки, освобождение от содержимого и промывание. Обезжиривание пузырей. Наполнение пузырей воздухом и завязывание шпагатом. Высушивание, режим сушки. Отвлаживание, выпуск воздуха. Сортировка по качеству и размерам. Составление пачек. Упаковка, маркировка и хранение готовых свиных мочевых пузырей.</p> <p><i>4-й разряд</i> Разделка комплекта кишок свиней на составные части. Разборочный стол, его назначение и устройство. Правила санитарии и личной гигиены при обработке свиного кишечного сырья. Отделение черев от отоки ножом и без него. Шлямовка свиных кишок. Устройство и принцип действия шляморазрыхляющих машин. Окончательная очистка свиных черев на шлямовочных машинах. Устройство, принцип действия шлямовочных машин, правила их обслуживания. Посол черев в пучках и связках. Техника посола. Посол гузенков, кудрявок, глухарок, стекание рассола, подсолка.</p> <p><i>5-й разряд</i> Технология разборки свиных оток и обработка комплекта свиных кишок, выработка готового фабриката. Сортировка по качеству и калибровка по диаметру всех свиных кишок. Устройство и принцип действия калибровочных столов. Правила упаковки кишок и маркировки тары. Обработка свиных черев на поточномеханизированных линиях. Виды пороков кишок. Влияние прижизненных пороков, пороков обработки и хранения на качество и ценность фабрикатов. Действующие стандарты на готовые свиные фабрикаты. Требования по охране труда, санитарии и гигиене при выработке свиных кишечных фабрикатов</p>
УД.06	Выработка бараньих кишечных	<p><i>2-й разряд</i> Поступление комплекта бараньих кишок в кишечный цех. Взаимосвязь комплекта бараньих кишок.</p>

	<p>фабрикатов</p>	<p>Схемы технологических процессов обработки бараньих кишок. Назначение технологических процессов при обработке бараньих черев, синюг, гузенок, кругов.</p> <p>Инструмент и инвентарь, применяемые при обработке бараньих кишок. Правила подготовки инструмента к работе.</p> <p>Вязка бараньих кишок в пучки или пачки. Виды перевязочных материалов и требования к ним.</p> <p>Консервирование бараньих кишок солью. Укладка кишок в соответствии с товарными отметками.</p> <p>Обработка бараньих кругов. Отделение круга от отоки, освобождение от содержимого, промывка, обезжиривание. Замачивание в воде и удаление мышечной и слизистой оболочек. Вязка кругов в пучки, их посол. Упаковка в бочки, маркировка, хранение. Использование бараньих кругов.</p> <p><i>3-й разряд</i></p> <p>Поступление комплекта бараньих кишок в цех.</p> <p><u>Обработка бараньих черев.</u> Технологическая схема обработки бараньих черев, выработка соленого фабриката. Отделение и освобождение черев от содержимого. Кратковременное замачивание и очистка от оболочек. Разделение по качеству и калибру. Измерение отрезков, составление и связывание пучков. Посол кишок. Укладка в бочки, маркировка и хранение готового фабриката.</p> <p><u>Обработка бараньих синюг, выработка соленого фабриката.</u></p> <p><u>Инструмент</u>, инвентарь и оборудование, применяемые при обработке бараньих синюг, их назначение, устройство и принцип действия. Технологическая схема обработки бараньих синюг, выработка соленого фабриката. Отделение синюг от отоки, освобождение от содержимого водой, одновременное обезжиривание без ножа. Выворачивание, очистка от слизистой оболочки, сортировка по качеству и длине, связывание в пучки, посол. Упаковка в бочки, маркировка и хранение синюг.</p> <p><u>Обработка бараньих гузенок.</u> Отделение гузенки от брыжейки, освобождение от содержимого, промывка, обезжиривание ножницами или ножом, выворачивание. Очистка от слизистой оболочки в барабане или вручную с помощью шлямницы. Охлаждение холодной водой, продувка воздухом, сортировка. Вязка в пачки. Посол, стекание, подсолка, укладка в бочки, маркировка тары и хранение.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Порядок разборки комплекта бараньих кишок на основные части.</p> <p><u>Обработка бараньих черев.</u> Способы отделения черев от брыжейки. Агрегаты для обработки бараньих черев, их устройство и принцип работы. Обработка бараньих черев на агрегате по операциям. Посол бараньих кишок, техника посола.</p> <p>Обезжиривание бараньих синюг вручную с помощью ножниц. Технологические требования, предъявляемые к оболочкам всех видов вырабатываемых колбасных изделий.</p> <p><i>5-й разряд</i></p> <p>Разборка бараньих оток и технология обработки бараньих кишок, выработка готового фабриката.</p> <p>Определение сортности и калибров бараньих кишок.</p> <p>Правила упаковки кишок и маркировки тары.</p> <p>Стандарты на кишечное сырье и готовые фабрикаты. Признаки прижизненных пороков и производственных дефектов кишок.</p> <p>Поточно-механизированные линии для обработки бараньих черев. Назначение, устройство и принцип работы.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при выработке бараньих кишечных фабрикатов</p>
УД.07	Стандартизация и контроль качества	<p>Стандартизация, ее задачи и роль в повышении качества продукции, ускорении наугнотехнического 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

«Изготовитель натуральной колбасной оболочки» 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 оборудования и инструмента к работе	Инструмент для обработки кишок (нож, ножницы, мусаты), расположение его на рабочем месте, место хранения, требования к инструменту, правила подбора и подготовки инструмента к работе. Заточка ножей и ножниц на наждачном камне. Подготовка оборудования для обработки кишечного сырья. Правила ухода за оборудованием во время работы и после ее выполнения. Санитарная обработка инструмента после контакта с кишками от больных животных и по окончании смены
УП.03	Обработка говяжьих кишок, выработка фабриката	Приемка кишечного сырья. Разбор комплекта кишок на составные части. Зачистка кишок после шляповки вручную. Подготовка компрессора к работе. Раскладка отсортированных черев по ящикам. Составление пучков, вязка пучков по сортам и калибрам. Посол и упаковка кишок. Отправка их на хранение. Консервирование говяжьих кишок сушкой. Замачивание, наполнение воздухом и сушка черев
УП.04	Обработка свиных кишок, выработка фабриката	Подготовка приемной площадки, инструмента и инвентаря к работе. Регулирование подачи воды к приемной площадке. Ознакомление с комплектом кишок, его составом и фаршеемкостью. Приемка комплекта кишок из цеха первичной переработки скота. Замочка черев и разборка после замочки. Измерение отрезков, подбор их в связки, вязка по сортам и калибрам. Посол и упаковка черев. Отправка черев на хранение.
УП.05	Обработка бараньих кишок, выработка фабриката	Приемка комплекта кишок из цеха первичной переработки скота. Замочка черев и разборка их после замочки, промывка и освобождение синюг от содержимого. Вязка бараньих кишок. Консервирование солью, укладка в соответствии с товарными отметками по сортам и калибрам. Уборка рабочего места.

9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

«Изготовитель натуральной колбасной оболочки» 3 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность,	Проведение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности

	электробезопасность	
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями технологического процесса и квалификационной характеристики.	<i>Самостоятельно выполняет соответствующие работы, предусмотренные требованиями технологического процесса и тарифно-квалификационной характеристикой аппаратчика термической обработки мясопродуктов 3–5-го разрядов.</i> <i>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные методы и приемы труда при выполнении соответствующих работ, соблюдает требования по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</i>
ПП.03	Практическая квалификационная работа	

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) «Изготовитель натуральной колбасной оболочки» 3 разряд

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки, в часах				Формы контроля
		Всего	В том числе			
			Теоретические занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
ОПД	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	40	40			Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания) Промежуточная аттестация в форме зачёта (тестирование, компьютерное
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			тестирование)
УД.02	Сырье и материалы	2	2			
УД.03	Общая технологическая схема обработки кишечного сырья, общие сведения о применяемом оборудовании	4	4			
УД.04	Выработка говяжьих кишечных фабрикатов	8	8			
УД.05	Выработка свиных кишечных фабрикатов	8	8			
УД.06	Выработка бараньих кишечных фабрикатов	8	8			
УД.07	Стандартизация и контроль качества	8	8			
ПП	Практическая подготовка	160		160		<p>Прохождение обучающимися учебной и производственной практик в помещениях Профильной организации.</p> <p>Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)</p> <p>Отчет о прохождении практической подготовки: - дневники учёта учебной практики и производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации</p>
УП	Учебная практика	72		72		
УП.01.	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации	4		4		
УП.02	Подготовка оборудования и инструмента к работе	4		4		
УП.03	Обработка говяжьих кишок, выработка фабриката	32		32		
УП.04	Обработка свиных кишок, выработка фабриката	16		16		
УП.05	Обработка бараньих кишок, выработка фабриката	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		
К	Консультация	8				
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8				

						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)
 «Изготовитель натуральной колбасной оболочки» 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	Профессиональные модули								
УД	Специальная технология								
УД.01	Введение		2						
УД.02	Сырье и материалы		2						
УД.03	Общая технологическая схема обработки кишечного сырья, общие сведения о применяемом оборудовании		4						
УД.04	Выработка говяжьих кишечных фабрикатов		8						
УД.05	Выработка свиных кишечных фабрикатов		8						
УД.06	Выработка бараньих кишечных фабрикатов		8						
УД.07	Стандартизация и контроль качества		8						
ПП	Практическая подготовка								
УП	Учебная практика								
УП.01.	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации			4					
УП.02	Подготовка оборудования и инструмента к работе			4					
УП.03	Обработка говяжьих кишок, выработка фабриката			32					
УП.04	Обработка свиных кишок, выработка фабриката				16				
УП.05	Обработка бараньих кишок, выработка фабриката				16				
ПП.02	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 специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 379)
2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
3. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
4. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия - М.: Стандартиформ, 2012
5. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2009
6. ГОСТ Р 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартиформ, 2007
7. Технический регламент таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
8. Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
9. Технический регламент таможенного союза «Мясо и мясные продукты»
10. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2009
11. ГОСТ Р ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
12. Технические условия 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартиформ, 2007 2.23.
13. закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
14. ФЗ №29 О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 г.
15. ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
16. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
18. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

ЛИТЕРАТУРА

- Бредихин, С.А.** Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин [и др.]. М., 2000.
- Дергунов, А.А.** Технология производства колбасных оболочек / А.А. Дергунов. М., 1973.
- Рогов, И.А.** Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. М., 2000.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

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

**«Изготовитель натуральной колбасной оболочки»
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 изготовителя натуральной колбасной оболочки</p>	<p>Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года</p>
--	--	---