



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)  
«Обвальщик мяса»**

Код	15141
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	11-12
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	13-14
6	Пояснительная записка	14-16
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	16-19
8	Программы дисциплины/модулей	20-26
9	Программы практик	26-29
10	Фонд оценочных средств	30
11	Учебный план	30-31
12	Календарный учебный график	31-33
13	Рекомендуемые методические материалы	33-34
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 «Обвальщик мяса »** (далее – Программа) определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение 3 квалификационного уровня:

***Вида профессиональной деятельности:***

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

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

Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы. 10.13

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

**Обвалка мяса скота всех видов**

**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	§65 - §67	Обвальщик мяса 3-5 разряда
ОКПДТР	15141	

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

Уровень	Показатели уровней квалификации	Основные
---------	---------------------------------	----------

	<b>Полномочия и ответственность</b>	<b>Характер умений</b>	<b>Характер знаний</b>	<b>пути достижения уровня квалификации</b>
<b>1</b>	Деятельность под руководством Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий (обычно физический труд)	Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний	Краткосрочное обучение или инструктаж Практический опыт
<b>2</b>	Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий Выбор способа действия по инструкции и Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки и рабочих, служащих (как правило, не менее 2 месяцев) Практический опыт
<b>3</b>	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

	Ь			
--	---	--	--	--

#### 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 обвалкой мяса скота всех видов., 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
<b>§ 65. Обвальщик мяса 3-го разряда</b>	основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия и правила заточки и правки применяемых ножей.	Обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубков, разделке свиных туш на копчености под руководством обвальщика мяса более высокой квалификации. Заточка и правка применяемых ножей.
<b>§ 66. Обвальщик мяса 4-го разряда</b>	сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета и расположении мышечной, жировой и соединительной тканей одного вида скота; нормативы выходов обвального мяса и шпика; правила пользования защитными приспособлениями.	Обвалка туш и частей туши одного вида скота. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей с грудной, крестцовой кости. Срезание мяса, шпика со свиных туш и полутуш. Обвалка свиных голов.
<b>§ 67. Обвальщик мяса 5-го разряда</b>	анатомическое строение туш, сочленения костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота; нормативы выходов мяса, копченостей; устройство и принцип работы механических пил и дисковых ножей.	Обвалка туш и частей туш скота всех видов. Разделывание вручную или на механических пилах туш, полутуш, четвертин на части (отрубы) для обвалки мяса. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке задних ножек, лопаток, филея, шеек, коробок, включая вырезку межреберного мяса и

		голов крупного рогатого скота. Разделывание свиных туш и полутуш на копчености вручную и дисковыми ножами с приданием формы отдельным частям согласно требованиям, установленным государственным стандартом.
		При разделывании свиных туш и туш крупного рогатого скота на полуфабрикаты и колбасные изделия вручную и ленточными пилами с приданием формы отдельным частям согласно требованиям, установленным государственным стандартом, - 6-й разряд.

### **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 обвальщик мяса (обвалка мяса скота всех видов).

**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 и 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: *Обвалка мяса скота всех видов*

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 (ПК), соответствующими основным видам деятельности.

Вид деятельности ВД: <i>Обвалка мяса скота всех видов</i>	
Профессиональные компетенции ПК	
ПК 3.1. Выполнять разделку туш, полутуш четвертин на отруба (части).	<b>Иметь практический опыт:</b> правка и заточка ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов; обвалки голов крупного рогатого скота; обрезания пласта шпика со свиных полутуш;
ПК 3.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).	
	<b>Умения</b> - производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую; производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю; обваливать головы крупного рогатого скота; срезать шпик со свиных полутуш; соблюдать границы отделения частей туши при разделке; последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;;;
	<b>Знания</b>

	<p>-анатомическое строение туш всех видов скота;          типы сочленений костей скелета;          расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;          правила и схему разделки; наименование частей туш; границы отделения частей туши при разделке;          отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;          требования действующих стандартов на готовую продукцию;          виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения; приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;          способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</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) :

<b>Обобщенная трудовая функция ОТФ –</b>	
<b>А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</b>	
<b>Трудовые функции ТФ</b>	
<p>А/03.4</p> <p>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями</p>	<p><b>Трудовые действия</b></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>Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов</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 на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</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 на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</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</p>
	<p><b>Умения</b></p> <p>Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения</p>



	<p>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 скот 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>Производить 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 на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</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>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения</p>
--	--

	<p>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><b>Знания</b></p> <p>Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения</p> <p>Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья</p>

	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

#### 4. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

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

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

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

**Содержание** основной программы профессионального обучения:

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

КОД	Содержание программы	Объем программы в академических часах
<b>ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН</b>		
<b>ОПД</b>	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА</b>	<b>40</b>
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	4
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4
<b>ПМ</b>	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>40</b>
<b>УД</b>	<b>Специальная технология</b>	<b>40</b>
УД.01	Введение	2
УД.02	Сырье и материалы	2
УД.03	Общие сведения об оборудовании	4
УД.04	Разделка и обвалка говяжьих полутуш	8
УД.05	Разделка и обвалка свиных полутуш	8
УД.06	Разделка и обвалка бараньих туш	8
УД.07	Стандартизация и контроль качества	8
<b>ПРОГРАММЫ ПРАКТИК</b>		
<b>УП</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>72</b>
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	Разделка и обвалка говяжьих туш	32
УП.04	Разделка и обвалка свиных туш	16
УП.05	Разделка и обвалка бараньих туш	16
<b>ПП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>88</b>
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8
<b>К</b>	<b>Консультация</b>	<b>8</b>
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	<b>8</b>
<b>Общий объем образовательной программы</b>		<b>256</b>

## 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной переподготовки рабочих, служащих «Обвальщик мяса» 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 - заказчика 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 о 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 «Обвальщик мяса» 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. Порядок оформления нарядов-допусков. Спецодежда, спецобувь и защитные приспособления, используемые при обслуживании и ремонте котельного оборудования. Техника безопасности при эксплуатации основного и вспомогательного оборудования. Безопасность труда при ремонтных работах. Расследование несчастных случаев на производстве. Специальная оценка условий труда. Электробезопасность. Требования электробезопасности. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации и ремонте

		<p>механизмов с электроприводом, электроприборов и электроустановок. Заземление, защитное отключение оборудования. 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

#### «Обвальщик мяса» 3 разряд

код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p><i>3–6-й разряды</i></p> <p>Роль профессионально-технического образования в обучении квалифицированных рабочих.</p> <p>Экономическое и социокультурное значение квалификации, перспективы ее развития. Ознакомление с квалификационной характеристикой обвальщика мяса и программой обучения. Учебно-воспитательные задачи и структура курса.</p> <p>Значение мясной отрасли в экономическом развитии страны. Перспективы развития отрасли с учетом задач ускорения научнотехнического 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><b>3-й разряд</b></p> <p>Классификация колбасного сырья: животное, растительное, минеральное.</p> <p>Сырье животного происхождения. Понятие о мясе. Тканевый состав мяса. Виды мяса по термическому состоянию: парное, охлажденное, остывшее, мороженое, размороженное. Признаки свежего, несвежего мяса, а также мяса сомнительной свежести.</p> <p>Говядина. Характеристика ее по упитанности, возрасту и полу животного. Использование говяжьего мяса в колбасном производстве.</p> <p><i>Свинина.</i> Характеристика ее по упитанности. Направление свинины на выработку копченостей, колбасных изделий.</p> <p>Использование других видов мяса в колбасном производстве.</p> <p>Понятие о субпродуктах, виды субпродуктов, использование их</p>

	<p>в производстве колбасных изделий.</p> <p>Характеристика крови убойных животных. Пищевая ценность и использование крови.</p> <p>Классификация жиров, применяемых в колбасном производстве. Характеристика говяжьего, свиного жиров. Виды порчи жиров.</p> <p>Виды молока, пищевая ценность и цель применения в колбасном производстве.</p> <p>Использование сливочного масла.</p> <p>Яйца, их пищевая ценность. Применение яиц в колбасном производстве.</p> <p><u>Сырье растительного происхождения.</u> Виды растительного сырья. Мука пшеничная, крупы, применение в колбасном производстве.</p> <p>Виды крахмала. Значение крахмала для колбасного фарша. Применение крахмала в колбасном производстве.</p> <p>Бобовые, соевые и другие продукты. Пищевая ценность и использование в колбасном производстве.</p> <p>Пряности и специи, их характеристика и применение в колбасном производстве.</p> <p><u>Сырье минерального происхождения.</u> Виды сырья, цели применения в колбасном производстве.</p> <p>Коптильные препараты. Назначение и использование их при выработке колбасных изделий.</p> <p><u>Вспомогательные материалы.</u> Фаршевые оболочки, их виды: искусственные и натуральные.</p> <p>Увязочные материалы: шпагат из лубяных волокон, нитки льняные, нитки швейные хлопчатобумажные. Упаковочные материалы: целлофан, пергамент, подпергамент, полиэтиленовая пленка, серая упаковочная бумага. Их виды и назначение.</p> <p>Виды кишок. Основные оболочки, получаемые от крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Применение в колбасном производстве.</p> <p>Тара, применяемая в колбасном производстве.</p> <p>Топливные материалы, их виды и назначение.</p> <p><b>4-й разряд</b></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. Выработка и использование свинины в шкуре, без шкуры, со снятым крупномом. Пищевая ценность и химический состав свинины. Качественные требования к свинине.</p> <p>Характеристика и требования к качеству субпродуктов.</p> <p>Химический состав, свойства крови убойных животных. Требования к качеству крови.</p> <p>Свойства жиров и химический состав. Влияние состава жира на температуру его плавления, консистенцию. Требования к качеству жира.</p> <p>Характеристика и качественные показатели натуральных кишечных оболочек.</p> <p>Требования к молоку, молочным продуктам. Определение свежести яиц, требования к качеству яиц. Использование меланжа</p>
--	--

		<p>и яичного порошка в колбасном производстве.</p> <p><u>Сырье растительного происхождения.</u> Виды, основные свойства и требования к качеству муки, крахмала, сои, сахара.</p> <p>Понятие о смесях специй и пряностей. Срок и условия их хранения. Требования к качеству.</p> <p>Применение экстрактов пряностей.</p> <p>Цель применения вин в колбасном производстве. Ассортимент вин и краткая характеристика.</p> <p><u>Сырье минерального происхождения.</u> Требования к качеству минерального сырья, его свойства и особенности использования в колбасном производстве.</p> <p>Виды коптильных препаратов, их характеристика. Методы применения, дозировка. Требования к качеству. Срок и условия хранения коптильных препаратов.</p> <p><u>Вспомогательные материалы.</u> Увязочные и упаковочные материалы. Их виды, сорта и назначение. Требования к увязочным и упаковочным материалам.</p> <p>Топливные материалы. Породы деревьев, применяемых для сжигания при термической обработке колбасных изделий.</p> <p><i>5, 6-й разряды</i></p> <p>Сырье животного происхождения. 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. Клеймение говядины, места наложения клейм на полутуше.</p> <p>Стандарты на говядину.</p> <p>Характеристика свинины по категориям упитанности согласно стандартам. Показатели упитанности свинины. Клеймение свинины, места наложения клейм на полутуше.</p> <p>Понятие о полноценных и неполноценных белках, аминокислотный состав белков. Характеристика субпродуктов, крови, молочных продуктов как источников 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. Роль транспортных операций в производственном процессе. Виды транспортных устройств: подвесные пути, транспортеры, напольный транспорт.</p> <p>Принцип действия механических пил и дисковых ножей.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Понятие о механизме, узле, детали. Основные части и детали машин, их назначение и техническая характеристика.</p> <p>Устройство передач: ременной, зубчатой, цепной, фрикционной и др.;</p> <p>их характеристика.</p> <p>Назначение и конструкция транспортных устройств.</p> <p>Подъемно-транспортные устройства; принцип действия и работа.</p> <p>Подвесные пути, их назначение и классификация. Способы перемещения груза по подвесным путям.</p> <p>Виды транспортеров, устройство и принцип действия.</p>

		<p>Транспортные конвейеры, применяемые при обвалке, жиловке мяса.</p> <p>Напольный транспорт</p> <p><i>5, 6-й разряды</i></p> <p>Классификация машин по характеру рабочего процесса.</p> <p>Понятие об агрегате, поточно-механизированной линии.</p> <p>Устройство конвейерного и бесконвейерного подвешного пути.</p> <p>Назначение каркаса, подвески, рельса, ходового грузонесущего органа, стрелки, тяговой цепи.</p> <p>Требования по охране труда при обслуживании и эксплуатации оборудования</p>
УД.04	Разделка и обвалка говяжьих полутуш	<p style="text-align: center;"><i>3-й разряд</i></p> <p>Подготовка туш к разделке. Способы взвешивания сырья.</p> <p>Разделка говяжьих туш, ее сущность и назначение. Схема разделки говяжьих полутуш и четвертин. Наименование частей туш. Рациональное использование отдельных отрубов в колбасном и кулинарном производстве.</p> <p>Обвалка говяжьего мяса. Сущность процесса обвалки мяса.</p> <p>Разновидности обвалки говяжьего мяса. Дифференцированная и потушная обвалка. Требования к обвалке говяжьего мяса.</p> <p>Обвалка грудной и крестцовой частей говяжьей полутуши.</p> <p>Анатомическое строение костей скелета грудной и крестцовой частей.</p> <p>Обвалка лопаточной и задней тазовой частей говяжьей полутуши.</p> <p>Наименование и расположение костей лопаточной и задней тазовой частей. Отличительные признаки правой и левой половин.</p> <p>Последовательность отделения костей при обвалке правой и левой половин лопаточной и задней тазовой частей говяжьей туши.</p> <p>Методы обвалки. Выход обваленной говядины.</p> <p>Обвалка голов крупного рогатого скота. Сочленение костей скелета головы крупного рогатого скота. Последовательность операций при обвалке голов крупного рогатого скота.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Обвалка всех частей говяжьих полутуш. Сочленение костей и расположение мышечной, жировой и соединительной ткани лопаточной, шейной, спинно-реберной, грудной, поясничной, задней тазовой и крестцовой частей.</p> <p>Отличительные признаки левой и правой половин каждой части туши.</p> <p>Последовательность отделения костей. Методы обвалки левой и правой половин.</p> <p>Контроль качества обвалки. Остаточный процент мякотной ткани на костях всех частей говяжьих полутуш после обвалки.</p> <p>Виды и причины брака и потерь мяса при обвалке говядины, меры их устранения и предупреждения.</p> <p><i>5-й разряд</i></p> <p>Разделка вручную, на дисковых ножах и ленточных пилах полутуш, четвертин на части (отрубы) для обвалки мяса. Способы разделки мяса для колбасного производства. Устройство и принцип действия ленточных пил и дисковых ножей.</p> <p>Механизация процессов обвалки</p> <p><i>6-й разряд</i></p>



		<p>Разделка туш крупного рогатого скота на полуфабрикаты и колбасные изделия вручную и ленточными пилами с приданием формы отдельным частям согласно установленным стандартам. Анатомическое строение туш. Сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей крупного рогатого скота.</p> <p>Схема разделки говяжьей полутуши на отрубы при производстве соленых и копченых изделий.</p> <p>Стандарты на соленые и копченые изделия из говядины.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при разделке и обвалке говяжьих полутуш. Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда</p>
УД.05	Разделка и обвалка свиных полутуш	<p>3-й разряд</p> <p>Осмотр свиных полутуш перед разделкой. Зачистка полутуш от загрязнений, кровоподтеков, побитостей. Удаление клейма. Схема разделки свиных полутуш. Способы разделки свиных полутуш для колбасного производства. Расположение подкожной жировой ткани на тушах свиней. Отделение жировой подкожной ткани со свиных полутуш.</p> <p>Обвалка свиных лопаток и окороков.</p> <p>Наименование и расположение костей лопатки и окорока свиной полутуши. Отличительные признаки левой и правой половин.</p> <p>Последовательность отделения костей при обвалке свиных лопаток и окороков. Методы обвалки левой и правой лопаток, окороков.</p> <p>4-й разряд</p> <p>Обвалка всех частей свиной полутуши. Сочленение костей, отделение мышечной, жировой, соединительной тканей с грудной и крестцовой костей. Отличительные признаки правой и левой половин. Последовательность отделения костей при обвалке. Методы обвалки правой и левой половин всех частей свиной полутуши.</p> <p>Отделение шпика с хребтовой и боковой частей свиной полутуши.</p> <p>Обвалка свиных голов. Анатомическое строение свиных голов, расположение мышечной, жировой, соединительной тканей.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Разделение вручную и на ленточных пилах туш, полутуш, четвертин на части (отрубы) для обвалки. Принцип разделения свиных полутуш на переднюю, среднюю и заднюю части, на колбасное и кулинарное производство.</p> <p>Инструмент и оборудование, используемые для разделки свиных полутуш. Устройство и принцип действия дисковых ножей.</p> <p>Разделение свиных полутуш на копчености. Анатомическое строение свиных туш, сочленение костей скелета.</p> <p>Характеристика сырья, используемого для изготовления соленых и копченых продуктов из свинины. Схемы разделки свиных полутуш:</p> <p>стандартная, калиброванная, разделка на бекон-полуфабрикат.</p> <p>Правила срезания мышечной ткани, шпика и отделения костей для придания формы окорокам, грудинкам, корейкам.</p> <p>Подготовка сырья для изготовления рулетов.</p> <p>Значение правильности разделки свиных полутуш и оформления их отдельных частей для посола и термической обработки.</p> <p>Требования стандартов на готовую продукцию.</p>

		<p>Виды и причины дефектов. Меры их устранения и предупреждения.</p> <p>Оборудование, применяемое для разделки свинины на соленые и копченые продукты.</p> <p><i>6-й разряд</i></p> <p>Разделка свиных туш на полуфабрикаты и колбасные изделия вручную и ленточными пилами с приданием формы отдельным частям согласно установленным стандартам.</p> <p>Стандарты на соленые и копченые изделия, полуфабрикаты из свинины.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при разделке и обвалке свиных полутуш.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда</p>
УД.06	Разделка и обвалка бараньих туш	<p><i>3–6-й разряды</i></p> <p>Подготовка бараньих туш к разделке. Схема разделки бараньих туш. Порядок операций при разделке, наименование частей туш.</p> <p>Обвалка бараньего мяса. Обвалка бараньих задних ножек и лопаток: последовательность отделения костей; особенности обвалки бараньих лопаток и задних ножек.</p> <p>Обвалка средней части. Приемы обвалки средней части бараньей туши.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при разделке и обвалке бараньих туш. Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда</p>
УД.07	Стандартизация и контроль качества	<p><i>3–6-й разряды</i></p> <p>Стандартизация, ее задачи и роль в повышении качества продукции, ускорении научно-технического прогресса.</p> <p>Система управления качеством выполняемых работ. Сертификат качества. Методы (способы) определения качества обвалки мяса.</p> <p>Задачи метрологической службы</p>

## 9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка) ПП

### 9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПП.01

#### «Обвальщик мяса» 3 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
УП.01	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации	<p><i>3–5-й разряды</i></p> <p>Учебно-производственные и воспитательные задачи учебного предмета. Сфера применения приобретенных знаний и умений.</p> <p>Содержание работы, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего.</p> <p>Организация, ее трудовые традиции. Передовики производства. Формы участия обучающихся в выполнении производственного плана организации.</p> <p>Работа структурных подразделений организации. Правила внутреннего распорядка, личной гигиены работников мясоперерабатывающей промышленности. Продукция, выпускаемая организацией, система контроля качества продукции.</p> <p>Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организации. Требования по охране труда на рабочем месте. Применение средств индивидуальной защиты</p>

УП.02	Подготовка рабочего места и инструмента к работе	<p><i>3–5-й разряды</i></p> <p>Правила использования санитарной и специальной одежды в соответствии с требованиями по охране труда, санитарии и гигиене. Подбор халатов, колпаков, ботинок, фартуков, защитных сеток и перчаток. Инструмент, применяемый при разделке и обвалке мяса, помещение для хранения инструмента; средства, применяемые для заточки ножей и чистки мусата</p>
УП.03	Разделка и обвалка говяжьих туш	<p><i>3-й разряд</i></p> <p>Оборудование, инвентарь и инструмент, применяемые при разделке туш. Основные части говяжьих туш. Способы определения парного, остывшего, охлажденного мяса.</p> <p>Отличительные признаки мяса молодых и взрослых животных. Способы определения упитанности мяса.</p> <p>Приемы разделки говяжьих туш, полутуш, четвертин на отдельные части.</p> <p>Расположение костей и мышц, их анатомическое и производственное название. Отличительные признаки правой и левой половин лопаточной части и грудинки.</p> <p>Приемы обвалки правой и левой половин лопаточной части и грудинки.</p> <p>Расположение костей скелета крестцовой части, мышц, их анатомическое и производственное название.</p> <p>Приемы и виды работ по обвалке крестцовой части.</p> <p>Расположение костей и мышц тазобедренной части, их анатомическое и производственное название, особенности строения, методы обвалки.</p> <p>Приемы обвалки правой и левой половин тазобедренной части, отделения тазовой, бедренной и берцовой костей.</p> <p>Расположение костей и мышц голов крупного рогатого скота, их анатомическое и производственное название, особенности строения, методы обвалки.</p> <p>Приемы и виды работ по обвалке голов крупного рогатого скота.</p> <p><i>4-й разряд</i></p> <p>Обвалка лопаточной части. Расположение костей и мышц лопаточной части, отличительные признаки правой и левой половин, приемы обвалки, нормы времени и выработки, правила санитарии и гигиены, процент остаточного содержания мякотной ткани на кости.</p> <p>Подача обваленного мяса в бункер или на конвейерный стол для жиловки.</p> <p>Обвалка крестцовой части. Расположение костей и мышц крестцовой части, процент остаточного содержания мякотной ткани на кости.</p> <p>Приемы и виды работ по обвалке крестцовой части.</p> <p>Обвалка грудной части. Расположение костей и мышц грудной части, отличительные признаки правой и левой половин грудинки, процент остаточного содержания мякотной ткани на грудинке. Приемы обвалки правой и левой половин грудинки.</p> <p>Обвалка тазобедренной части. Расположение костей и мышц, особенности строения, методы выработки, процент остаточного содержания мякотной ткани на костях. Приемы обвалки правой и левой половин тазобедренной части, отделения костей (тазовой, бедренной, берцовой).</p> <p>Обвалка спинно-реберной части.</p> <p>Расположение спинно-реберных костей и мышц, отличительные признаки правой и левой половин спинно-реберной части.</p>

		<p>Приемы обвалки спиннореберной части.  Обвалка шейной части. Анатомическое строение костей и мышц, отличительные признаки правой и левой половин шейной части; процент остаточного содержания мяса на костях.  Приемы обвалки шейной части.  Обвалка поясничной части. Расположение костей и мышц, анатомическое строение, отличительные признаки правой и левой половин поясничной части. Последовательное выполнение операций по обвалке поясничной части. Процент остаточного содержания мяса на костях. Передача обваленного мяса в бункер или на конвейерный стол для жиловки.  Приемы обвалки поясничной части.  <i>5-й разряд</i>  Дисковые ножи и ленточные пилы, применяемые при разделке говяжьих туш.  Разделка говяжьих туш, полутуш, четвертин дисковыми ножами, вручную или на ленточных пилах.  Приемы обвалки всех отрубов крупного рогатого скота.  Контроль качества выполняемых работ.  Рациональная организация рабочего места.  Освоение безопасных методов и приемов труда.  Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене при выполнении работ по разделке и обвалке говяжьих туш</p>
УП.04	4. Разделка и обвалка свиных туш	<p><i>3-й разряд</i>  <u>Разделка свиных туш.</u> Основные части туш, способы определения по внешним признакам парной, остывшей, охлажденной, размороженной свинины, отличительные признаки свинины различных категорий, приемы разделки свиных туш на отдельные части. Передача частей туши на обвалку, уборка рабочего места.  <u>Обвалка свиных туш.</u> Расположение костей и мышц, отличительные признаки правой и левой половин передней и задней частей свиной туши.  Приемы обвалки правой и левой половин передней и задней частей свиной туши.  <i>4-й разряд</i>  Обвалка передней части свиной туши.  Расположение костей и мышц, признаки различия правой и левой половин передней части свиной туши, нормы времени и выработки.  Приемы обвалки правой и левой половин передней части свиной туши. Порядок отделения костей.  Обвалка средней части свиной туши (спиннореберной и поясничной). Расположение костей и мышц средней части свиной туши, отличительные признаки правой и левой половин, приемы обвалки средней части, срезания шпика со свиных туш и полутуш, нормы времени и выработки.  Обвалка задней части свиной туши. Расположение костей и мышц, отличительные признаки правой и левой половин задней части свиной туши. Приемы обвалки задней части туши.  Обвалка свиных голов. Анатомическое строение, расположение мышечной, жировой, соединительной тканей. Приемы обвалки свиных голов.  <i>5-й разряд</i></p>

		<p>Приемы разделки и обвалки всех отрубов свиных туш вручную, дисковыми ножами и на ленточных пилах с соблюдением норм выработки и экономии остаточного содержания мякотной ткани на костях. Приемы разделки свиных туш на соленые и копченые продукты с соблюдением требований действующих стандартов на готовую продукцию. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда. Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене при выполнении работ по разделке и обвалке свиных туш</p>
УП.05	5. Разделка и обвалка бараньих туш	<p><i>3–5-й разряды</i> Основные части бараньих туш, расположение костей и мышц, способы определения по внешним признакам парного, остывшего, охлажденного, размороженного и оттаявшего мяса. Нормы времени и выработки. Приемы обвалки бараньих туш. Уборка рабочего места. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда. Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене при выполнении работ по разделке и обвалке бараньих туш</p>

## 9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

### «Обвальщик мяса» 3 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Проведение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ обвальщика мяса	Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ обвальщика мяса. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Самостоятельное выполнение работ обвальщика мяса
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) «Обвальщик мяса» 3 разряд

Код	Элементы ОППО	Виды учебной нагрузки, в часах			Формы контроля
		Всего	В том числе		
			Теоретические занятия	Практическая подготовка	
1	2	3	4	5	7
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>40</b>			Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания)  Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
ОПД.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		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
<b>УД</b>	<b>Специальная технология</b>	<b>40</b>			
УД.01	Введение	2	2		
УД.02	Сырье и материалы	2	2		
УД.03	Общие сведения об оборудовании	4	4		
УД.04	Разделка и обвалка говяжьих полутуш	8	8		
УД.05	Разделка и обвалка свиных полутуш	8	8		
УД.06	Разделка и обвалка бараньих туш	8	8		
УД.07	Стандартизация и контроль качества	8	8		
<b>ПП</b>	<b>Практическая подготовка</b>	<b>160</b>		<b>160</b>	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,
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>		<b>72</b>	
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	Разделка и обвалка говяжьих туш	32		32	
УП.04	Разделка и обвалка свиных туш	16		16	
УП.05	Разделка и обвалка бараньих туш	16		16	
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>88</b>		<b>88</b>	
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная	8		8	

	безопасность, электробезопасность				компьютерное тестирование) Отчет о прохождении практической подготовки: - дневники учёта учебной практики и производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72		72	
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8		8	
<b>К</b>	Консультация	8	8		
<b>ИА</b>	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8	8		Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена: - результат практической квалификационной работы (отчет о прохождении практической подготовки); - проверка теоретических знаний (устный экзамен по билетам, письменный по тестам, компьютерное тестирование)
Объем часов по видам нагрузки		<b>256</b>	<b>96</b>	<b>160</b>	
Всего часов		256			

ОПД - общепрофессиональная дисциплина

ПМ - профессиональный модуль

УД - учебная дисциплина

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

К - консультация

ИА - итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

## 12. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

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

**Срок обучения:** 256 часа

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

**Форма обучения:** очная

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

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

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

### основной программы профессионального обучения (программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих) «Обвальщик мяса» 3 разряда

Код	Элементы ОПП	Учебные недели и нагрузка в часах							
		недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОПД</b>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>								
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	4							
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4							
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28							
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4							
<b>ПМ</b>	<i>Профессиональные модули</i>								
<b>УД</b>	<b>Специальная технология</b>								
УД.01	Введение		2						
УД.02	Сырье и материалы		2						
УД.03	Общие сведения об оборудовании		4						
УД.04	Разделка и обвалка говяжьих полутуш		8						
УД.05	Разделка и обвалка свиных полутуш		8						
УД.06	Разделка и обвалка бараньих туш		8						
УД.07	Стандартизация и контроль качества		8						
<b>ПП</b>	<b>Практическая подготовка</b>								
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>								
УП.01.	1. Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации			4					
УП.02	2. Подготовка рабочего места и инструмента к работе			4					
УП.03	3. Разделка и обвалка говяжьих туш			32					
УП.04	4. Разделка и обвалка свиных туш				16				
УП.05	5. Разделка и обвалка бараньих туш				16				
<b>ПП.0</b>	<b>Производственная практика</b>								
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность				8				
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих.					40	32		



ПП.03	Практическая квалификационная работа						8		
<b>К</b>	Консультация							<b>8</b>	
<b>ИА</b>	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)							<b>8</b>	
Всего часов		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	
<b>Количество учебных месяцев/недель/дней</b>		1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня							

### 13. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. - Профессионального стандарта № 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)
2. - 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):
3. **Большаков, А.С.** Технология мяса и мясопродуктов / А.С. Большаков. М., 1982.  
**Рогов, И.А.** Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. М., 2000.
4. **Черятников, В.И.** Справочник обвальщика и жиловщика мяса / В.И. Черятников. М., 1984.
5. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
6. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия - М.: Стандартинформ, 2012
7. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
8. ГОСТ Р 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007
9. Технический регламент таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
10. Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
11. Технический регламент таможенного союза «Мясо и мясные продукты»
12. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
13. ГОСТ Р ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
14. Технические условия 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007 2.23.
15. закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
16. ФЗ №29 О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 г.
17. ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
18. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

19. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
20. 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](http://www.agromash.ru/alfav/technologich_dr.htm);
2. Организация труда. <http://www.jobgrade.ru/> Все об организации труда, мотивации труда, развитии персонала, официальные документы;
3. Электронный ресурс нормативно-технической литературы библиотеки ГОСТов и стандартов <http://www.gostrt.com/>;
4. Единый тарифно-квалификационный справочник <http://www.etks.info>;
5. Электронная библиотека <http://www.booksgid.com>;
6. Электронная библиотека <http://www.lanbook.com>

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

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

**«Обвальщик мяса»  
3 разряд**



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

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