



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)
«Оператор автомата по
производству вареных колбас»**

Код	15464
Вид, уровень и направленность образовательной программы	основная программа профессионального обучения (программа переподготовки рабочих, служащих)
Форма обучения	очная
Квалификационный разряд	5
Срок обучения	256 часов
Количество учебных месяцев / недель / дней	1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня
Объём учебной нагрузки в день	8 часов
Объём учебной нагрузки в неделю	40 часов
Исходный уровень образования	допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности

г. Псков
2021 год

Содержание

Раздел	Наименование раздела	Страница
1	Сведения о разработчиках	2
2	Паспорт программы	3-6
3	Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения	6-11
4	Структура и объем образовательной программы	11-13
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	13-14
6	Пояснительная записка	14-17
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	17-20
8	Программы дисциплины/модулей	20-29
9	Программы практик	29-31
10	Фонд оценочных средств	31
11	Учебный план	31-33
12	Календарный учебный график	33-34
13	Рекомендуемые методические материалы	35-36
14	Экзаменационные билеты	37

Используемые сокращения

ОК - общая компетенция = **ОТФ** – общая трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция = **ТФ** – трудовая функция

ОП-общепрофессиональные дисциплины

ПМ - профессиональный модуль;

ПП - практическая подготовка;

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 «Оператор автомата по производству вареных колбас» (далее – Программа) определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение 3 квалификационного уровня:

Вида профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Отнесение к видам экономической деятельности:

Производство соленого, вареного, запеченного, копченого, вяленого и прочего мяса.

10.13.1

Производство колбасных изделий. 10.13.2

Вид деятельности (ВД) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства, (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787) с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г.)

Формовка колбасных изделий.

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

A. 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	§ 79	Оператор автомата по производству вареных колбас 5 разряда
ОКПДТР	15464	Оператор автомата по производству вареных колбас

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.	

<p>Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.</p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда.</p> <p>При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет.</p> <p>Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте</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 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
3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности,	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта Корректировка действий с учетом	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям

	исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность	условий их выполнения	специальных знаний	служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт
--	---	-----------------------	--------------------	--

Пути достижения квалификации соответствующего уровня:

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

Квалификационные характеристики

Прошедшие курс обучения должны быть готовы к профессиональной деятельности связанной с производством вареных колбас, а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии оператор автомата по производству вареных колбас.

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
--	---------------------	---------------------

<p>§ 79. Оператор автомата по производству вареных колбас 5-го разряда</p>	<p>-устройство обслуживаемого оборудования; - ассортимент и рецептуру колбасных изделий; - государственные стандарты и технические условия на вареные колбасы и искусственную колбасную оболочку.</p> <p>При выполнении работ под руководством оператора автомата по производству вареных колбас более высокой квалификации - 4-й разряд.</p>	<p>Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками. Подготовка автомата по производству вареных колбас к работе: заправка искусственной колбасной оболочки, маркировочной ленты, засыпка в накопитель скрепок. Проверка работы автомата на холостом ходу. Контроль за работой автомата, равномерной подачей фарша, плотностью формования батонов, укладкой батонов колбасы на рамы, навешиванием паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления, отправкой ее на термическую обработку.</p>
--	---	---

3. НАПРАВЛЕННОСТЬ, ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

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

Цель обучения: приобретение и развитие у обучающихся знаний, умений, навыков и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций (трудовой деятельности) по профессии оператор автомата по производству вареных колбас (формовка колбасных изделий).

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

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

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

Планируемые результаты обучения:

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства, (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г). в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности: **производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях**

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: Формовка колбасных изделий	
Профессиональные компетенции ПК	
ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания. ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. ПК 2.3. Перевязывать	Иметь практический опыт: - выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования; - технического обслуживания оборудования для формовки; - перевязывания батонов колбасных изделий вручную; - укладки и транспортировки колбасных изделий; оформления необходимой документации;

<p>колбасные изделия вручную.</p> <p>ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.</p> <p>ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить оборудование для формования колбас к работе; вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку; - вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку; - перевязывать колбасные батоны для придания формы; накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха; - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; - паспортизировать продукцию; - транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки;
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип действия технологического оборудования; - ассортимент и рецептуру колбасных изделий; виды колбасных оболочек, требования к их подготовке; - технологию проведения вязки колбасных изделий; требования к качеству формовки; - технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки; - государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку; - нормы расхода оболочек и фарша

В 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 деления его по сортам и жилровке 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 Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из мясного сырья Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических производства продуктов питания из мясного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
Другие характеристики	-

4. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 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	4
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4
ПМ	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
УД	Специальная технология	
УД.01	Введение	1
УД.02	Сырье и материалы	3
УД.03	Подготовка сырья для составления фарша	4
УД.04	Основы технологии составления фарша для производства вареных колбас	16
УД.05	Подготовка колбасных оболочек	6
УД.06	Формовка вареных колбас на автомате	8
УД.07	Стандартизация и контроль качества	2
ПП	ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	
УП.	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	72

УП.01.	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8
УП.02	Подготовка сырья для производства вареных колбасных изделий	16
УП.03	Составление фарша для производства вареных колбас	16
УП.04	Подготовка автомата к работе	16
УП.05	Формование вареных колбас	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 «Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 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 260203.03 «Оператор процессов колбасного производства», (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г)
- 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 нахождение практической подготовки;
- дневник учёта учебной практики;
- дневник учёта производственной практики;
- заключение на практическую квалификационную работу;
- заключение о достигнутом уровне квалификации.

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

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

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

- дневники учёта учебной и производственной практик, заполненные Обучающимся и подписанные руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение на практическую квалификационную работу, заполненное и подписанное руководителем по практической подготовке от Профильной организации;

- заключение о достигнутом уровне квалификации, заполненное и подписанное руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации;

- копию удостоверения лица, ответственного за практическую подготовку на предприятии, учреждении, организации (при необходимости).

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

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

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

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

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

Основной формой **текущего контроля знаний** является зачёт (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания). Форма **промежуточной аттестации** - зачет (тестирование, компьютерное тестирование). Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация осуществляется Организацией или традиционными методами или с использованием дистанционных образовательных технологий.

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

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

Итоговая аттестация

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

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

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

образовательных технологий.

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

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

Допуск к сдаче квалификационного экзамена осуществляется при успешном прохождении:

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

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

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

В случае успешного прохождения предшествующих аттестационных испытаний создается квалификационная комиссия для проведения итоговой аттестации (квалификационного экзамена) Обучающихся по основным программам профессионального обучения. Комиссия формируется по каждой программе профессионального обучения, реализуемой Организацией, на основании приказа о составе, о выпуске группы и отчислении обучающихся с основной программы профессионального обучения. Заседание аттестационной комиссии оформляется протоколом.

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

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

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

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

Проверка теоретических знаний проводится в традиционной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий в виде: устного экзамена по билетам, письменного по тестам, компьютерного тестирования как очно, так и

дистанционно, в режиме онлайн, или других видах, предусмотренных образовательной программой. Экзаменационные билеты и тесты к квалификационному экзамену разрабатываются преподавателями и утверждаются Генеральным директором Организации.

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

Результаты итоговой аттестации:

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

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

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

После успешного прохождения Обучающимся квалификационного экзамена обучение считается законченным. Протокол заседания квалификационной комиссии является основанием для издания приказа о выпуске группы и отчислении обучающихся с основной программы профессионального обучения. На основании приказа о выпуске Обучающиеся отчисляются с основной программы профессионального обучения и получают документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, за подписью председателя комиссии и руководителя Организации.

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

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

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

Критерии оценивания

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

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

материал.

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

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

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

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

8. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

«Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 разряд

8.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОПД

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.

		<p>Понятие аварии и инцидента на опасных производственных объектах.</p> <p>Требования промышленной безопасности по готовности организаций, эксплуатирующих опасные производственные объекты к действиям по локализации и ликвидации последствий аварий. Правила ликвидации аварий и повреждений, план ликвидации возможных аварий.</p> <p>Пожарная безопасность определение и нормативная документация. Причины возникновения пожаров. Противопожарные мероприятия. Виды, местонахождение, устройство и правила пользования средствами пожаротушения. Действия обслуживающего персонала при пожарах.</p> <p>Организация и проведение огневых, газоопасных и других работ повышенной опасности.</p> <p>Порядок оформления нарядов-допусков.</p> <p>Спецодежда, спецобувь и защитные приспособления, используемые при обслуживании и ремонте котельного оборудования.</p> <p>Техника безопасности при эксплуатации основного и вспомогательного оборудования. Безопасность труда при ремонтных работах. Расследование несчастных случаев на производстве. Специальная оценка условий труда.</p> <p>Электробезопасность. Требования электробезопасности. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации и ремонте механизмов с электроприводом, электроприборов и электроустановок. Заземление, защитное отключение оборудования.</p> <p>Меры безопасности при работе с переносными светильниками и электроинструментом. Вредное воздействие электромагнитного поля, шума и вибрации на организм человека. Меры борьбы с ними.</p> <p>Производственная санитария, ее задачи. Причины и профилактика профессиональных заболеваний машинистов-операторов котельной. 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

«Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 разряд

код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p>4, 5-й разряды</p> <p>Учебно-воспитательные задачи и структура учебного предмета. Квалификационная характеристика оператора автомата по производству вареных колбас и программа обучения. Место квалификации в технологическом процессе.</p> <p>Значение мясоперерабатывающей отрасли в экономическом и социокультурном развитии страны.</p> <p>Перспективы развития отрасли с учетом задач ускорения</p>

		<p>научно-технического прогресса. Экономическое значение качества продукции. Необходимость обеспечения конкурентоспособности отечественной продукции и технологий на мировом рынке. Роль профессионального мастерства рабочего в обеспечении высокого качества выполняемых работ. Трудовая и технологическая дисциплина</p>
УД.02	Сырье и материалы	<p>4-й разряд Классификация колбасного сырья: сырье животного, растительного и минерального происхождения. Сырье животного происхождения. Понятие о мясе. Тканевый и химический состав мяса. Свойства мяса: водосвязывающая и влагоудерживающая способность, созревание, виды порчи. Понятие об условно годном мясе, его использование в колбасном производстве. Характеристика мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное). Характеристика мяса по степени свежести (свежее, сомнительной свежести, несвежее). Виды мясного сырья: говядина, свинина, баранина, мясо птицы и др. Говядина. Характеристика по цвету, запаху, пищевой ценности, упитанности, возрасту и полу животного. Клеймение говядины. Использование говяжьего мяса в колбасном производстве. Свинина. Характеристика по пищевой ценности, тканевому и химическому составу, органолептическим показателям, упитанности. Клеймение свинины. Использование свинины в колбасном производстве. Баранина. Использование баранины и других видов мяса в колбасном производстве. Мясо птицы. Классификация, характеристика по морфологическому и химическому составу, пищевой ценности, органолептическим показателям, упитанности. Использование в колбасном производстве. Субпродукты. Понятие о субпродуктах, классификация, пищевая ценность. Использование в колбасном производстве. Характеристика пищевой крови убойных животных. Пищевая ценность и химический состав. Использование крови в колбасном производстве (сыворотка, плазма, форменные элементы и др.). Жиры. Классификация жиров, применяемых в колбасном производстве. Характеристика говяжьего, свиного и бараньего жиров. Шпик, характеристика хребтового и бокового шпика. Молоко и молочные продукты. Молоко цельное и сухое, обезжиренное. Сливки из коровьего молока. Сливки сухие. Сыры сычужные, твердые, их характеристика, пищевая ценность. Масло. Характеристика масла. Использование в колбасном производстве, производстве паштетов. Яйца. Пищевая ценность. Применение яиц в колбасном</p>

		<p>производстве.</p> <p>Сырье растительного происхождения. Виды растительного сырья (мука, крахмал, бобовые и соевые белки, пряности и специи, картофель, лук и другие виды).</p> <p>Мука пшеничная, крупы, их характеристика, цель применения в колбасном производстве. Требования к качеству.</p> <p>Крахмал. Виды крахмала (картофельный, кукурузный). Цель применения в колбасном производстве. Требования к качеству.</p> <p>Бобовые, соевые белки и другие продукты. Виды и свойства. Питательная ценность и применение в колбасном производстве. Требования к качеству.</p> <p>Специи и пряности. Характеристика и применение в колбасном производстве.</p> <p>Сырье минерального происхождения. Виды сырья минерального происхождения – поваренная соль.</p> <p>Применение в колбасном производстве.</p> <p>Коптильные и бактериальные препараты. Назначение и использование при выработке колбасных изделий.</p> <p>Вспомогательные материалы. Колбасные оболочки натуральные, искусственные, их назначение и характеристика. Применение натуральных оболочек в колбасном производстве. Требования к качеству кишечных фабрикатов. Искусственные оболочки, их классификация и характеристика. Применение искусственных оболочек в колбасном производстве. Требования к качеству искусственных оболочек.</p> <p>Характеристика шпагата из лубяных волокон, ниток льняных, ниток швейных, хлопчатобумажных, их виды и назначение.</p> <p>Тара, применяемая в колбасном производстве.</p> <p>Топливные материалы, их виды и назначение.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Сырье животного происхождения. Зависимость качества мяса от упитанности, возраста и пола животного.</p> <p>Пищевая ценность и химический состав мяса. Свойства основных пищевых веществ мяса. Понятие о полноценных и неполноценных белках, аминокислотный состав белков.</p> <p>Требования к качеству мяса при производстве колбасных изделий. Выработка и использование свинины в шкуре, без шкуры, со снятием купона.</p> <p>Автолитические изменения, протекающие в мясе: парное состояние, посмертное окоченение, созревание, глубокий автолиз. Процесс созревания мяса, его сущность.</p> <p>Изменения, происходящие в мясе в процессе хранения.</p> <p>Водосвязывающая и водоудерживающая способность мяса, ее роль в производстве колбасных изделий.</p> <p>Клеймение говядины, свинины, баранины. Места наложения клейм на полутуше.</p> <p>Характеристика субпродуктов по морфологическому составу. Химический состав. Использование субпродуктов при производстве ливерных, кровяных колбас, паштетов, зельцев, студней и т. д.</p>
--	--	---

		<p>Свойства крови. Методы консервирования, требования к качеству.</p> <p>Свойства жиров и их химический состав. Влияние состава жира на температуру его плавления, консистенцию.</p> <p>Жировые и белково-жировые эмульсии для колбасного производства. Виды порчи жиров (прогоркание, осаливание, гидролиз и т. д.). Требования к качеству жиров.</p> <p>Требования к молоку, молочным продуктам. Цель применения их в колбасном производстве.</p> <p>Использование меланжа и яичного порошка. Требования к качеству.</p> <p>Характеристика субпродуктов, крови, молочных продуктов как источника белков животного происхождения.</p> <p>Сырье растительного происхождения. Применение экстрактов пряностей в колбасном производстве. Понятие о смесях специй и пряностей. Составление готовых смесей специй и пряностей. Дозировка смесей по весу в соответствии с рецептурой для различных сортов и видов колбасных изделий. Подача готовых смесей и отдельных компонентов специй и пряностей к фаршемешалкам и другим машинам. Требования к качеству.</p> <p>Сырье минерального происхождения. Требования к качеству минерального сырья, его свойства и особенности использования в колбасном производстве. Условия хранения.</p> <p>Методы применения и дозировка коптильных и бактериальных препаратов.</p> <p>Вспомогательные материалы. Виды кишок в зависимости от способа обработки, их характеристика. Ценность кишок.</p> <p>Изменения, происходящие в кишечном сырье в процессе хранения. Пороки кишок. Преимущества и недостатки натуральных и искусственных оболочек.</p> <p>Характеристика коллагеновых, белковых, целлюлозных, фиброузных, полиамидных оболочек</p>
УД.03	Подготовка сырья для составления фарша	<p>4-й разряд</p> <p>Технологическая схема обработки колбасного сырья.</p> <p>Разделка говядины, свинины, баранины для производства колбасных изделий.</p> <p>Схемы и способы разделки туш для колбасного производства. Наименование частей туши.</p> <p>Обвалка мяса. Определение понятия «обвалка мяса». Виды обвалки (дифференцированная, вертикальная, потушная, спаренная).</p> <p>Жиловка мяса. Определение понятия «жиловка мяса».</p> <p>Требования к жиловке. Характеристика сортов жилованной говядины, свинины, баранины. Виды жиловки (дифференцированная, спаренная). Общие приемы жиловки мяса.</p> <p>Жиловка субпродуктов. Приемы жиловки.</p> <p>Предварительное измельчение. Назначение процесса измельчения мясного сырья перед посолом. Подготовка сырья к измельчению. Степень измельчения мясного сырья для производства различных видов колбасных изделий.</p>

		<p>Требования, предъявляемые к измельчению мяса.</p> <p>Оборудование, применяемое для измельчения мяса.</p> <p>Типы волчков, их устройство и принцип действия.</p> <p>Измельчение шпика. Подготовка шпика к крошке. Виды и типы машин для измельчения шпика: вертикальные и горизонтальные шпигорезки.</p> <p>Технология крошки шпика. Требования к качеству измельченного шпика.</p> <p>Посол мяса. Назначение посола. Характеристика посолочных веществ: соль, сахар, нитрит натрия, фосфаты, аскорбинаты, глютаминаты.</p> <p>Методы посола мяса: сухой, мокрый, смешанный (комбинированный).</p> <p>Методы приготовления рассола.</p> <p>Технология посола мяса. Оборудование для перемешивания мяса с посолочными ингредиентами. Мешалки, устройство и принцип работы. Порядок загрузки сырья и посолочных компонентов. Продолжительность перемешивания.</p> <p>Выдержка мяса в посоле. Режимы выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения.</p> <p>Характеристика субпродуктов, поступающих на посол.</p> <p>Методы и способы посола в зависимости от вида субпродуктов.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Зачистка мяса, его цель и сущность. Сухая и мокрая зачистка. Температура сырья, поступающего для колбасного производства, ее значение.</p> <p>Сущность и назначение разделки. Характеристики отделяемых отрубов (границы отделения).</p> <p>Требования, предъявляемые к обвалке мяса. Значение рациональной организации рабочего места при обвалке мяса.</p> <p>Виды, причины брака и потерь при жиловке мяса. Меры их предупреждения и устранения.</p> <p>Способы определения качества жиловки субпродуктов.</p> <p>Выбор степени измельчения мяса в зависимости от вида вырабатываемой продукции.</p> <p>Определение качества измельчения мяса.</p> <p>Сущность и порядок выполнения операций по измельчению шпика.</p> <p>Возможные дефекты при измельчении шпика, их причины, меры предупреждения и устранения.</p> <p>Условия применения нитрита натрия, глютаминатов, аскорбинатов, фосфатов в зависимости от качественных характеристик мясного сырья и видов вырабатываемых колбасных изделий.</p> <p>Методы посола (сухой, мокрый, смешанный), их преимущества и недостатки. Выбор метода посола в зависимости от вида сырья.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при подготовке сырья для составления фарша.</p>
--	--	--

УД.04	Основы технологии составления фарша для производства вареных колбас	<p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> <p>4-й разряд</p> <p>Определение понятия «колбасные изделия».</p> <p>Классификация колбасных изделий. Разделение колбас на группы (вареные, копченые), виды (вареные, фаршированные, сосиски, сардельки, мясные хлебы, ливерные, кровяные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, сыровяленые), сорта (высший, первый, второй).</p> <p>Ассортимент вареных колбас.</p> <p>Оборудование, применяемое при составлении фарша для вареных колбас.</p> <p>Принципиальное устройство и работа куттера, куттер-мешалки, мешалки. Правила эксплуатации.</p> <p>Куттерование. Назначение процесса обработки сырья на куттере.</p> <p>Порядок загрузки сырья в куттер.</p> <p>Продолжительность куттерования. Признаки готовности фарша при куттеровании.</p> <p>Порядок куттерования мяса с добавлением измельченного шпика.</p> <p>Перемешивание. Назначение и правила загрузки сырья в мешалку.</p> <p>Продолжительность перемешивания.</p> <p>Общая технологическая схема производства колбасных изделий (вареных, ливерных, зельцев, кровяных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас, мясных хлебов).</p> <p>Технологическая схема производства вареных колбас, сосисок, сарделек.</p> <p>Технологическая схема производства варено-копченых и сырокопченых колбас.</p> <p>Технологическая схема производства мясных хлебов, ливерных и кровяных колбас.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Особенности эксплуатации оборудования при составлении фарша (куттер, куттер-мешалка, мешалка).</p> <p>Применение каждого вида оборудования и особенности его воздействия на сырье.</p> <p>Куттерование. Требования к куттерованию. Цель добавления воды и льда в фарш. Признаки готовности фарша при куттеровании (равномерность распределения компонентов, липкость, вязкость).</p> <p>Влияние температуры готового фарша на качество готовых колбасных изделий. Возможные дефекты, связанные с неправильным куттерованием (повышение температуры, недостаточная липкость и вязкость фарша и т. д.), меры их предупреждения. Влияние проведенного процесса куттерования на качество готовых колбасных изделий.</p> <p>Перемешивание. Сущность процесса перемешивания фарша. Способы определения окончания перемешивания фарша.</p> <p>Технология составления фарша. Подбор сырья в зависимости от вида и сортности колбас.</p> <p>Особенности составления фарша для вареных колбас, сосисок, сарделек, ливерных, кровяных колбас, зельцев, паштетов, копченых колбас.</p> <p>Особенности составления фарша для сырокопченых колбас по ускоренной технологии, полусухих, сыровяленых колбас.</p> <p>Технология составления фарша для вареных колбас с однородной структурой. Порядок загрузки компонентов фарша в куттер, продолжительность куттерования. Обработка фарша на машинах тонкого измельчения (эмульсаторе, коллоидной мельнице).</p> <p>Технология составления фарша для вареных колбас с неоднородной структурой. Порядок загрузки компонентов фарша в куттер,</p>
-------	---	---

		<p>продолжительность куттерования. Изменение порядка загрузки компонентов фарша и продолжительность обработки фарша с применением фаршемешалки.</p> <p>Допустимые замены сырья и материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>Использование коптильных, бактериальных препаратов, эмульсий, белковых добавок при составлении фарша для колбасных изделий.</p> <p>Использование экстрактов пряностей и их водных эмульсий в колбасном производстве.</p> <p>Требования к готовому фаршу.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при составлении фарша колбасных изделий.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене</p>
УД.05	Подготовка колбасных оболочек	<p style="text-align: center;"><i>4-й разряд</i></p> <p>Виды оболочек, применяемых в колбасном производстве в зависимости:</p> <ul style="list-style-type: none"> – от способа их производства (натуральные и искусственные); – вида животного (говяжьих, свиные, бараньи и козьи); – анатомического расположения кишок в организме животного (толстые и тонкие черевы, синюги, круга, проходники, пузыри, пикала, гузенки, желудки); – исходного материала для их производства (коллагеновые, белковые, целлюлозные, фиброзные, полиамидные оболочки). <p>Размеры оболочек, применяемых в колбасном производстве (калибры и диаметр).</p> <p>Требования к качеству натуральных и искусственных оболочек.</p> <p>Подготовка натуральных и искусственных оболочек к шприцеванию.</p> <p style="text-align: center;"><i>5-й разряд</i></p> <p>Правила приемки кишечных фабрикатов в колбасный цех. Пороки кишок. Подготовка кишок для производства колбас, их хранение.</p> <p>Правила использования кишок при изготовлении разного вида колбасных изделий.</p> <p>Выбор искусственной оболочки в зависимости от вида колбасных изделий.</p> <p>Фаршевая емкость натуральной и искусственной оболочки. Нормы расхода оболочки на одну тонну готовых колбасных изделий.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при подготовке колбасных оболочек к производству. Требования по охране труда, санитарии и гигиене</p>
УД.06	Формовка вареных колбас на автомате	<p style="text-align: center;"><i>4-й разряд</i></p> <p>Требования к фаршу, поступающему в шприцевочный цех.</p> <p><u>Формовка.</u> Назначение и сущность процесса формовки колбасных изделий, механизированный</p>

		<p>способ формовки.</p> <p>Общие сведения об оборудовании, применяемом для формовки вареных колбас, его классификация.</p> <p>Автоматы для производства вареных колбас. Назначение, устройство и принцип действия. Подготовка автомата к работе: заправка целлофана, маркировочной ленты, подготовка (заправка) бобин с проволокой для образования скоб. Правила эксплуатации автомата. Контроль за работой автомата, равномерной подачей фарша, плотностью набивки батонов, укладкой батонов колбасы на рамы.</p> <p>Навешивание паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления.</p> <p>Виды брака при формовке колбас на автоматах (разрыв оболочки, пустоты в колбасном фарше, выход фарша на поверхность батона и т. д.), способы их предупреждения и устранения.</p> <p style="text-align: center;"><i>5-й разряд</i></p> <p>Порядок ведения технологического процесса формовки вареных колбас на автомате.</p> <p>Процесс образования двухслойной целлофановой оболочки с одновременным наложением маркировочной ленты. Требования к качеству образованной оболочки.</p> <p>Процесс шприцевания колбасного фарша. Устройство и принцип работы вакуумного шприца. Требования к качеству шприцевания. Зависимость плотности набивки батона от вида вырабатываемой продукции и плотности фарша.</p> <p>Формование колбасных батонов, образование и наложение на концы батонов алюминиевых скоб, автоматическое разделение батонов. Требования к качеству готовых колбасных батонов.</p> <p>Особенности ведения технологического процесса на усовершенствованных автоматах, предназначенных для формовки вареных колбас.</p> <p>Съем батонов с транспортера и укладка их на рамы.</p> <p>Паспортизация рам. Правила навешивания паспортов. Назначение паспортов и требования к информации, указываемой на паспорте.</p> <p>Правила транспортировки рам в термическое отделение.</p> <p>Причины дефектов вареных колбас при формовке на автоматах, меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при формовке колбас на автоматах.</p> <p>Зависимость расхода оболочки от ее фаршеемкости, качества оборудования, формовки.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда при формовке вареных колбас на автоматах.</p>
--	--	--

		Требования по охране труда, санитарии и гигиене
УД.07	Стандартизация и контроль качества	<p>4, 5-й разряды</p> <p>Стандартизация, ее задачи и роль в повышении качества продукции, ускорении научно-технического прогресса.</p> <p>Система управления качеством выполняемых работ. Сертификация качества продукции. Методы (способы) определения качества формовки колбасных изделий. Задачи метрологической службы</p>

9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка) ПП

9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

«Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
УП.01	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	<p>4, 5-й разряды</p> <p>Учебно-производственные и воспитательные задачи учебного предмета. Квалификационная характеристика.</p> <p>Организация: выпускаемая продукция, прогрессивные формы хозяйствования, трудовые традиции.</p> <p>Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего.</p> <p>Производственная деятельность учебной группы в организации мясоперерабатывающей промышленности.</p> <p>Значение соблюдения трудовой и технологической дисциплины в обеспечении качества выполняемых работ.</p> <p>Режим работы организации мясоперерабатывающей промышленности, формы организации труда и правила внутреннего распорядка.</p> <p>Требования по охране труда в организации и на рабочем месте.</p> <p>Пожарная безопасность. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочих местах.</p> <p>Соблюдение требований по охране окружающей среды.</p> <p>Применение средств индивидуальной защиты</p>
УП.02	Подготовка сырья для производства вареных колбасных изделий	<p>4, 5-й разряды</p> <p>Подготовка сырья для производства вареных колбасных изделий, ознакомление с ассортиментом изготавливаемой продукции. Освоение навыков визуального определения готовности фарша к производству вареных колбасных изделий.</p> <p>Подача фарша к автомату производства вареных колбас.</p> <p>Контроль качества работ. Организация рабочего места, требования по охране труда, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>

УП.03	Составление фарша для производства вареных колбас	<p>4, 5-й разряды</p> <p>Загрузка основного сырья в загрузочную горловину оборудования в соответствии с заданным видом измельчения мяса. Измельчение шпика на шпигорезке. Загрузка полученных компонентов в куттер, добавление сырья растительного и минерального происхождения в соответствии с рецептурой. Ввод оборудования в работу, наблюдение за работой оборудования, регулирование технологического процесса, контроль за температурой фарша, степенью измельчения; визуальное определение готовности фарша, остановка оборудования и выгрузка фарша. Уборка рабочего места, чистка и мойка оборудования и инструментов.</p> <p>Освоение приемов работ при составлении фарша для вареных колбас. Подбор сырья животного, растительного и минерального происхождения, заменителей основного сырья, веществ, улучшающих вкус и качество колбас, последовательность загрузки сырья</p>
УП.04	Подготовка автомата к работе	<p><i>4-й разряд</i></p> <p>Подготовка автомата к работе: заправка целлофановых лент, маркировочной ленты, вязальной проволоки для изготовления скоб, подача воздуха в пневмосистему. Наблюдение за формированием колбасной оболочки, протягиванием маркировочной ленты и работой механизма пережима и наложения скоб.</p> <p><i>5-й разряд</i></p> <p>Ведение процесса подготовки автомата к работе: заправка целлофановых лент, маркировочной ленты, вязальной проволоки для изготовления скоб, подача воздуха в пневмосистему. Наблюдение за формированием колбасной оболочки, протягиванием маркировочной ленты и работой механизма пережима и наложения скоб.</p> <p>Контроль качества работ. Организация рабочего места, требования по охране труда, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
УП.05	Формование вареных колбас	<p>4-й разряд</p> <p>Освоение приемов формовки вареных колбас в двухслойную целлофановую оболочку с закреплением концов алюминиевыми скрепками.</p> <p>Освоение приемов управления работой автомата: равномерная подача фарша, плотная набивка батонов, разрезание перемычки между батонами, прием батонов и укладка на специальные рамы, навешивание паспортов на загруженные рамы с указанием вида продукции, времени и даты изготовления. Отправка готовой продукции на термическую обработку.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Ведение процесса формовки вареных колбас в двухслойную целлофановую оболочку с закреплением концов алюминиевыми скрепками.</p> <p>Освоение навыков управления работой автомата: равномерная подача фарша, плотная набивка батонов, разрезание перемычки между батонами, прием батонов и укладка на специальные рамы, навешивание паспортов на загруженные рамы с указанием вида продукции, времени и даты изготовления. Отправка готовой продукции на термическую обработку.</p> <p>Контроль качества работ. Организация рабочего места, требования по охране труда, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>

9.1.Производственная практика ПП

«Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 разряд

КОД	Тема	Содержание тем
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Проведение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями технологического процесса и квалификационной характеристики.	<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	Определяется руководителем 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) «Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 разряд

Код	Элементы ОППО	Виды учебной нагрузки, в часах			Формы контроля
		Всего	В том числе		
			Теоретические занятия	Практическая подготовка	
1	2	3	4	5	8
ОПД	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	40			Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование,
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	4	4		
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом	4	4		

	производстве				наблюдение, отчет, ситуационные задания) Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28	28		
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4	4		
ПМ	Профессиональные модули				
УД	Специальная технология	40	40		
УД.01	Введение	1	1		
УД.02	Сырье и материалы	3	3		
УД.03	Подготовка сырья для составления фарша	4	4		
УД.04	Основы технологии составления фарша для производства вареных колбас	16	16		
УД.05	Подготовка колбасных оболочек	6	6		
УД.06	Формовка вареных колбас на автомате	8	8		
УД.07	Стандартизация и контроль качества	2	2		
ПП	Практическая подготовка	160		160	Прохождение обучающимися учебной и производственной практик в помещениях Профильной организации. Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания) Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование) Отчет о прохождении практической подготовки: - дневники учёта учебной практики и производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
УП.	Учебная практика	72		72	
УП.01.	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8		8	
УП.02	Подготовка сырья для производства вареных колбасных изделий	16		16	
УП.03	Составление фарша для производства вареных колбас	16		16	
УП.04	Подготовка автомата к работе	16		16	
УП.05	Формование вареных колбас	16		16	
ПП	Производственная практика	88		88	
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8		8	
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих.	72		72	
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8		8	

К	Консультация	8	8		
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8	8		Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена: - результат практической квалификационной работы (отчет о прохождении практической подготовки); - проверка теоретических знаний (устный экзамен по билетам, письменный по тестам, компьютерное тестирование)
Объем часов по видам нагрузки		256	96	160	

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

12. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

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

Срок обучения: 256 часа

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

Форма обучения: очная

Объём учебной нагрузки в день: 8 часов

Объём учебной нагрузки в неделю: 40 часов

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

основной программы профессионального обучения
 (программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих)
 «Оператор автомата по производству вареных колбас» 5 разряд

Код	Элементы ОПП	Учебные недели и нагрузка в часах							
		недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины								
ОПД.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	4							
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4							
ОПД.3	Промышленная, пожарная	28							

	безопасность и охрана труда								
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4							
ПМ	Профессиональные модули								
УД	Специальная технология								
УД.01	Введение		1						
УД.02	Сырье и материалы		3						
УД.03	Подготовка сырья для составления фарша		4						
УД.04	Основы технологии составления фарша для производства вареных колбас		16						
УД.05	Подготовка колбасных оболочек		6						
УД.06	Формовка вареных колбас на автомате		8						
УД.07	Стандартизация и контроль качества		2						
	Практическая подготовка								
УП.	Учебная практика								
УП.01.	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8		8					
УП.02	Подготовка сырья для производства вареных колбасных изделий	16		16					
УП.03	Составление фарша для производства вареных колбас	16		16					
УП.04	Подготовка автомата к работе				16				
УП.05	Формование вареных колбас				16				
ПП	Производственная практика								
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность				8				
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих.					40	32		
ПП.03	Практическая квалификационная работа						8		
К	Консультация							8	
ИА	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)							8	
	Всего часов	40	40	40	40	40	40	16	
Количество учебных месяцев/недель/дней		1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня							

13. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»:
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г
3. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная а. 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

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства / Л.В. Антипова. СПб., 2009.
2. Жаринов, А.И. Основы современных технологий переработки мяса. Краткий курс : в 2 ч. / А.И. Жаринов, О.В. Кузнецова, И.А. Черкашина. М., 2013.
3. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. М., 2000.

4. Рогов, И.А. Технология и оборудование колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, В.А. Алексахина. М., 1989.
5. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. / И.А. Рогов, Г.А. Забашта, Г.П. Казюлин. М., 2009.
6. Сенченков, Б.С. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей / Б.С. Сенченко, И.А. Рогов, А.Г. Забашта. Ростов н/Д, 2001.

Электронные источники:

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

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

**«Оператор автомата по производству
вареных колбас»
5 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 оператора автомата по производству вареных колбас	Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	--	--