



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 АНПО «УКК»  
Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года

**Основная программа профессионального обучения  
(программа переподготовки рабочих, служащих)  
«Составитель фарша»**

<b>Код</b>	18735
<b>Вид, уровень и направленность образовательной программы</b>	основная программа профессионального обучения (программа переподготовки рабочих, служащих)
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Квалификационный разряд</b>	4
<b>Срок обучения</b>	256 часов
<b>Количество учебных месяцев / недель / дней</b>	1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня
<b>Объём учебной нагрузки в день</b>	8 часов
<b>Объём учебной нагрузки в неделю</b>	40 часов
<b>Исходный уровень образования</b>	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	6-12
4	Структура и объем образовательной программы	12-13
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	13-14
6	Пояснительная записка	15-17
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	17-20
8	Программы дисциплины/модулей	20-27
9	Программы практик	27-29
10	Фонд оценочных средств	29
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 «Составитель фарша»** (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. 22.002

**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 **260203.03**

**Оператор процессов колбасного производства** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 787 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390):

Составление фарша для колбасных изделий.

**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	§100 - §102	Составитель фарша 4-6 разряда
ОКПДТР	<b>18735</b>	

<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

### 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
§ 100. Составитель фарша 4-го разряда	устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; ассортимент котлет, пельменей, пирожков; рецептуру приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов; качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша; последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер; режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения.	Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдение за процессом перемешивания. Выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку. Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. Составление фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов. Измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку. Наблюдение за процессом перемешивания. Передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку). Включение и

		опробование технологического оборудования.
§ 101. Составитель фарша 5-го разряда	устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; государственные стандарты и технические условия на составленный фарш и паштетную массу; рецептуру, режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов фарша и паштетной массы.	Составление фарша и паштетной массы для консервов, расчет и подбор сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов; обработка мясопродуктов на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах. Последовательная загрузка сырья и компонентов (фарша, масла, жира, специй, пряностей и т.п.) в соответствующие машины. Наблюдение за работой обслуживаемых машин и соблюдение соответствующих режимов обработки. Выгрузка фарша и паштетной массы из куттеров, фаршемешалок и паштетопротирочных машин с укладкой в тару. Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.
§ 102. Составитель фарша 6-го разряда	устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; технические условия на изделия из фарша; ассортимент, рецептуру изделий из фарша; физико-химические свойства и качественные признаки мяса, шпика и применяемых компонентов (по видам, свойствам, сортам, степени измельчения и т.п.); методы рационального использования сырья на вырабатываемые виды изделий из фарша.	Ведение процесса составления фарша для колбасных изделий, фрикаделек и эмульсий для сосисок на поточно-механизированных линиях. Расчет необходимого количества различных видов сырья, основных и вспомогательных компонентов для составления фарша; подбор сырья в соответствии с рецептурой и ассортиментом изделий из фарша. Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша (степенью измельчения сырья, куттерования и перемешивания) на волчках, куттерах и в мешалках поточно-механизированных линий. Соблюдение норм расхода сырья.

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
1	Деятельность под руководством Индивидуальная	Выполнение стандартных заданий (обычно)	Применение элементарных фактических знаний и (или)	Краткосрочное обучение или инструктаж

	ответственность	физический труд)	ограниченного круга специальных знаний	Практический опыт
2	Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий Выбор способа действия по инструкции Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих (как правило, не менее 2 месяцев) Практический опыт
3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт

### 3. НАПРАВЛЕННОСТЬ, ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

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

**Цель обучения:** приобретение и развитие у обучающихся знаний, умений, навыков и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций (трудовой деятельности) по профессии составитель фарша (составление фарша для 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** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 787 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390): в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности: **Составление фарша для колбасных изделий.**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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:** *Составление фарша для колбасных изделий.*

<b>Профессиональные компетенции ПК</b>	
ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.	<p><b>Иметь практический опыт:</b> выполнения технологических операций по приготовлению фарша; - технического обслуживания оборудования для приготовления фарша</p> <p><b>Умения</b> - подготавливать технологическое оборудование к работе; выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения; - готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.); - загружать сырье; - дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой; - вести процесс измельчения сырья; - регулировать и контролировать режимы приготовления фарша; - осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию; - выполнять технологические операции пуска насосов</p> <p><b>Знания</b> - технологические свойства компонентов рецептур; - качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша; - режимы их обработки; - рецептуру фарша для различных видов колбасных изделий; государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия; - виды и причины дефектов фарша; - способы определения готовности фарша; - устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша; - требования безопасности к ведению работ по составлению фарша</p>
ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.	
ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.	

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

<b>Обобщенная трудовая функция ОТФ –</b>	
А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	
<b>Профессиональные компетенции ПК /трудовые функции ТФ</b>	
А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в	<p><b>Трудовые действия</b> Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий</p>

<p>соответствии с технологическим и инструкциями</p>	<p>рогатый скот, свиней, птицу 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, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов</p> <p>Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка 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 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 процессов производства, в том числе в электронном виде</p>
	<p><b>Умения</b></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 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 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>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 стандартов на скот для убоя</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,</p>

	<p>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	Работа осуществляется рабочим определенного локальным

характеристики	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	Структура образовательной программы	Объем образовательной 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	Подготовка сырья к измельчению	4
УД.04	Измельчение и посол мяса	8
УД.05	Технология составления фарша	20
УД.06	Стандартизация и контроль качества	4
<b>ПП</b>	<b>ПРОГРАММЫ ПРАКТИК</b>	<b>160</b>
<b>УП</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>72</b>
УП.01.	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8
УП.02	Подготовка оборудования для составления фарша	16
УП.03	Составление смесей специй и пряностей	16
УП.04	Составление фарша	32
<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 «Составитель фарша» 4 разряд, разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (утв. приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292);
- Приказа Минобрнауки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздела "Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства", утвержденным Установлением Минтруда РФ от 29.08.2001 № 65;
- Постановления от 13 января 2003 г. N 1/29 «Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (в ред. Приказа Минтруда России N 697н, Минобрнауки России N 1490 от 30.11.2016);
- ГОСТа 12.0.004-2015 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения;
- Профессионального стандарта 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 787 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390):

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 видеофильмов, компьютерных обучающих систем, натуральных образцов оборудования и приборов в виде лекций.

По согласованию с Заказчиком, на основании Договора или в случае наступления форс-мажора при реализации образовательных программ могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе очное аудиторное обучение, дистанционные образовательные технологии, электронное обучение и смешанные образовательные технологии, с учетом перечня профессий, специальностей и направлений подготовки, по которым реализация образовательных программ не допускается с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В случае, если теоретическое обучение проводится по заочной форме без отрыва от производства, с применением дистанционных (электронных, информационно-коммуникационных) технологий Обучающиеся получают ключ удаленного доступа к учебным модулям обучающей контролирующей системы и указания по выполнению практической подготовки.

Обучающиеся после теоретического обучения направляются на учебную и производственную практики, которые организованы на базе Профильной организации или организации - заказчике образовательных услуг, направившей Слушателя на обучение, если она осуществляет деятельность по профилю соответствующей образовательной программы и тем самым является Профильной организацией, на основе Договора о практической подготовке Обучающихся.

Профессиональное обучение на производстве осуществляется в пределах рабочего времени Обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения. Практическая подготовка проводится по режиму работы предприятия, на котором ведется подготовка Обучающихся продолжительностью не более 8 часов в день. Реализация практической подготовки обеспечивается педагогическими кадрами Организации (преподавателями), в качестве руководителя по практической подготовке от Организации и ответственным лицом из числа работников Профильной организации, в качестве руководителя по практической подготовке от Профильной организации.

Перед выходом на практическую подготовку Обучающийся должен получить от руководителя по практической подготовке от Организации:

- Информацию о времени и конкретном месте прохождения практической подготовки, с указанием ФИО руководителя по практической подготовке от Профильной организации, контактных телефонов;
- Комплект документов учета практической подготовки для формирования отчета о прохождении практической подготовки;
- проект Договора о практической подготовке обучающихся;
- образец приказа по предприятию, учреждению, организации нахождение практической подготовки;
- дневник учёта учебной практики;
- дневник учёта производственной практики;
- заключение на практическую квалификационную работу;
- заключение о достигнутом уровне квалификации.

Порядок проведения учебной и производственной практик для Обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения осуществляется в виде лекций, определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной

деятельностью и самостоятельным выполнением этих работ, под руководством и наблюдением руководителей по практической подготовке.

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

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

- дневники учёта учебной и производственной практик, заполненные Обучающимся и подписанные руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение на практическую квалификационную работу, заполненное и подписанное руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение о достигнутом уровне квалификации, заполненное и подписанное руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации;
- копию удостоверения лица, ответственного за практическую подготовку на предприятии, учреждении, организации (при необходимости).

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

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ**

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

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

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

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

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

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

## **Итоговая аттестация**

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

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

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

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

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

Допуск к сдаче квалификационного экзамена осуществляется при успешном прохождении:

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

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

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

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

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

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени отведенного на практическую подготовку в форме выполнения комплексных заданий, направленных на проверку профессиональных компетенций. Выполнение практической квалификационной работы оценивается руководителем по практической подготовке от Профильной

организации и заносится в дневник учёта производственной практики. Выполненная практическая квалификационная работа по профессии рабочего, должности служащего на соответствие рекомендуемого разряда отражается руководителем по практической подготовке от Профильной организации в заключении на практическую квалификационную работу.

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

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

Проверка теоретических знаний проводится в традиционной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий в виде: устного экзамена по билетам, письменного по тестам, компьютерного тестирования как очно, так и дистанционно, в режиме онлайн, или других видах, предусмотренных образовательной программой. Экзаменационные билеты и тесты к квалификационному экзамену разрабатываются преподавателями и утверждаются Генеральным директором Организации.

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

Результаты итоговой аттестации:

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

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

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

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

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

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

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

### Критерии оценивания

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

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

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

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

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

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

## 8. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### 8.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОПД «Составитель фарша» 4 разряда

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.

ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	<p>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p> <p>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..</p> <p>Организация работы по охране труда и промышленной безопасности на опасных производственных объектах.</p> <p>Осуществление производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасных производственных объектах, согласно Положения о производственном контроле.</p> <p>Понятие аварии и инцидента на опасных производственных объектах.</p> <p>Требования промышленной безопасности по готовности организаций, эксплуатирующих опасные производственные объекты к действиям по локализации и ликвидации последствий аварий. Правила ликвидации аварий и повреждений, план ликвидации возможных аварий.</p> <p>Пожарная безопасность определение и нормативная документация. Причины возникновения пожаров. Противопожарные мероприятия. Виды, местонахождение, устройство и правила пользования средствами пожаротушения. Действия обслуживающего персонала при пожарах.</p> <p>Организация и проведение огневых, газоопасных и других работ повышенной опасности.</p> <p>Порядок оформления нарядов-допусков.</p> <p>Спецодежда, спецобувь и защитные приспособления, используемые при обслуживании и ремонте котельного оборудования.</p> <p>Техника безопасности при эксплуатации основного и вспомогательного оборудования. Безопасность труда при ремонтных работах. Расследование несчастных случаев на производстве. Специальная оценка условий труда.</p> <p>Электробезопасность. Требования электробезопасности. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации и ремонте механизмов с электроприводом, электроприборов и электроустановок. Заземление, защитное отключение оборудования.</p> <p>Меры безопасности при работе с переносными светильниками и электроинструментом. Вредное воздействие электромагнитного поля, шума и вибрации на организм человека. Меры борьбы с ними.</p> <p>Производственная санитария, ее задачи. Причины и профилактика профессиональных заболеваний машинистов-операторов котельной.</p> <p>Личная гигиена.</p> <p>Оказание первой доврачебной помощи при различных видах травм. Отравления. Правила транспортировки пострадавших. Проведение экстренной сердечно-легочной реанимации. Действие электрического тока на организм человека. Освобождение пострадавшего от действия электрического тока. Оказание первой доврачебной помощи при электротравме. Аптечка первой помощи.</p>
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	<p>Основные направления государственной политики в сфере охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.</p> <p>Основные экологические понятия: экосистема, экологическая безопасность, популяция,</p>

## 8.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ

### УД. СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

«Составитель фарша» 4 разряд

код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p>4, 5-й разряды</p> <p>Учебно-воспитательные задачи и структура учебного предмета.</p> <p>Квалификационная характеристика составителя фарша 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 научно-технического прогресса.</p> <p>Экономическое значение качества продукции. Необходимость обеспечения конкурентоспособности отечественной продукции и технологий на мировом рынке.</p> <p>Роль профессионального мастерства рабочего в обеспечении высокого качества выполняемых работ.</p> <p>Трудовая и технологическая дисциплина</p>
УД.02	Сырье и материалы	<p>4-й разряд</p> <p>Классификация колбасного сырья: сырье животного, растительного и минерального происхождения.</p> <p>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.</p> <p>Характеристика мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное).</p> <p>Характеристика мяса по степени свежести (свежее, сомнительной свежести, несвежее).</p> <p>Мясо, замороженное в блоках, его значение и применение.</p> <p>Виды мясного сырья: говядина, свинина, баранина, мясо птицы и др.</p> <p>Говядина. Характеристика по цвету, запаху, пищевой ценности, упитанности, возрасту и полу животного. Клеймение говядины.</p> <p>Использование говяжьего мяса в колбасном производстве.</p> <p>Свинина. Характеристика по пищевой ценности, тканевому и химическому составу, органолептическим показателям, упитанности.</p> <p>Клеймение свинины. Использование свинины в колбасном производстве.</p> <p>Баранина. Использование баранины и других видов мяса в колбасном производстве.</p> <p>Мясо птицы. Классификация, характеристика по морфологическому и химическому составу, пищевой ценности, органолептическим показателям, упитанности. Использование в колбасном производстве.</p> <p>Субпродукты. Понятие о субпродуктах, классификация, пищевая ценность. Использование в колбасном производстве.</p> <p>Характеристика пищевой крови убойных животных. Пищевая ценность и химический состав. Использование крови в колбасном производстве (сыворотка, плазма, форменные элементы и др.).</p> <p>Жиры. Классификация жиров, применяемых в колбасном производстве.</p> <p>Характеристика говяжьего, свиного и бараньего жиров. Шпик, характеристика хребтового и бокового шпика.</p> <p>Молоко и молочные продукты. Молоко цельное и сухое, обезжиренное.</p> <p>Сливки из коровьего молока. Сливки сухие. Сыры сычужные, твердые. Их характеристика, пищевая ценность.</p> <p>Масло. Характеристика масла. Использование в колбасном производстве, производстве паштетов.</p> <p>Яйца. Пищевая ценность. Применение яиц в колбасном 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. 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.</p>

		<p>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, нитрит натрия и др. 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.</p> <p>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. Изменения, происходящие в мясе в процессе хранения (кислотность мяса, сдвиг реакции и др.).</p> <p>Водосвязывающая и водоудерживающая способность мяса, ее роль в производстве колбасных изделий.</p> <p>Клеймение говядины, свинины, баранины. Ветеринарные и товароведческие клейма. Места наложения клейм на полутуше.</p> <p>Характеристика субпродуктов по морфологическому составу.</p> <p>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. 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.</p> <p>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>Цель применения вин в колбасном производстве.</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>Виды, назначение и цель применения пищевых добавок в колбасном</p>
--	--	---

		<p>производстве.</p> <p>Вспомогательные материалы. Виды кишок в зависимости от способа обработки, их характеристика. Ценность кишок. Изменения, происходящие в кишечном сырье в процессе хранения. Пороки кишок. Преимущества и недостатки натуральных и искусственных оболочек. Характеристика коллагеновых, белковых, целлюлозных, фиброузных, полиамидных оболочек</p>
УД.03	Подготовка сырья к измельчению	<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 и кулинарного производства. Наименование частей туши.</p> <p>Определение понятия «обвалка мяса». Виды обвалки (дифференцированная, вертикальная, потушная, спаренная).</p> <p>Определение понятия «жиловка мяса». Требования к жиловке. Рабочее место жиловщика. Деление на сорта жилованной говядины, свинины, баранины. Характеристика сортов жилованной говядины, свинины, баранины. Виды жиловки (дифференцированная, спаренная). Правила и приемы жиловки мяса.</p> <p>Жиловка субпродуктов. Приемы жиловки.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Подготовка сырья. Зачистка мяса, его цель и сущность.</p> <p>Сухой и мокрый способы зачистки, их характеристика. Температура сырья, поступающего для производства фарша, ее значение.</p> <p>Сущность и назначение разделки. Характеристика отделяемых отрубов (границы отделения). Рациональное использование отдельных отрубов.</p> <p>Требования, предъявляемые к обвалке мяса. Значение рациональной организации рабочего места при обвалке мяса.</p> <p>Применение жилованного мяса в колбасном и кулинарном производстве.</p> <p>Зависимость сорта жилованного мяса от содержания в нем соединительной и жировой тканей. Виды и причины брака, потери при жиловке мяса. Меры их предупреждения и устранения.</p> <p>Нормы выхода жилованного мяса в зависимости от упитанности животных.</p> <p>Способы определения качества жиловки субпродуктов. Правила рациональной организации рабочего места, безопасные приемы труда.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене</p>
УД.04	Измельчение и посол мяса	<p>4-й разряд</p> <p>Предварительное измельчение. Назначение процесса измельчения мясного сырья перед посолом. Подготовка сырья к измельчению.</p> <p>Степень измельчения мясного сырья для производства различных видов фарша. Требования, предъявляемые к измельчению мяса. Оборудование, применяемое для измельчения мяса.</p> <p>Волчок: устройство, принцип работы, типы волчков, правила эксплуатации.</p> <p>Технология измельчения мяса на волчке. Факторы, влияющие на качество измельченного мяса.</p> <p>Измельчение на машинах мясных мороженых блоков. Цель измельчения мясных мороженых блоков. Использование мороженого мяса при составлении фарша.</p> <p>Измельчение шпика. Характеристика шпика. Виды шпика (боковой, хребтовый). 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>Требования стандарта.</p> <p>Способы посола мяса: сухой, мокрый, смешанный (комбинированный).</p> <p>Способы приготовления рассола. Назначение солерастворителя.</p> <p>Технология посола измельченного мяса. Оборудование для</p>

		<p>перемешивания измельченного мяса с посолочными ингредиентами. Мешалки, устройство и принцип работы. Порядок загрузки сырья и посолочных компонентов. Количество посолочных веществ, добавляемых при посоле. Продолжительность перемешивания. Выдержка измельченного мяса в посоле. Режимы выдержки. Характеристика субпродуктов. Способы посола измельченных субпродуктов.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Предварительное измельчение. Выбор степени измельчения мяса в зависимости от вида вырабатываемой продукции. Условия, обеспечивающие хорошую степень измельчения.</p> <p>Правила и порядок сборки режущего механизма волчка. Определение качества измельчения мяса.</p> <p>Измельчение шпика. Сущность и порядок операций по измельчению шпика.</p> <p>Правила подбора режущего механизма шпигорезки в зависимости от степени измельчения.</p> <p>Возможные дефекты при измельчении шпика, их причины, меры предупреждения и устранения.</p> <p>Посол мяса. Условия применения нитрита натрия, глютаминатов, аскорбинатов, фосфатов в зависимости от качественных характеристик мясного сырья и видов вырабатываемых колбасных изделий.</p> <p>Характеристика методов посола, их преимущества и недостатки. Выбор метода посола в зависимости от видов сырья.</p> <p>Устройство и принцип работы солерастворителя.</p> <p>Изменение качественных характеристик сырья во время его выдержки в посоле (стабилизация цвета, изменение консистенции, вкуса, аромата, выход готового продукта, устойчивость при хранении).</p> <p>Посол языков. Сущность обычного и ускоренного методов посола.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные приемы труда.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене</p>
УД.05	Технология составления фарша	<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 для составления фарша 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>Определение понятия «рецептура». Рецептурный журнал.</p> <p>Общая технологическая схема составления фарша для производства колбасных изделий (вареных, ливерных, зельцев, кровяных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас, мясных хлебов).</p> <p>Технология составления фарша для колбасных изделий с использованием субпродуктов (ливерные, кровяные колбасы, зельцы, паштеты, студни). Определение понятия «ливерные колбасы», «кровяные колбасы», «зельцы», «паштеты», «студни».</p> <p>Ассортимент, сортность, рецептура колбасных изделий с использованием субпродуктов.</p>

	<p>Сырье. Способы подготовки сырья (варка, бланшировка, разборка, измельчение и т. д.).</p> <p>Технологические схемы составления фарша для производства ливерных, кровяных колбас, зельцев, паштетов, студней.</p> <p>Составление фарша. Последовательность загрузки сырья в куттер (мешалку) и продолжительность обработки сырья, использование бульона. Дозирование компонентов фарша в соответствии с рецептурой. Определение готовности фарша.</p> <p>Технология составления фарша вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов, фаршированных колбас. Определение понятий «вареные колбасы», «сосиски», «сардельки», «мясные хлебы», «фаршированные колбасы».</p> <p>Ассортимент и сортность колбасных изделий. Сырье и его подготовка (жиловка, посол, измельчение).</p> <p>Технологические схемы составления фарша для вареных колбас (сосисок, сарделек), мясных хлебов.</p> <p>Составление фарша. Порядок загрузки сырья в куттер. Дозирование компонентов в соответствии с рецептурой. Продолжительность куттерования.</p> <p>Машины тонкого измельчения (эмульсатор, коллоидная мельница и др.). Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Обработка фарша на машинах тонкого измельчения.</p> <p>Составление фарша для структурных вареных колбас, шпикачек, мясных хлебов. Оборудование, применяемое для составления фарша структурных вареных колбас.</p> <p>Составление фарша для фаршированных колбас. Особенности составления фарша.</p> <p>Технология составления фарша для копченых колбас (варено-копченые, полукопченые, сырокопченые). Определение понятий «варено-копченые колбасы», «полукопченые колбасы», «сырокопченые колбасы».</p> <p>Ассортимент и сортность колбасных изделий.</p> <p>Сырье. Подготовка сырья.</p> <p>Технологические схемы составления фарша для производства варено-копченых, полукопченых и сырокопченых колбас.</p> <p>Составление фарша. Порядок загрузки и дозировка компонентов фарша в куттер в соответствии с рецептурой. Продолжительность куттерования.</p> <p>Способы составления фарша для сырокопченых колбас (обычный и ускоренный).</p> <p>Организация рабочего места составителя фарша.</p> <p>Условия получения доброкачественного фарша.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Особенности эксплуатации оборудования при составлении фарша (куттер, куттер-мешалка, мешалка).</p> <p>Назначение каждого вида оборудования и особенности его воздействия на сырье.</p> <p>Куттерование. Требования к куттерованию. Цель добавления воды и льда в фарш. Зависимость количества добавляемой воды и льда в фарш от вида, сорта и термического состояния мяса. Признаки готовности фарша при куттеровании (равномерность распределения компонентов, липкость, вязкость). Влияние температуры готового фарша на качество готовых колбасных изделий. Возможные дефекты, связанные с куттерованием (повышение температуры, недостаточная липкость и вязкость фарша и т. д.), меры их предупреждения. Влияние процесса куттерования на качество готовых колбасных изделий.</p> <p>Перемешивание. Сущность процесса перемешивания фарша. Способы определения окончания процесса 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, сосисок без оболочки, мясных консервов.</p> <p>Составление фарша колбас из мяса птицы.</p> <p>Допустимые замены сырья и материалов при составлении фарша.</p> <p>Внесение пищевых добавок при составлении фарша, их роль в получении фарша требуемых характеристик.</p> <p>Применение коптильных, бактериальных препаратов, эмульсий, белковых добавок при составлении фарша.</p> <p>Использование экстрактов пряностей и их водных эмульсий, смесей экстракта со специями. Нормы расхода экстрактов пряностей и смесей специй в колбасном производстве.</p> <p>Составление фарша для колбасных изделий на поточно-механизированных линиях.</p> <p>Новые виды колбасных изделий, особенности составления фарша.</p> <p>Технология составления фарша для консервов. Ассортимент изготавливаемых консервов. Рецептура. Подготовка сырья, его обработка, добавление специй. Составление фарша для консервов.</p> <p>Определение готовности фарша. Особенности составления паштетной массы для консервов.</p> <p>Требования к составленному фаршу.</p> <p>Расчет расхода сырья при составлении фарша для колбасных изделий.</p> <p>Зависимость расхода сырья от выхода готовой продукции и выхода готовой продукции от термической обработки.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные приемы труда.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене</p>
УД.06	Стандартизация и контроль качества	<p>Стандартизация, ее задачи и роль в повышении уровня качества продукции, ускорении научно-технического прогресса.</p> <p>Система управления качеством выполняемых работ. Сертификация качества продукции. Методы (способы) определения качества процесса составления фарша.</p> <p>Задачи метрологической службы</p>

## 9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка) ПП

### 9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

#### «Составитель фарша» 4 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. Сфера применения приобретенных знаний и умений. Содержание работ, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Организация мясоперерабатывающей промышленности, трудовые традиции, передовики производства. Формы участия учащихся в выполнении производственного плана организации.</p> <p>Правила внутреннего распорядка, личной гигиены работников мясоперерабатывающей промышленности. Продукция, выпускаемая организацией мясоперерабатывающей промышленности, система контроля качества работ.</p> <p>Требования по охране труда в организации мясоперерабатывающей промышленности и на рабочем месте, пожарной безопасности и охране окружающей среды.</p> <p>Применение средств индивидуальной защиты</p>

УП.02	Подготовка оборудования для составления фарша	<p>4-й разряд Освоение приемов работ по подготовке технологического оборудования для составления фарша: волчка, мясорезки, куттера, куттер-мешалки, мешалки, машины тонкого измельчения фарша, шпигорезки, коллоидной мельницы. Пуск, остановка, чистка, мойка, дезинфекция оборудования.</p> <p>5-й разряд Освоение приемов работ по подготовке к работе технологического оборудования для составления паштетной массы при производстве консервов. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при</p>
УП.03	Составление смесей специй и пряностей	<p>4-й разряд Приемка сырья для составления смесей специй и пряностей. Соблюдение норм времени и норм закладки компонентов сырья для приготовления смесей специй и пряностей при составлении фарша. Освоение приемов работ по приготовлению смесей специй и пряностей при составлении фарша колбасных изделий. Подача к рабочему месту смесей специй и пряностей. Дозировка смесей специй и пряностей в подготовленный фарш по весу в соответствии с рецептурой.</p> <p>5-й разряд Приемка сырья для составления смесей специй и пряностей при составлении фарша паштетной массы. Соблюдение норм времени и закладки компонентов сырья. Освоение приемов работ по приготовлению смесей специй и пряностей. Дозировка приготовленных смесей специй и пряностей по весу в соответствии с рецептурой. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
УП.04	Составление фарша	<p>4-й разряд 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. 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; – сырокопченых колбас. Подбор сырья от взрослых животных. Составление фарша по стандартной технологии; – полукопченых колбас. Подбор сырья от взрослых животных, последовательность загрузки. Контроль качества фарша; – кровяных колбас. Подбор сырья для производства</p>

		<p>кровяных колбас. Изготовление фарша. Введение в фарш цельной и вареной крови в соответствии с рецептурой;</p> <p>– для ливерных колбас. Подбор сырья для ливерных колбас. Подготовка субпродуктов для ливерных колбас. Приготовление фарша различными способами (горячий, смешанный, холодный).</p> <p>5-й разряд</p> <p>Подбор сырья для составления фарша для производства консервов. Измельчение сырья на куттере. Освоение приемов составления фарша для производства консервов из сырья кускового, грубого и тонкого измельчения, прошедшего тепловую обработку или без предварительной тепловой обработки.</p> <p>Составление фарша из другого сырья животного происхождения.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места, освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ, соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиене при выполнении работ</p>
--	--	--

## 9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

### «Составитель фарша» 4 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ составителя фарша	Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ составителя фарша. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Самостоятельное выполнение работ составителя фарша.
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) «Составитель фарша» 4 разряд

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки, в часах			Формы контроля
		Всего	В том числе		
			Теоретические занятия	Практическая подготовка	
1	2	3	4	5	6
<b>ОПД</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>	<b>40</b>		
УД.01	Введение	2	2		
УД.02	Сырье и материалы	2	2		
УД.03	Подготовка сырья к измельчению	4	4		
УД.04	Измельчение и посол мяса	8	8		
УД.05	Технология составления фарша	20	20		
УД.06	Стандартизация и контроль качества	4	4		
<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 мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8		8	
УП.02	Подготовка оборудования для составления фарша	16		16	
УП.03	Составление смесей специй и пряностей	16		16	

УП.04	Составление фарша	32		32	компьютерное тестирование) Отчет о прохождении практической подготовки: - дневники учёта учебной практики и производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
<b>ПП.</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>88</b>		<b>88</b>	
ПП.0 1.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8		8	
ПП.0 2	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72		72	
ПП.0 3	Практическая квалификационная работа	8		8	
<b>К</b>	Консультация	8	8		
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	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)
<b>Объем часов по видам нагрузки</b>		<b>256</b>	<b>96</b>	<b>160</b>	

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)  
«Составитель фарша» 4 разряд**

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	Подготовка сырья к измельчению		4						
УД.04	Измельчение и посол мяса		8						
УД.05	Технология составления фарша		20						
УД.06	Стандартизация и контроль качества		4						
ПМ.01 .7									
<b>ПП</b>	<b>Практическая подготовка</b>								
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>								
УП.01.	Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности			8					
УП.02	Подготовка оборудования для составления фарша			16					
УП.03	Составление смесей специй и пряностей			16					
УП.04	Составление фарша				32				

<b>ПП.02</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							8	
<b>ИА</b>	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)							8	
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. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 787 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390): Профессионального стандарта № 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н);
2. Инструкция по ветеринарному клейменю мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
3. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия - М.: Стандартинформ, 2012
4. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
5. ГОСТ Р 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007
6. Технический регламент таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
7. Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
8. Технический регламент таможенного союза «Мясо и мясные продукты»
9. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
10. ГОСТ Р ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
11. Технические условия 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007 2.23.
12. закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
13. 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 производств / 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 рецептов 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](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**

**«Составитель фарша»  
4 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 составителя фарша	Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	-----------------------	--