



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)  
«Формовщик колбасных изделий»**

|   |   |
|---|---|
| Код   | 19409   |
| Вид, уровень и направленность образовательной программы | основная программа профессионального обучения (программа переподготовки рабочих, служащих)  |
| Форма обучения  | очная   |
| Квалификационный разряд                                 | 3   |
| Срок обучения   | 256 часов   |
| Количество учебных месяцев / недель / дней              | 1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня   |
| Объём учебной нагрузки в день                           | 8 часов   |
| Объём учебной нагрузки в неделю                         | 40 часов  |
| Исходный уровень образования                            | допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности |

г. Псков  
2021 год

## Содержание

| Раздел | Наименование раздела   | Страница |
|--------|--|----------|
| 1      | Сведения о разработчиках   | 2        |
| 2      | Паспорт программы  | 3-7      |
| 3      | Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения | 7-11     |
| 4      | Структура и объем образовательной программы                      | 11-13    |
| 5      | Организационно-педагогические условия реализации программы       | 13-14    |
| 6      | Пояснительная записка  | 14-16    |
| 7      | Контроль и оценка результатов обучения по программе              | 16-19    |
| 8      | Программы дисциплины/модулей                                     | 19-30    |
| 9      | Программы практик  | 30-34    |
| 10     | Фонд оценочных средств   | 34       |
| 11     | Учебный план   | 34-36    |
| 12     | Календарный учебный график                                       | 36-38    |
| 13     | Рекомендуемые методические материалы                             | 38-39    |
| 14     | Экзаменационные билеты   | 40-41    |

### 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 «Формовщик колбасных изделий»** (далее – Программа) определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение 3 квалификационного уровня.

**Вида профессиональной деятельности:**

Формовка колбасных изделий.

**Отнесение к видам экономической деятельности:**

Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы. Код 10.13

Вид деятельности (ВД) в соответствии с **Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260203.03 «Оператор процессов колбасного производства»** Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 787)

5.2.2. Формовка 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 года 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                   | § 105-107 | Формовщик колбасных изделий 1-5-го разряда                           |
| ОКПДТР                 | 19409     | Формовщик колбасных изделий 1-5 разряда                              |

|   |  |
|---|--|
| <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) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда<br>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда |
| <b>Другие характеристики</b>                  |  |

| Уровень | Показатели уровней квалификации |                 |          | Основные пути достижения |
|---------|---------------------------------|-----------------|----------|--------------------------|
|         | Полномочия                      | Характер умений | Характер |                          |

|          | <b>и<br/>ответственность</b>   |  | <b>знаний</b>  | <b>уровня квалификации</b>   |
|----------|--|--|--|--|
| <b>1</b> | Деятельность под руководством<br>Индивидуальная ответственность  | Выполнение стандартных заданий (обычно физический труд)  | Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний                            | Краткосрочное обучение или инструктаж<br>Практический опыт   |
| <b>2</b> | Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий<br>Индивидуальная ответственность   | Выполнение стандартных заданий<br>Выбор способа действия по инструкции<br>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)<br>Практический опыт                                      |
| <b>3</b> | Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач<br>Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи<br>Индивидуальная ответственность | Решение типовых практических задач<br>Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта<br>Корректировка действий с учетом условий их выполнения | Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач<br>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)<br>Практический опыт |
| <b>4</b> | Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений  | Решение различных типов практических задач<br>Выбор способа действия из известных на основе знаний и практического   | Понимание научно-технических или методических основ решения практических задач<br>Применение                         | Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)   |

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
|  | Планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников, исходя из поставленных задач<br>Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников | опыта<br>Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности | специальных знаний<br>Самостоятельная работа с информацией | Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих<br>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 формовкой колбасных изделий., а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии формовщика колбасных изделий  
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  |
|---|---|---|
| § 105. Формовщик колбасных изделий 1-го разряда | Сорта шпигата и ниток; размеры кусков шпигата, ниток и правила подготовки ниток в зависимости от сорта колбасных изделий. | Размотка, перемотка шпигата в клубки, подготовка биров и нарезание отрезков ниток шпигата для вязки колбасных изделий.  |
| § 106. Формовщик колбасных изделий 2-го разряда | Виды и размеры оболочек и порядок их применения для вырабатываемых колбасных изделий; правила подпетливания копченостей.  | Выполнение отдельных операций в процессе формования колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации.<br>Надевание оболочки на цевку для наполнения фаршем. |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>§ 107. Формовщик колбасных изделий 3-го разряда</p> | <p>Правила подбора сырья, доставки его на обработку; технические условия на колбасные изделия.</p>   | <p>Подпетливание копченостей.</p> <p>Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на шприцах методом шприцевания и на автоматах под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации. Перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы, необходимой плотности набивки и длины батона в соответствии с установленными для каждого вида колбасных изделий способами вязки, товарными отметками и нормами расхода. Перекручивание оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий. Накальвание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха. Навешивание колбасных изделий и копченостей на палки и подвешивание их на рамы или в автокоптилки. Приготовление венгерского сала. Подбор сырья, доставка его на обработку. Зачистка и обрезка пластов шпика, придание определенной формы, натирка шпика перцем, передача на копчение. Подпетливание, навешивание на палки, рамы и укладывание в тару.</p> |
| <p>§ 108. Формовщик колбасных изделий 4-го разряда</p> | <p>Устройство и правила эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум-шприцов; требования, предъявляемые к качеству и плотности наполнения оболочки фаршем в зависимости от размера оболочки и сорта колбасных изделий; нормы расхода оболочки и фарша.</p> | <p>Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум-шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша. Установка и смена цевок. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения на вакуум-шприцах. Изготовление рулетов, балыков и шеек.</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>§ 109. Формовщик колбасных изделий 5-го разряда</p> | <p>Качественные признаки и виды используемого сырья; правила подбора полуфабрикатов для фарширования (формования) слоеных и других колбас, копченостей и штучных изделий; технические условия на колбасные изделия и нормы выхода колбасных изделий.</p> | <p>Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум-шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки. Полное изготовление фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и др.). Осмотр сырья, обрезание бахромок, обработка пряностями, удаление кости и хрящей. Нарезание на пласты шпика и измельчение его по размерам в зависимости от сорта изделий, подготовка языков, свинины, телятины, говядины, яиц, масла и т.п. Формование колбасы, надевание оболочки. Плотное свертывание и вязка. Укладка в форму, передача на варку и дальнейшую обработку. Соблюдение норм выхода готовой продукции.</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 формовщик колбасных изделий (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» (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 787)

в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности: Формовка колбасных изделий

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

| Код                         | Наименование результата обучения   |
|-----------------------------|--|
| <b>Общие компетенции ОК</b> |  |
| 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.

|   |  |
|---|--|
| <b>Вид деятельности ВД:</b> формовка колбасных изделий  |  |
| <b>Профессиональные компетенции ПК</b>  |  |
| ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.<br>ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.<br>ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.<br>ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.<br>ПК 2.5. Размещать | <p><b>Практический опыт :</b><br/>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> <p><b>Умения :</b><br/>- готовить оборудование для формования колбас к работе;<br/>- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;</p> |



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

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 года N 602н) ) в результате освоения образовательной программы обучающийся должен быть готов к выполнению **трудовых функций (ТФ)** по следующим обобщенным трудовым функциям (ОТФ) :

|   |  |
|---|--|
| <b>Обобщенная трудовая функция ОТФ –</b>  |  |
| <b>А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</b> |  |
| <b>Трудовые функции ТФ</b>  |  |
| <b>А/03.4</b>   | <b>Трудовые действия</b>   |
| Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями             | <p>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</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>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</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>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>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>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.</p> <p>Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения</p> <p>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</p> |
|--|--|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>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>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> |
|--|---|

#### 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.

| <b>КОД</b>                 | <b>Содержание программы</b>  | <b>Объем программы в академических часах</b> |
|----------------------------|--|--|
| <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                      | Сырье и материалы  | 4  |
| УД.02                      | Предварительная обработка сырья  | 4  |
| УД.03                      | Составление фарша для производства колбасных изделий   | 8  |
| УД.04                      | Подготовка колбасных оболочек  | 4  |
| УД.05                      | Формовка колбасных изделий   | 16   |
| УД.06                      | Стандартизация и контроль качества   | 4  |
| <b>ПРОГРАММЫ ПРАКТИК</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 колбасных оболочек  | 16   |
| УП.03                      | Шприцевание фарша в оболочку   | 16   |
| УП.04                      | Вязка и клипсование колбасных батонов  | 16   |
| УП.05                      | Термическая обработка колбасных изделий  | 8  |
| УП.06                      | Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий  | 8  |
| <b>ПП</b>                  | <b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>   | <b>88</b>                                    |
| ПП.01.                     | Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность   | <b>8</b>                                     |
| ПП.02                      | Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих | <b>72</b>                                    |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| ПП.03  | Практическая квалификационная работа           | 8          |
| К  | Консультация                                   | 8          |
| ИА   | Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 8          |
| <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 АНПОО «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) «Формовщик колбасных изделий» 3 разряд разработана в соответствии с требованиями:

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

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 на прохождение практической подготовки;
- дневник учёта учебной практики;
- дневник учёта производственной практики;
- заключение на практическую квалификационную работу;
- заключение о достигнутом уровне квалификации.

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

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

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

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

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

## 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

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

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

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

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



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

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

### **Итоговая аттестация**

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

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

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

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

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

Допуск к сдаче квалификационного экзамена осуществляется при успешном прохождении:

- промежуточной аттестации;
- практической подготовки (учебной и производственной практик), в качестве представления отчета о прохождении практической подготовки (учебной и производственной практик) на основании приказа о допуске к итоговой аттестации (квалификационному экзамену) по основной программе профессионального обучения.

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

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

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний

в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

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

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

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

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

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

Результаты итоговой аттестации:

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

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

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

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

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

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном

законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

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

### Критерии оценивания

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

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

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

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

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

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

## 8. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### 8.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОПД «Формовщик колбасных изделий» 3 разряд

| Код   | Тема   | Содержание тем   |
|-------|--|--|
| ОПД.1 | Основы анатомии сельскохозяйственных животных                    | Топографическое расположение органов и частей тела сельскохозяйственных животных.<br>Анатомические и возрастные особенности сельскохозяйственных животных.<br>Особенности строения организма сельскохозяйственных животных, для получения продуктов заданного качества и свойств.<br>Строение органов и тканей сельскохозяйственных животных;<br>физиологические функции органов и систем органов животных |
| ОПД.2 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Основные группы микроорганизмов.<br>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.<br>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.<br>Правила личной гигиены работников пищевых производств.<br>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и                         |

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       |  | сроки их хранения.<br>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации   |
| ОПД.3 | Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда | <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. 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.</p> <p>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.</p> <p>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

#### «Формовщик колбасных изделий» 3 разряд

| Код   | Тема              | Содержание тем  |
|-------|-------------------|---|
| УД.01 | Сырье и материалы | <p>2, 3-й разряды</p> <p>Классификация колбасного сырья: сырье животного, растительного и минерального происхождения.</p> <p>Сырье животного происхождения. Понятие о мясе. Тканевый состав мяса. Виды мяса по термическому состоянию (горячепарное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное), их характеристика.</p> <p>Характеристика сырья по степени свежести (свежее, сомнительной свежести, несвежее).</p> <p>Условно годное мясо, его использование в колбасном производстве.</p> <p>Мясо, замороженное в блоках, его назначение и применение.</p> <p>Виды мясного сырья: говядина, свинина, баранина, мясо птицы, конина и др.</p> <p>Говядина. Характеристика по упитанности, возрасту и полу животного. Использование говяжьего мяса в колбасном производстве.</p> <p>Свинина. Характеристика по упитанности. Использование свинины в колбасном производстве.</p> <p>Характеристика других видов мяса (баранина, конина, мясо птицы), использование их в колбасном производстве.</p> <p>Субпродукты (язык, печень, сердце и др.). Понятие о субпродуктах, виды, категории. 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. Характеристика говяжьего, свиного и бараньего жиров.</p> <p>Молоко и молочные продукты. Молоко цельное и сухое, обезжиренное. Сливки из коровьего молока. Сливки сухие. Сыры сычужные, твердые. Характеристика, пищевая ценность.</p> <p>Масло. Характеристика, использование в колбасном производстве.</p> <p>Яйца. Пищевая ценность. Применение яиц в колбасном производстве.</p> <p>Сырье растительного происхождения. Виды растительного сырья (мука, крахмал, бобовые и соевые белки, другие виды).</p> <p>Мука пшеничная, крупы. Характеристика, цель применения в колбасном производстве. Требования стандартов.</p> <p>Крахмал. Виды крахмала (картофельный, кукурузный). Цель применения крахмала 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, нитрит натрия и др. Применение в колбасном производстве.</p> <p>Коптильные и бактериальные препараты. Назначение и использование их при выработке колбасных изделий.</p> <p>Вспомогательные материалы. Колбасные оболочки, их назначение, классификация (натуральные, искусственные) и характеристика. Применение натуральных оболочек в колбасном производстве. Требования к качеству кишок.</p> <p>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>Характеристика целлофана, полиэтиленовой оболочки, натуральной оболочки.</p> <p>Тара, применяемая в колбасном производстве.</p> <p>Топливные материалы, их виды и назначение.</p> <p>4, 5-й разряды</p> <p>Сырье животного происхождения. Зависимость качества мяса от упитанности, возраста и пола животных.</p> <p>Пищевая ценность и химический состав мяса. Требования к качеству мяса при производстве колбасных, кулинарных изделий и консервов.</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 (кислотность мяса, сдвиг реакции и др.).</p> <p>Водосвязывающая и водоудерживающая способность мяса.</p> <p>Клеймение говядины, свинины, баранины, птицы. Места наложения клейм на полутуше и тушке птицы.</p> <p>Характеристика субпродуктов по категориям. Химический состав. Использование субпродуктов при производстве консервов.</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 в колбасном производстве.</p> <p>Использование меланжа и яичного порошка. Требования к качеству.</p> <p>Понятие о полноценных и неполноценных белках, аминокислотный состав белков. Характеристика</p> |
|--|--|---|

|       |                                 |  |
|-------|---------------------------------|--|
|       |                                 | <p>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, куттерам и другим машинам. Требования к качеству.</p> <p>Цель применения вин в колбасном производстве, их краткая характеристика.</p> <p>Сырье минерального происхождения. Требования к качеству минерального сырья, его свойства и особенности использования в колбасном производстве. Условия хранения. Особенности использования в колбасном производстве посолочно-нитратной смеси.</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. Изменения, происходящие в кишечном сырье в процессе хранения. Пороки кишок. Преимущества и недостатки натуральных и искусственных оболочек</p>   |
| УД.02 | Предварительная обработка сырья | <p><u>3-й разряд</u></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 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. Деление на сорта жилованной говядины, свинины, баранины. Виды жиловки (дифференцированная, спаренная). Общие приемы жиловки мяса.</p> <p>Жиловка субпродуктов. Приемы жиловки, их характеристика.</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. Требования, предъявляемые к измельчению мяса.</p> <p>Оборудование, применяемое для измельчения мяса.</p> <p>Волчок, устройство, принцип работы.</p> <p>Измельчение на машинах мясных мороженных блоков.</p> <p>Цель измельчения мясных мороженных блоков.</p> <p>Использование мороженого мяса при производстве колбасных изделий.</p> <p>Измельчение шпика. Характеристика шпика. Виды шпика (боковой, хребтовый). Подготовка шпика к крошке. Виды и типы машин для измельчения шпика: вертикальные и</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>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, глютоминаты. Требования стандарта.</p> <p>Методы посола мяса: сухой, мокрый, смешанный (комбинированный).</p> <p>Методы приготовления рассола. Назначение солерастворителя.</p> <p>Технология посола мяса. Оборудование для перемешивания мяса с посолочными ингредиентами. Мешалки, устройство и принцип работы. Порядок загрузки сырья и посолочных компонентов. Количество посолочных веществ. Продолжительность перемешивания.</p> <p>Выдержка мяса в посоле. Режимы выдержки мяса в посоле.</p> <p>Характеристика субпродуктов, поступающих на посол. Методы и способы посола.</p> <p>4-й разряд</p> <p>Подготовка сырья. Зачистка мяса, его цель и сущность.</p> <p>Температура сырья, поступающего для колбасного производства, ее значение.</p> <p>Сущность и назначение разделки. Характеристика отделяемых отрубов (границы отделения). Рациональное использование отдельных отрубов в колбасном производстве.</p> <p>Требования, предъявляемые к обвалке мяса.</p> <p>Применение жилованного мяса в колбасном производстве. Зависимость сорта жилованного мяса от содержания в нем соединительной и жировой тканей. Виды, причины брака и потерь при жиловке мяса. Меры их предупреждения и устранения.</p> <p>Нормы выхода жилованного мяса.</p> <p>Способы определения качества жиловки субпродуктов.</p> <p>Предварительное измельчение. Выбор степени измельчения мяса в зависимости от вида вырабатываемой продукции.</p> <p>Правила и порядок сборки режущего механизма волчка. Определение качества измельчения мяса.</p> <p>Измельчение шпика. Сущность и порядок выполнения операций по измельчению шпика.</p> <p>Правила подбора режущего механизма шпигорезки.</p> <p>Возможные дефекты при измельчении шпика, их причины, меры предупреждения и устранения.</p> <p>Посол мяса. Применение нитрита натрия, глютоминатов, аскорбинатов, фосфатов.</p> <p>Методы посола, их преимущества и недостатки.</p> <p>Устройство и принцип работы солерастворителя.</p> <p>5-й разряд</p> <p>Подготовка сырья. Разделка туш (полутуш) на отрубы.</p> <p>Требования к обвалке отрубов.</p> |
|--|--|---|



|       |  |   |
|-------|--|---|
|       |  | <p>Жиловка говяжьего, свиного и бараньего мяса. Характеристика и качественные показатели жилованного мяса для производства колбас.</p> <p>Посол мяса. Условия применения нитрита натрия, глютоминатов, аскорбинатов, фосфатов в зависимости от качественных характеристик мясного сырья и видов вырабатываемых колбасных изделий.</p> <p>Выбор метода посола в зависимости от вида сырья.</p> <p>Качественные характеристики мяса 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>Предварительное измельчение. Пластование шпика, свиной шейки, языков для производства фаршированных колбас. Требования стандартов и качественные характеристики подготовленного сырья.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при предварительной обработке сырья</p>  |
| УД.03 | Составление фарша для производства колбасных изделий | <p><u>3-й разряд</u></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, варено-копченые и сырокопченые колбасы, копчености), сорта (высший, первый, второй).</p> <p>Оборудование, применяемое для составления фарша (куттер, куттер-мешалка, мешалка).</p> <p>Устройство и принцип работы куттера, куттер-мешалки, мешалки. Правила эксплуатации.</p> <p>Куттерование. Назначение процесса обработки сырья на куттере. Порядок загрузки сырья, специй, пищевых добавок в куттер. Количество добавляемой воды и льда в фарш различного вида и сорта колбасных изделий.</p> <p>Правила использования нитрита натрия.</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. Продолжительность перемешивания.</p> <p>Определение понятия «рецептура». Рецептурный журнал.</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,</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ливерных и кровяных колбас.</p> <p>Технологическая схема производства копченостей и продуктов из шпика.</p> <p>Технологическая схема приготовления венгерского сала.</p> <p>Характеристика сырья для производства венгерского сала.</p> <p>Правила подбора сырья и доставка его на обработку.</p> <p>Подготовка сырья: пластование шпика, приготовление смеси специй.</p> <p><u>4-й разряд</u></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. 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 фарша). 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 процесса куттерования на качество готовых колбасных изделий.</p> <p>Перемешивание. Сущность процесса перемешивания фарша. Способы определения окончания перемешивания фарша. Меры борьбы с попаданием посторонних предметов в фарш.</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 полусухих, сыровяленых колбас, сосисок без оболочки, мясных консервов по ускоренной технологии.</p> <p>Допустимые замены сырья и материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>Использование коптильных, бактериальных препаратов, эмульсий, белковых добавок при составлении фарша для производства колбасных изделий.</p> <p>Использование экстрактов пряностей и их водных эмульсий; приготовление смеси 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>Требования к готовому фаршу.</p> <p>Расчет расхода сырья при производстве фарша для колбасных изделий. Зависимость расхода сырья от выхода готовой продукции и выхода готовой продукции от термической обработки.</p> <p><u>5-й разряд</u></p> <p>Подбор сырья и полуфабрикатов для изготовления колбасных изделий.</p> |
|--|--|---|

|       |                               |  |
|-------|-------------------------------|--|
|       |                               | <p>Особенности составления фарша для фаршированных колбас различных наименований.</p> <p>Требования к готовому фаршу.</p> <p>Технологическая схема производства фаршированных колбас.</p> <p>Расчет расхода сырья при производстве фарша для фаршированных колбас.</p> <p>Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при составлении фарша для колбасных изделий</p>  |
| УД.04 | Подготовка колбасных оболочек | <p><u>2-й разряд</u></p> <p>Виды оболочек, применяемых в колбасном производстве в зависимости:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– от способа их производства (натуральные и искусственные);</li> <li>– вида животного (говяжьи, свиные, бараньи и козьи);</li> <li>– анатомического расположения кишок в организме животного (толстая черева, тонкие черевы, синюги, круга, проходники, пузыри, пикала, гузенки, желудки);</li> <li>– исходного материала для их производства (целлюлозные, белковые, бумажные, съедобные, из синтетических полимерных материалов).</li> </ul> <p>Размеры оболочек, применяемых в колбасном производстве (калибры и диаметр).</p> <p><u>3–5-й разряды</u></p> <p>Правила приемки кишечных фабрикатов в колбасный цех. Пороки кишок, не допускающие их набивки. Требования к качеству натуральных и искусственных оболочек.</p> <p>Подготовка кишок для производства колбасных изделий, их хранение.</p> <p>Правила использования кишок при изготовлении разного вида колбасных изделий.</p> <p>Особенности подготовки кишок для производства сырокопченых колбас.</p> <p>Подготовка искусственных оболочек к шприцеванию.</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.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при подготовке колбасных оболочек</p> |
| УД.05 | Формовка колбасных изделий    | <p><u>2-й разряд</u></p> <p>Требования к фаршу, поступающему в шприцовочный цех.</p> <p>Шприцевание фаршем. Назначение и сущность процесса шприцевания, ручной и механизированный способы.</p> <p>Общие сведения о шприцах, их классификация (вакуумные, гидравлические, ротационно-лопастные и т. д.). Шприцы непрерывного и периодического действия. Устройство и принцип действия каждого вида шприцев, взаимодействие их частей.</p> <p>Правила подбора цевок к шприцу.</p> <p>Правила надевания оболочки на цевку.</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Виды брака при шприцевании.<br/>         Вязка колбасных изделий, ее назначение.<br/>         Порядок поступления нашприцованных колбас на вязку.<br/>         Характеристика столов для вязки колбасных изделий. Виды и характеристика шпагата. Способы его подготовки к вязке.<br/>         Основные операции вязки колбасных изделий, их наименование и последовательность.<br/>         Дефекты вязки.<br/>         Способы упаковки, расфасовки и хранения колбасных изделий.</p> <p><u>3-й разряд</u></p> <p>Шприцевание фаршем. Приспособления к шприцам, их назначение и устройство. Производительность шприцев и факторы, влияющие на процесс шприцевания. Неисправности в работе шприцев, их причины, способы предупреждения и устранения.<br/>         Устройство и принцип действия автоматов по производству колбасных изделий (вареных, сырокопченых, ливерных колбас, сосисок).<br/>         Механизированный процесс шприцевания. Технологические операции, их сущность и последовательность.<br/>         Особенности шприцевания вареных, полукопченых и копченых колбасных изделий.<br/>         Причины брака при шприцевании, способы их предупреждения и устранения.<br/>         Вязка колбасных изделий. Приемы и способы вязки колбас в искусственных оболочках. Сортовые отметки при вязке колбас в искусственную оболочку, последовательность вязки.<br/>         Причины и виды дефектов при вязке колбас в искусственную оболочку, меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при вязке колбас в искусственную оболочку.<br/>         Маркированные искусственные оболочки.<br/>         Вязка колбасных изделий в резаных черевах. Виды колбас, поступающих на вязку в резаных черевах, приемы и способы вязки. Отметки при вязке, их назначение. Требования к качеству.<br/>         Дефекты колбас при вязке, меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при вязке колбас в резаных черевах.<br/>         Вязка колбасных изделий в широкую оболочку. Приемы и способы вязки, их характеристика. Сортовые отметки, их назначение. Требования к качеству вязки. Виды дефектов и причины потерь при вязке колбасных изделий в широкую оболочку. Меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при вязке колбас в широкую оболочку.<br/>         Вязка колбасных изделий в пузырьях. Приемы и способы вязки колбасных изделий в пузыри. Сортовые отметки, их назначение. Требования к качеству вязки. Причины и виды брака, потерь фарша при вязке колбас в пузыри, меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при вязке колбасных изделий в пузыри.<br/>         Вязка сарделек. Приемы вязки сарделек вручную и на автоматах. Отметки, их назначение. Размеры сарделек.<br/>         Способы связывания коротких концов. Качество вязки</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>сарделек. Виды дефектов при вязке сарделек, меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при вязке сарделек вручную и на автоматах.</p> <p>Откручивание сосисок. Откручивание сосисок вручную и на автоматах, качество откручивания. Виды дефектов при откручивании, меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при откручивании сосисок вручную и на автоматах.</p> <p>Откручивание колбас в нерезанных черевах. Виды колбас, подвергающихся откручиванию. Приемы откручивания. Способ откручивания колбас с одновременным надеванием на палку.</p> <p>Нормы выработки при откручивании колбасных изделий. Штриковка колбасных изделий, ее сущность и назначение. Причины попадания воздуха под оболочку. Способы штриковки колбасных изделий, требования к ней. Влияние оставленного в батоне воздуха на качество колбасных изделий.</p> <p>Навешивание колбасных изделий. Назначение навешивания. Рамы, их устройство. Палки для навешивания, правила их подбора. Правила навешивания колбас на палки и рамы. Нормы навешивания колбасных изделий на палки и рамы. Последствия нарушения правил навешивания колбасных изделий на палки и рамы. Способы перемещения рам.</p> <p>Приготовление венгерского сала. Придание куску шпига заданной формы и размеров. Натирка шпига перцем. Правила подпетливания, навешивания на рамы и укладки в тару сформованного венгерского сала. Нормы выработки при производстве венгерского сала.</p> <p>Хранение колбасных изделий в камерах, оборудованных подвесными путями и стеллажами. Температура и влажность, поддерживаемые в камерах. Зависимость длительности хранения колбасных изделий от температурного режима, поддерживаемого в камерах. Хранение сырокопченых колбас.</p> <p><u>4-й разряд</u></p> <p>Шприцевание фаршем. Правила прикрепления цевки к выходному отверстию цилиндра. Правила подбора оболочек в соответствии с видом и сортом колбасных изделий. Влияние соответствия диаметра цевки и оболочки на качество шприцевания и готовых изделий.</p> <p>Давление в цилиндре шприца, его зависимость от типа шприца и вида колбасного изделия.</p> <p>Плотность набивки оболочки в различных видах колбасных изделий. Влияние плотности набивки на качество колбасных изделий. Способы регулирования плотности набивки фарша по показаниям контрольно-измерительных приборов. Нормы выработки при шприцевании.</p> <p>Производство колбасных изделий на автоматах. Техническое обслуживание оборудования. Дефекты, связанные с нарушением работы автомата, способы их предупреждения и устранения.</p> <p>Нормы расхода оболочки при формовке колбасных изделий. Зависимость расхода оболочки от ее фаршеемкости, качества оборудования, шприцевания, вязки.</p> |
|--|--|--|

|       |                                    |   |
|-------|------------------------------------|---|
|       |                                    | <p><u>5-й разряд</u></p> <p>Формовка фаршированных колбас. Способы формовки фаршированной колбасы (слоеной, языковой, столичной и т. д.). Вязка фаршированных колбас. Качественные характеристики и требования стандартов к качеству формовки и вязки фаршированных колбас.</p> <p>Формовка копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и т. д.). Особенности формовки копченостей и штучных изделий из цельного куска мяса, из кусочков мяса. Способы вязки копченостей. Отметки, их назначение. Виды дефектов при вязке копченостей и штучных изделий, меры их предупреждения и устранения.</p> <p>Особенности формовки копченостей с добавлением колбасного фарша (шприцевание крупнокускового полуфабриката, вязка в оболочке и без нее).</p> <p>Особенности формовки копченостей, вырабатываемых в форме. Правила укладки мясного сырья и специй в формы. Нормы расхода сырья и материалов при формовке фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий. Нормы выхода готовой продукции при изготовлении фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий. Правила рациональной организации рабочего места, безопасные методы и приемы труда.</p> <p>Требования по охране труда, санитарии и гигиене при формовке колбасных изделий</p> |
| УД.06 | Стандартизация и контроль качества | <p><u>2–5-й разряды</u></p> <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 формовки колбасных изделий.</p> <p>Задачи метрологической службы</p>   |

## 9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка)

### 9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

#### «Формовщик колбасных изделий» 3 разряд

| Код   | Тема  | Содержание тем  |
|-------|---|---|
| УП.01 | Ознакомление с организацией мясоперерабатывающей промышленности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности | <p><u>2–4-й разряды</u></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 обучающихся 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, пожарной безопасности и охране окружающей среды. Применение средств индивидуальной защиты</p>  |
| УП.02 | Подготовка колбасных оболочек | <p><u>2-й разряд</u></p> <p>Освоение приемов и видов работ по подготовке колбасных оболочек к шприцеванию под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации.</p> <p><u>3, 4-й разряды</u></p> <p>Освоение приемов по приемке кишечных фабрикатов и искусственной оболочки в колбасный цех, оформление приемной документации, определение качества натуральной и искусственной оболочки. Подача оболочки на стол формования колбасных изделий. Подготовка целлюлозной пленки и маркированных лент для формовки батонов на линии.</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>  |
| УП.03 | Шприцевание фарша в оболочку  | <p><u>2-й разряд</u></p> <p>Освоение приемов и видов работ по подготовке шприцев к работе под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации.</p> <p><u>3-й разряд</u></p> <p>Освоение приемов и видов работ по разборке и сборке шприцев. Регулирование шприца, подбор цевок, прикрепление цевок к шприцам.</p> <p>Установка заданного давления.</p> <p>Пуск, остановка, чистка, мойка, дезинфекция шприцев под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации.</p> <p><u>4-й разряд</u></p> <p>Освоение приемов установки (смены) цевок шприцев, регулирования с помощью контрольно-измерительных приборов давления и разрежения.</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> |

|       |   |  |
|-------|---|--|
| УП.04 | Вязка и клипсование колбасных батонов   | <p><u>2–4-й разряды</u></p> <p>Освоение приемов по подготовке шпагата для вязания колбасных изделий, рам и палок для навешивания колбасных изделий под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации.</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>   |
| УП.05 | Термическая обработка колбасных изделий | <p><u>2-й разряд</u></p> <p>Освоение технологического процесса выполнения отдельных операций при формовке колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации.</p> <p>Надевание оболочки на цевку. Подпетливание копченостей.</p> <p><u>3-й разряд</u></p> <p>Формовка вареных колбас. Освоение технологического процесса формовки колбасных изделий путем наполнения фаршем на шприцах и автоматах под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации. Шприцевание фаршем вареных колбас. Загрузка шприца фаршем. Регулирование давления и разрежения в вакуумных шприцах по показаниям контрольно-измерительных приборов. Пуск шприца в работу. Шприцевание фаршем вареных колбас в различные виды оболочки. Перевязывание батонов колбас для придания им формы, необходимой плотности набивки и длины в соответствии с установленными для каждого вида колбас способами вязки, товарными отметками и нормами расхода. Штриховка батонов. Навешивание колбасных изделий на палки.</p> <p><u>4-й разряд</u></p> <p>Формовка полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас, штучных изделий на шприцах и автоматах. Ознакомление с ассортиментом колбасных изделий, характеристикой фарша и способами вязки батонов. Формовка колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на шприцах и автоматах, соблюдение необходимой плотности наполнения батонов. Подготовка шпагата для вязки колбас. Удаление воздуха из батонов. Перевязывание батонов или колец с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода фарша и оболочки. Навешивание колбасных изделий на палки, подвешивание их на рамы.</p> <p>Изготовление штучных изделий (рулетов, балыка, шейки). Подготовка сырья к посолу (шприцевание, массажирование, натирка, укладка на прессование, заливка рассолом). Обработка сырья после посола.</p> <p>Вымачивание, формовка, зачистка, промывка.</p> |



|       |   |  |
|-------|---|--|
|       |   | <p>Подпетливание, навешивание на палки, рамы и подача на термообработку.</p> <p>Технологический процесс приготовления венгерского сала. Подбор сырья и материалов для приготовления венгерского сала. Зачистка и обрезка пластов шпика, придание им определенной формы; натирка шпика перцем, подпетливание, навешивание на палки и рамы, подача на копчение.</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>  |
| УП.06 | Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий | <p><u>2-й разряд</u></p> <p>Освоение приемов и видов работ по упаковке и расфасовке колбасных изделий под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации.</p> <p><u>3, 4-й разряды</u></p> <p>Хранение колбасных изделий в камерах, оборудованных подвесными путями и стеллажами. Поддержание определенной температуры и влажности в камерах. Упаковка и хранение колбасных изделий, предназначенных для дальних перевозок и длительного хранения.</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

### «Формовщик колбасных изделий» 3 разряд

| Код   | Тема   | Содержание тем  |
|-------|--|---|
| ПП.01 | Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность | Проведение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности  |
| ПП.02 | Самостоятельное выполнение работ формовщика колбасных изделий  | Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ формовщика колбасных изделий. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики.<br>Самостоятельное выполнение работ формовщика колбасных изделий.   |
| 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) «Формовщик колбасных изделий» 3 разряд

| Код        | Элементы ОППО  | Виды учебной нагрузки, в часах |                       |                         | Формы контроля         |  |
|------------|--|--------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|--|
|            |  | Всего                          | В том числе           |                         |                        |  |
|            |  |                                | Теоретические занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа |  |
| 1          | 2  | 3                              | 4                     | 5                       | 6                      | 7  |
|            | <b>ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>  | <b>80</b>                      | <b>80</b>             |                         |                        | Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания) |
| <b>ОПД</b> | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>   | <b>40</b>                      | <b>40</b>             |                         |                        |  |
| 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                    |                         |                        | Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)  |
| 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      | Сырье и материалы  | 4                              | 4                     |                         |                        | Прохождение обучающимися учебной и производственной практик в  |
| УД.02      | Предварительная обработка сырья  | 4                              | 4                     |                         |                        |  |
| УД.03      | Составление фарша для производства колбасных изделий   | 8                              | 8                     |                         |                        |  |
| УД.04      | Подготовка колбасных оболочек  | 4                              | 4                     |                         |                        |  |
| УД.05      | Формовка колбасных изделий   | 16                             | 16                    |                         |                        |  |
| 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  |
| <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 | 8                              |                       | 8                       |                        |  |

|            |  |           |   |           |  |   |
|------------|--|-----------|---|-----------|--|---|
|            | безопасности   |           |   |           |  | помещен<br>иях<br>Профиль<br>ной<br>организа<br>ции.<br>Текущий<br>контроль<br>знаний в<br>форме<br>зачёта<br>(устный<br>опрос,<br>собеседо<br>вание,<br>тестирова<br>ние,<br>компьюте<br>рное<br>тестирова<br>ние,<br>наблюден<br>ие, отчет,<br>ситуацио<br>нные<br>задания)   |
| УП.02      | Подготовка колбасных оболочек  | 16        |   | 16        |  |   |
| УП.03      | Шприцевание фарша в оболочку   | 16        |   | 16        |  |   |
| УП.04      | Вязка и клипсование колбасных батонов  | 16        |   | 16        |  |   |
| УП.05      | Термическая обработка колбасных изделий  | 8         |   | 8         |  |   |
| УП.06      | Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий  | 8         |   | 8         |  |   |
| <b>ПП.</b> | <b>Производственная практика</b>   | <b>88</b> |   | <b>88</b> |  |   |
| ПП.01.     | Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность   | 8         |   | 8         |  | Промежу<br>точная<br>аттестаци<br>я в форме<br>зачета<br>(тестиров<br>ание,<br>компьюте<br>рное<br>тестирова<br>ние)<br>Отчет о<br>проходе<br>нии<br>практиче<br>ской<br>подготов<br>ки:<br>-<br>дневники<br>учёта<br>учебной<br>практики<br>и<br>производ<br>ственной<br>практик;<br>-<br>заключен<br>ия на<br>практиче<br>скую<br>квалифик<br>ационну<br>ю работу<br>и о<br>достигну<br>том<br>уровне<br>квалифик<br>ации |
| 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         | <b>Итоговая аттестация<br/>(квалификационный экзамен)</b>  | 8         | 8 |           |  | Итоговая<br>аттестаци<br>я в форме  |

|                                      |  |            |           |            |  |  |
|--------------------------------------|--|------------|-----------|------------|--|--|
|                                      |  |            |           |            |  | квалификационного экзамена:<br>- результат практической квалификационной работы (отчет о прохождении практической подготовки);<br>- 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 с отрывом от производства

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

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

### КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

основной программы профессионального обучения

**(программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих)  
«Формовщик колбасных изделий» 3 разряд**

| Код        | Элементы ОПП   | Учебные недели и нагрузка в часах |    |    |    |    |    |   |   |
|------------|--|-----------------------------------|----|----|----|----|----|---|---|
|            |  | недели                            |    |    |    |    |    |   |   |
|            |  | 1                                 | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7 | 8 |
| <b>ОПД</b> | <b>Общепрофессиональные дисциплины</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>Профессиональные модули</b>                                   |                                   |    |    |    |    |    |   |   |
| <b>УД</b>  | <b>Специальная технология</b>                                    |                                   |    |    |    |    |    |   |   |
| УД.01      | Сырье и материалы  |                                   | 4  |    |    |    |    |   |   |
| УД.02      | Предварительная обработка сырья                                  |                                   | 4  |    |    |    |    |   |   |
| УД.03      | Составление фарша для производства колбасных изделий             |                                   | 8  |    |    |    |    |   |   |
| УД.04      | Подготовка колбасных оболочек                                    |                                   | 4  |    |    |    |    |   |   |
| УД.05      | Формовка колбасных изделий                                       |                                   | 16 |    |    |    |    |   |   |
| УД.06      | Стандартизация и контроль качества                               |                                   | 4  |    |    |    |    |   |   |
| <b>ПП</b>  | <b>Практическая подготовка</b>                                   |                                   |    |    |    |    |    |   |   |
| <b>УП.</b> | <b>Учебная практика</b>  |                                   |    |    |    |    |    |   |   |
| УП.01.     | Подготовка колбасных оболочек                                    |                                   |    | 8  |    |    |    |   |   |
| УП.02      | Шприцевание фарша в оболочку                                     |                                   |    | 16 |    |    |    |   |   |
| УП.03      | Вязка и клипсование колбасных батонов                            |                                   |    | 16 |    |    |    |   |   |
| УП.04      | Термическая обработка колбасных изделий                          |                                   |    |    | 16 |    |    |   |   |
| УП.05      | Упаковка, расфасовка и хранение колбасных изделий                |                                   |    |    | 8  |    |    |   |   |
| УП.06      | Подготовка колбасных оболочек                                    |                                   |    |    | 8  |    |    |   |   |
| <b>ПП</b>  | <b>Производственная практика</b>                                 |                                   |    |    |    |    |    |   |   |
| ПП.01.     | Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность   |                                   |    |    | 8  |    |    |   |   |
| ПП.02      | Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями   |                                   |    |    |    | 40 | 32 |   |   |

|   |  |   |           |           |           |           |           |           |  |
|---|--|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|
|   | квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих. |   |           |           |           |           |           |           |  |
| ПП.03   | Практическая квалификационная работа   |   |           |           |           |           | 8         |           |  |
| К   | Консультация   |   |           |           |           |           |           | 8         |  |
| ИА  | Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)   |   |           |           |           |           |           | 8         |  |
| <b>Всего часов</b>                            |  | <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» Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации
2. Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года N 602н);
3. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная
4. Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.
5. ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия - М.: Стандартинформ, 2012
6. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
7. ГОСТ Р 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007
8. Технический регламент таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
9. Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
10. Технический регламент таможенного союза «Мясо и мясные продукты»
11. ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2009
12. ГОСТ Р ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
13. Технические условия 52702 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)технические условия - М.: Стандартинформ, 2007 2.23.
14. закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
15. ФЗ №29 О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 г.
16. ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
17. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
19. 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 производства колбас и полуфабрикатов : учеб. пособие / Л.В. Антипова. СПб., 2011.
2. **Антипова, Л.В.** Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства / Л.В. Антипова. СПб., 2009.
3. **Жаринов, А.И.** Основы современных технологий переработки мяса. Краткий курс : в 2 ч. / А.И. Жаринов, О.В. Кузнецова, И.А. Черкашина. М., 2013.
4. **Корнюшко, Л.М.** Оборудование для производства колбасных изделий / Л.М. Корнюшко. М., 1993.
5. **Рогов, И.А.** Технология и оборудование колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, В.А. Алексахина. М., 1989.
6. **Сенченко, 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 гостей и стандартов <http://www.gostrt.com/>;
4. Единый тарифно-квалификационный справочник <http://www.etks.info>;
5. Электронная библиотека <http://www.booksgid.com>;
6. Электронная библиотека <http://www.lanbook.com>

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

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

**«Формовщик колбасных изделий»  
3 разряд**





АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

|   |                                     |  |
|---|-------------------------------------|--|
| Принято<br>на заседании<br>Педагогического совета<br>Протокол № 5 от<br>«30» ноября 2021 года | Для формовщика колбасных<br>изделий | Утверждено<br>Генеральным директором<br>Зинков О.П.<br>Приказ № 26 от<br>«30» ноября 2021 года |
|---|-------------------------------------|--|