

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»



ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по профессии


15141 Обвальщик мяса

Квалификация - обвальщик мяса (3-5) разряд

Форма подготовки - очная


г. Бийск, 2018

Рассмотрена на заседании ПЦК
перерабатывающей
промышленности Председатель
ПЦК:

Е.Н.Широкова. 
(подпись)

«30» августа 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора УМК.
Курсова В.М. 
(подпись)

«30» 08 2018 г.

Программа подготовки дополнительного образования по профессии **15141 Обвальщик мяса**

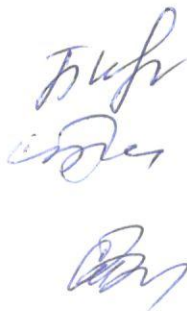
Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Разработчики:

Руководитель отдела маркетинга

Менеджер ДПО

Преподаватель



Бирюкова М.В.

Брагина С.И.

Байжуманова Л.А.

Сигаева И.В.

Рассмотрена на педагогическом совете

Протокол педагогического совета №1 от 30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки ПДПО по профессии 15141 « **Обвальщик мяса**»

1.2. Общая характеристика программы подготовки,

1.3. Нормативный срок освоения

1.4. Согласование программы с работодателями

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

2.1. Область профессиональной деятельности слушателя

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Рабочая программа

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПДПО

4.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

4.2.1. Кадровое обеспечение

4.2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.2.3. Материально-техническое обеспечение

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки программы по курсу 15141 «Обвальщик мяса». Нормативную правовую базу составляют:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379;

2. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.12 Переработчик скота и мяса, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №794;

3. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 № 787

- Положение об оказании платных образовательных услуг

1.2. Общая характеристика программы

Программа подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочую программу и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.3. Нормативный срок освоения 3 месяца (360 часа)

Требования к слушателю

Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

- аттестат об основном общем образовании.

1.4. Согласование программы с работодателями.

Программа подготовки согласована с работодателями в части структуры и содержания - ООО «Компаньон плюс» в лице генерального директора Кретышева В.Я.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЯ

2.1. Область профессиональной деятельности слушателя:

- правка и заточка ножей;
- пользования защитными приспособлениями;
- разделка полутуш говядины и свинины;
- обвалка частей туш скота всех видов;
- обвалка голов крупного рогатого скота;
- обрезание пласта шпика со свиных полутуш;

2.2. Объекты профессиональной деятельности слушателя:

- туши всех видов скота;
- типы сочленения костей скелета;

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

2.3. Виды профессиональной деятельности слушателя:

- Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)
- Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

2.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Слушатель должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).
ПК 5.2.	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план по курсу 15141 Обвальщик мяса

15141 Обвальщик мяса			
	Теоретическое обучение		194
	Общепрофессиональные дисциплины		20
1	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	зач.	10
2	Охрана труда	зач.	10
	Специальные дисциплины		160
3	Специальная технология		48
4	Анатомия сельскохозяйственных животных		30
5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		30
6	Оборудование		16
7	Учет и отчетность	зач.	12
8	Технохимический контроль		24
	Дисциплины специализации, дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением		14
9	Основы поиска работы	зач.	14
	Производственная (профессиональная) практика		162
	Производственное обучение		156
	Производственная практика		10
		ВСЕГО	360

Форма завершения обучения - квалификационный экзамен

3.2 Рабочая программа по курсу 15141 Обвальщик мяса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	Содержание	10	
	1 Рынок и рыночные отношения. Понятие рынка, главные элементы рынка и их соотношение: товарное предложение, спрос и цена рынка. Основные понятия экономики торговли: коммерция, розничная торговля, оптовая, аукционная, ярмарочная. Роль торговли. Характеристика рынка – внутренний рынок, совокупный внутренний, региональный, товарный. Конкуренция.	5	1
	2 Торговое предприятие как субъект рыночной экономики. Особенности торговых предприятий; главные функции торговли и их характеристики. Классификация торговых предприятий, признаки, по которым классифицируются торговые предприятия: по форме собственности, по виду деятельности, по средней численности, по специализации, по организационно-правовой форме. Методы статистической обработки данных – статистическая сводка, группировка. Товарооборот в торговле, содержание товарооборота, товарная структура товарооборота. Товарные ресурсы и товарные запасы: источники формирования, причины наличия товарных запасов; классификация товарных запасов.	5	2
Раздел 2. Охрана труда	Содержание	10	
	1 Классификация и номенклатура негативных факторов Источники и характеристики негативных факторов и их воздействия на человека.	2	1
	2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов Защита человека от физических, негативных факторов. Защита человека от химических и биологических факторов. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Электробезопасность.	6	
	3 Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности Микроклимат помещения. Освещение. 4 Правила и нормы охраны труда. Техника безопасности, производственная санитария. Опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая		

		и отраженная блескость; нервно-психические перегрузки).		
		Практические занятия	2	
	1	Расчет естественного и искусственного освещения. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда. Психофизиологические основы безопасности труда.		
Раздел 3. Специальная технология		Содержание	48	
	1	Действующие нормативные и технические документы в отрасли. Требования к разделке, обвалке всех видов скота.	1	2
	2	Санитарные правила и нормативы (СанПиН). Ветеринарные требования.	1	2
	3	Предварительная обработка сырья: прием и туалет полутуш.	1	2
	4	Понятие разделки. Инструмент и рабочее место разделщика мяса.	1	2
	5	Схемы разделки полутуш крупного рогатого скота. Стандартная, специализированная и комбинированная схема. Способы разделки полутуш. Наименование частей полутуш. Изображение схемы разделки говяжьих полутуш	1	2
	6	Схемы разделки полутуш свиней. Способы разделки полутуш. Наименование частей полутуш. Изображение схемы разделки свиных полутуш.	1	2
	7	Обвалка мяса, сущность процесса. Способы обвалки мяса. Обвалка на столах и конвейерах. Приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов. Различия обвалки левой и правой частей полутуш. Требования к процессу обвалки	2	2
	8	Техника обвалки лопаточной части. Последовательность отделения костей при обвалке лопаточной части. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки лопаточной части.	2	2
	9	Техника обвалки спинно-реберной части говядины. Техника обвалки правой спинно-реберной части. Последовательность обвалки. Основные приемы	2	2

10	Техника обвалки левой спинно-реберной части. Снятие мяса с ребер. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки спинно-реберной части.	2	2
11	Техника обвалки тазобедренных частей туши говядины. Последовательность отделения костей при обвалке задней ноги. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки тазобедренной части.	2	2
12	Техника обвалки шейной части говядины. Техника обвалки левой половины шейной части. Техника обвалки правой половины шейной части. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки шейной части.	2	2
13	Техника обвалки грудинки и крестцовой части говядины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки грудинки и крестцовой части.	2	2
14	Техника обвалки поясничной части (филея) говядины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки поясничной части.	2	2
15	Техника обвалка лопаточной части свинины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях.	2	2
16	Техника обвалки правой половины средней части свинины. Последовательность обвалки. Отделение малой поясничной мышцы. Отделение грудинки.	2	2
17	Техника обвалки левой половины средней части свинины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях.	2	2
18	Техника обвалки окороков свинины. Последовательность обвалки. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях. Оценка качества обвалки.	2	2

	Практические занятия		18	
	1	Разделка говяжьих полутуш на отрубы		
	2	Разделка свиных полутуш		
	3	Обвалка лопаточной части говядины		
	4	Обвалка спинно-реберной и грудной части говядины		
	5	Обвалка шейной, поясничной и крестцовой части говядины		
	6	Обвалка тазобедренной части мяса говядины		
	7	Обвалка лопаточной части свинины		
	8	Обвалка средней части свинины		
	9	Обвалка задней ножки свинины		
Раздел 4. Анатомия сельскохозяйственных животных		Содержание	30	
	1	Строение клетки, органов, систем	2	2
	2	Строение и развитие кости, как органа.	2	2
	3	Деление скелета на осевой и периферический. Строение и соединение костей периферического скелета	4	2
	4	Скелет туловища. Скелет конечностей.	2	2
	5	Строение мышцы как органа. Характеристика классификация мышц .Анатомия и физиология мышц осевого скелета .Определение топографии мышц осевого , периферического скелета. Общие закономерности строения кожи и ее производных. Строение субпродуктов 1 и 2 категории	4	
	6	Строение и развитие и значение органов пищеварения	2	2
		Практические занятия	14	2
	1	Исследование видовых отличий костей скелета различных сельскохозяйственных животных		

	2	Определение топографии мышц осевого, периферического скелета		
	3	Определение видовой принадлежности мышечной ткани различных сельскохозяйственных животных		
	4	Определение топографии производных кожи на теле сельскохозяйственных животных		
Раздел 5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены		Содержание	30	
	1	Введение. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	2	2
	2	Пути и источники загрязнения мяса и мясных продуктов микроорганизмами. Микрофлора мяса и виды его порчи.	2	3
	3	Основные пищевые инфекции	4	2
	4	Пищевые отравления и их профилактика. Кишечные инфекции человека и их профилактика.	4	2
	5	Санитарно–технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	2	2
	6	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	2	2
	7	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	2	3
	8	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	2	3
		Практические занятия	10	
	1	Заполнение таблиц «виды порчи мяса»		
	2	Заполнение таблицы «Инфекционные заболевания и меры по их профилактике»		
	3	«Пищевые отравления и меры по профилактике»		
4	Очистка, мойка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.			
Раздел 6. Оборудование	1	Содержание	16	
	2	Виды ножей, требования предъявляемые к ним	4	
	3	Виды столов, требования предъявляемые к ним	4	
	4	Муссат. Требования, предъявляемые к ним.	2	

	5	Конвейеры и установки для механизированной обвалки	4	
		Практические занятия	2	
	1	Точка и правка ножа		
Раздел 7. Учет и отчетность		Содержание	12	
	1	Виды бланков, заполняемых при обвалке	4	
		Практические занятия	8	
		Заполнение видов бланков (счет-фактур, товарных накладных, акты списания)		
Раздел 8. Технохимический контроль		Содержание	24	
	1	Технохимический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	4	
	2	Контроль убоя и переработки скота	4	
	3	Контроль холодильной обработки хранения мяса	4	
	4	Контроль производства и качества вторичной продукции	4	
	5	Технохимический контроль в обвалочном цехе	4	
		Практические занятия	4	
	1	Составление таблицы «Основные факторы, определяющие качество мяса и мясных продуктов»		
	2	Определение точек контроля при обвалке		
Раздел 9. Основы поиска работы.		Содержание	14	
	1	Рынок труда. Поиск работы. Задачи и структура курса. Понятие рынка труда. Спрос и предложение рабочей силы. Решение кадровых проблем работодателя в условиях рынка. Принципы, которыми руководствуется работодатель при отборе претендентов. Конкуренция на рынке труда. Самоменеджмент, как условие успеха в конкуренции за вакантное рабочее место. Этапы поиска работы. Источники поиска работы.	1	2
	2	Резюме: понятие и назначение. Основные требования, которые предъявляются к резюме. Типовая структура резюме. Сопроводительное письмо: назначение, особенности. Эмоциональный настрой при написании сопроводительного письма. Стандартные программы для разработки резюме. Сайты и специализированные программы для разработки и размещения резюме.	1	2
	3	Телефонные переговоры. Поиск работы по телефону: особенности и преимущества этого способа поиска работы. Важность подготовки к телефонному разго-	1	2

		вору. Психологический настрой на телефонный разговор. Этапы разговора. Поведение во время телефонного разговора. Завершение разговора.		
4		Собеседование: подготовка и прохождение. Подготовка к собеседованию: важность подготовки, этапы, формирование необходимых документов. Психологическая подготовка к собеседованию: настрой на эффективную «продажу» умений, навыков и способностей соискателя, работа с возражениями. Подготовка вопросов и заготовка ответов на вероятные вопросы интервьюера. Внешний вид соискателя работы. Особенности прохождения собеседования. Типовая схема прохождения собеседования. Поведение в офисе. Тестирование: виды и особенности прохождения. Поведение при завершении собеседования.	1	2
5		Интернет как средство поиска работы. Интернет: возможности использования для поиска работы. Основные рабочие сайты. Работа с сайтами предприятий.	1	2
6		Правовые аспекты трудоустройства. Трудовые отношения: понятие, условия возникновения. Процедура оформления на работу. Необходимые для трудоустройства документы. Трудовой договор: понятие, содержание и виды. Гражданский договор, специфика гражданских договоров. Процедура оформления на работу. Необходимые для трудоустройства документы. Испытательный срок. Особенности первичного устройства на работу. Особенности заключения трудового договора с работодателем - физическим лицом. Самозащита работниками трудовых прав.	1	2
7		Адаптация на рабочем месте. Понятие адаптации. Психологический настрой на закрепление на новом рабочем месте. Задачи, решить которые необходимо за испытательный срок. Понимание стрессовости ситуации смены работы. Понятие конфликта и его типы. Стили разрешения межличностного конфликта: принуждения, уклонения от конфликта, сглаживающий, компромисс и решение проблемы. Правила, облегчающие процесс адаптации на рабочем месте.	1	2
8		Предпринимательская деятельность как способ самозанятости. Сущность предпринимательства. Возможность занятия бизнесом для обеспечения занятости на рынке труда. Понятие физического и юридического лица. Организационно-правовые формы: понятие, особенности создания, учредительные документы, порядок государственной регистрации и прекращения предпринимательской деятельности.	1	2
Практические занятия			6	
1		Разработка резюме.		

	2	Телефонные переговоры	
	3	Собеседование: подготовка и прохождение	
	4	Интернет как средство поиска работы	
	5	Работа с договорами	
	6	Адаптация на рабочем месте	
Раздел 10. Производственное обучение		Содержание	156
	1	Введение в профессиональный вид деятельности. Квалификационная характеристика обвальщика мяса.	6
	2	Ознакомление с предприятиями мясной отрасли.	6
	3	Экскурсия на предприятия города.	6
	4	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены.	6
	5	Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды	6
	6	Подбор инструмента, подготовка его к работе.	6
	7	Производить прием и разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую.	24
	8	Производить прием и разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю. Соблюдать границы отделения частей туши при разделке.	24
	9	Обвалка лопаточной части, спинно-реберной части, грудинки, задней ноги, поясничной, крестцовой и шейной части говяжьих полутуш.	24
	10	Обвалка лопаточной части, задней ноги и спинно-реберной части свиной полутуши.	24
	11	Последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов.	24
Раздел 11. Производствен-			10

ная практика.	1	<p>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление и экскурсия по предприятию.</p> <p>Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды. Подбор инструмента, подготовка его к работе. Правка и заточка ножей. Инструктаж по безопасности труда и противопожарные мероприятия при работе на оборудовании (пилы ленточные и дисковые, конвейерные линии, оборудование для дообвалки).</p>	1	
	2	<p>Прием и разделка полутуш говядины. Проверка сопроводительных документов и соответствия требованиям нормативной документации на сырье. Измерение термического состояния сырья. Определение категории упитанности и дефектов внешнего вида. Соблюдение сроков и условий хранения. Заполнение журнала контроля. Выполнять туалет туш. Производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую.</p> <p>Прием и разделка полутуш свинины. Проверка сопроводительных документов и соответствия требованиям нормативной документации на сырье. Измерение термического состояния сырья. Определение категории упитанности и дефектов внешнего вида. Соблюдение сроков и условий хранения. Заполнение журнала контроля. Выполнять туалет туш. Производить прием и разделку свинной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю. Соблюдать границы отделения частей туши при разделке.</p>	1	
	3	<p>Прием и разделка полутуш баранины. Проверка сопроводительных документов и соответствия требованиям нормативной документации на сырье. Измерение термического состояния сырья. Определение категории упитанности и дефектов внешнего вида. Соблюдение сроков и условий хранения. Заполнение журнала контроля. Выполнять туалет туш. Производить прием и разделку бараньей полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю.</p>	1	
	4	<p>Обвалка лопаточной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.</p>	1	
	5	<p>Обвалка шейной, спинно-реберной и грудной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных</p>	1	

		операций. Заполнение технологического журнала. Обвалка голов крупного рогатого скота.		
	6	Обвалка поясничной, крестцовой и тазобедренной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	1	
	7	Обвалка лопаточной части свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	1	
	8	Обвалка средней части свиных полутуш. Обрезание пласта шпика со свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	1	
	9	Обвалка окороков свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	1	
	10	Обвалка частей бараньих полутуш. Обвалка лопаточной части. Обвалка средней части. Обвалка задней ножки. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	1	
Всего			360	

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПДПО

4.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

4.2.1. Кадровое обеспечение по курсу **15141 Обвальщик мяса**

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (дополнительная), направление подготовки, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников							
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы		Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности	
					всего	в т.ч. педагогической работы			
						всего			в т.ч. по указанному предмету, дисциплине, (модулю)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Профессиональная подготовка									
15141 Обвальщик мяса									
1	Основы рыночной экономики	Климкина Светлана Борисовна	Семипалатинский государственный педагогический институт, учитель Университет «Кайнар», экономист	высшая категория	23	23	23	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
2	Охрана труда	Докучаев Сергей Семенович	Бийский Государственный Педагогический институт Учитель физики и	«Почетный работник НПО РФ» 1 категория	39	22	22	КГБПОУ «АКПТиБ» Инженер по ТБ	Штатный работник

3	Специальная технология	Байжуманова Любовь Александровна	Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, технолог	«Почетный работник НПО РФ» высшая категория	39	23	23	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
4	Анатомия сельскохозяйственных животных	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер	Высшая категория	15	14,6	14,6	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер	Высшая категория	15	14,6	14,6	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
6	Оборудование	Байжуманова Любовь Александровна	Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, технолог	«Почетный работник НПО РФ» высшая категория	13	13	13	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
7	Учет и отчетность	Широкова Елена Николаевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, технолог	Кандидат технических наук высшая категория	12	12	12	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник

8	Технохимический контроль	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер	Высшая категория	15	14,6	14,6	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
9	Основы поиска работы	Климкина Светлана Борисовна	Семипалатинский государственный педагогический институт, учитель Университет «Кайнар», экономист	высшая категория	23	23	23	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
	Производственное обучение	Байжуманова Любовь Александровна	Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, технолог	«Почетный работник НПО РФ» высшая категория	13	13	13	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник

4.2 Учебно-методическое обеспечение по курсу 15141 Обвальщик мяса

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
	15141 Обвальщик мяса			
1.	Основы рыночной экономики	1. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для колледжей. – Ростов н/Д: Феникс, 2006	15	10
2.	Охрана труда	1. Шашилова Л.Н. Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях. – М.: Агропромиздат, 2010.	10	10
3.	Специальная технология	1. Грицай Е.В., Грицай Н.П. Убой скота и разделка туш. – М.: Легкая промышленность, 2010.	12	10
4.	Анатомия сельскохозяйственных животных	1. Жильцов В.Г. и др. Анатомия мясопромышленных животных. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013	10	10
5.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	1. Сидоров М.А. и др. Микробиология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2011	10	10
6.	Оборудование	1. Технологическое оборудование мясокомбинатов / Под ред. Бредихина С.А. - М.: Колос, 2010	10	10
7.	Учет и отчетность	1. Чирятников В.И. Справочник обвальщика мяса и жиловщика. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2006	10	10
8.	Технохимический контроль	1. Журавская Н.К. и др. ТХК производства мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2008	10	10
9.	Основы поиска работы	1. Твоя профессиональная карьера. – М.: Просвещение, 2013	5	10

4.3 Материально- техническое обеспечение по курсу 15141 Обвальщик мяса

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (дополнительная), направление подготовки, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
1.	“Уровень, степень образования, вид образовательной программы, направление подготовки, специальность, профессия”				
	Предметы, дисциплины (модули):				
	15141 Обвальщик мяса				
1	Основы рыночной экономики	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
2	Охрана труда	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

3	Специальная технология	<u>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</u> Модели и муляжи с/х животных Плакаты по анатомическому с/х животных Влажные препараты Набор костей скелета с/х животных Скелет коровы и барана Шкафы для хранения наглядных пособий Столы и стулья ученические Компьютер	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
4	Анатомия сельскохозяйственных животных	<u>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</u> Модели и муляжи с/х животных Плакаты по анатомическому с/х животных Влажные препараты Набор костей скелета с/х животных Скелет коровы и барана Шкафы для хранения наглядных пособий Столы и стулья ученические Компьютер	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<u>Лаборатория химии пищевых производств и микробиологии</u> Весы электронные и лабораторные РН – метр, Рефрактометр Дистиллятор Сушильный шкаф Муфельная печь Микробиологический термостат Электроплитка Микроскопы Лабораторная посуда в ассортименте Вытяжной шкаф Шкафы лабораторные Электроплита Лабораторный шкаф Столы и стулья ученические Прибор Лактан 2000	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
6	Оборудование	<u>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</u> Модели и муляжи с/х животных Плакаты по анатомическому с/х животных Влажные препараты Набор костей скелета с/х животных Скелет коровы и барана Шкафы для хранения наглядных пособий Столы и стулья ученические Компьютер	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

7	Учет и отчетность	<u>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</u> Модели и муляжи с/х животных Плакаты по анатомическому с/х животных Влажные препараты Набор костей скелета с/х животных Скелет коровы и барана Шкафы для хранения наглядных пособий Столы и стулья ученические Компьютер	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
8	Технохимический контроль	<u>Лаборатория химии пищевых производств и микробиологии</u> Весы электронные и лабораторные PH – метр, Рефрактометр Дистиллятор Сушильный шкаф Муфельная печь Микробиологический термостат Электроплитка Микроскопы Лабораторная посуда в ассортименте Вытяжной шкаф Шкафы лабораторные Электроплита Лабораторный шкаф Столы и стулья ученические Прибор Лактан 2000	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

9	Основы поиска работы	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор Электронный обучающий фильм по курсу «Технология поиска работы»	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
	Производственное обучение	<u>Лаборатория по переработке мяса</u> Оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса Обвалочный стол для обвалки мяса Ножи Мусат Кольчужная перчатка Кольчужная нагрудная сетка Весы Пакеты для упаковки мяса Подложки для упаковки мяса Весы технические лабораторные с разновесами Льдогенератор Весы ПН61113 Комплект пищевого оборудования Тележка – рикша Я2 - -ФЮЕ Шкаф вытяжной Шкаф холодильный «Рапсодия»	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5.1. Контроль и оценка освоения результатов основной профессиональной образовательной программы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 выполнить разделку разделку туш, полутуш и четвертин на отруба	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места разделщика мяса произведена верно согласно инструкции; -разделка туш, полутуш и четвертин на отруба выполнена верно в соответствии с инструкциями; 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение выполнения учебно-производственных работ. Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ. Дифференцированный зачет по УП, ПП Экзамен квалификационный
ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка оборудования и рабочего места обвальщика выполнено верно согласно инструкции и правил техники безопасности; - обвалка лопаточной части выполнено верно согласно задания в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ; - обвалка спинно-реберной части произведена, верно, согласно задания в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ; - обвалка шейной части, филея и крестцовой части выполнены верно в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ; 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение выполнения учебно-производственных работ. Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ. Дифференцированный зачет по УП, ПП Экзамен квалификационный

	<p>- обвалка задней-тазовой части выполнена в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ;</p> <p>- обвалка средней части полутуши свинины выполнена в соответствии с ГОСТ и ТУ;</p>	
--	--	--

5.2. Организация итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен. Цель итоговой аттестации – установление уровня готовности обучающегося к выполнению профессиональных задач.