

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор КТБПОУ «АКПТиБ»
Е.В. Самусенко
2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
- программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, направленная на получение трудовой функции, квалификации впервые

Профессия – 15141 «Обвальщик мяса»

Профессиональный стандарт – «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

Уровень квалификации/разряд – Обвальщик мяса 3 разряда

Срок обучения – 360 часов

Форма обучения – очная

г. Бийск
2023

Рассмотрена на заседании ПЦК
перерабатывающей промышленности

Председатель ПЦК:

 Е.Н. Широкова
(подпись) ФИО

« 30 » августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора УМР

 О.В. Чапаева
(подпись) ФИО

« 31 » 08 2023 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 15141 «Обвальщик мяса»

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

Составители:

Методист

Преподаватель

Ю.В. Карманова

И.В. Сигаева

Рассмотрена на педагогическом совете

Протокол педагогического совета № 6 от 08.06.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 Нормативные документы для разработки ОППО по профессии	4
1.2 Общая характеристика программы профессионального обучения по профессии 15141 «Обвальщик мяса»	4
1.3 Нормативный срок освоения программы	4
1.4 Требования к обучающимся	5
1.5 Согласование программы с работодателями	5
1.6 Выдаваемый документ	5
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	5
2.4 Требования к результатам освоения программы профессионального обучения на основе ПС	6
3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	7
3.1 Учебный план	7
3.2 Рабочая программа	7
3.3 Календарный учебный график основной программы профессионального обучения	15
4 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО	16
4.1 Ресурсное обеспечение реализации ОППО	16
4.1.1 Кадровое обеспечение	16
4.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	19
4.1.3 Материально-техническое обеспечение	23
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	30
5.1 Оценочные средства текущей аттестации	30
5.2 Оценочные средства промежуточной аттестации	30
5.3 Организация итоговой аттестации	30

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативные документы для разработки программы профессионального обучения 15141 «Обвальщик мяса»

Нормативную правовую базу ОППО по профессии 15141 «Обвальщик мяса» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 (с изменениями и дополнениями);
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов», утвержденные Минобрнауки России 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94);
- Положение «О правилах приема и оказания платных образовательных услуг краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;
- Положение «О порядке заполнения, учета и выдачи свидетельства о профессии рабочего, должности служащего краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса».

1.2 Общая характеристика программы

Основная программа профессионального обучения специалистов среднего звена по профессии 15141 «Обвальщик мяса», реализуемая КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», представляет собой систему документов, разработанную заместителем директора по УМР, методистом колледжа и председателем предметно-цикловой комиссии перерабатывающей промышленности на основе профессионального стандарта, общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) с учетом требований рынка труда, рассмотренную методическим советом учебного заведения и утвержденную директором колледжа.

Основная программа профессионального обучения включает в себя требования к результатам освоения ОППО; документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса: учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, включая программы учебной и производственной практики; требования к условиям реализации ОППО, требования к контролю и оценке результатов освоения программы; контрольно-оценочные материалы.

1.3 Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 15141 «Обвальщик мяса»

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 15141 «Обвальщик мяса» в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОППО	Наименование и уровень квалификации/разряд	Срок освоения программы профессионального обучения в очной форме обучения
Основное общее образование	Обвальщик мяса 3 разряда	360 часов

1.4 Требования к обучающимся

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

Особые условия допуска к работе: прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда. Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда.

Другие характеристики: при наличии разрядов для получения более высокого разряда наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев.

1.5 Согласование программы с работодателями

Основная программа профессионального обучения в части структуры, содержания и контрольно-оценочных средств согласована с работодателем – ООО «Пятачок плюс» в лице генерального директора Самойловой Н.Ю.

1.6 Выдаваемый документ

Лица, освоившие основную программу профессионального обучения и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО ПРОФЕССИИ «ОБВАЛЬЩИК МЯСА»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Обвалка туш и частей туши одного вида скота. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей с грудной, крестцовой кости. Срезание мяса, шпика со свиных туш и полутуш. Обвалка свиных голов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Мясо скота всех видов, способы обвалки мяса, инвентарь и оборудование, средства индивидуальной защиты.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

2.4 Требования к результатам освоения программы профессионального обучения на основе ПС

Результатом освоения программы является овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для проведения обвалки туш, полутуш, четвертин, частей туш скота.

Выпускник, освоивший программу, должен владеть следующими профессиональными компетенциями, практическим опытом, умениями и знаниями, отраженными в Таблице 2.

Таблица 2

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов	ПК 1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).	Правка и заточка ножей; Пользование защитными приспособлениями; Разделка полутуш говядины и свинины	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	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; Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	ПК 2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).	Обвалка частей туш скота всех видов; Обвалка голов крупного рогатого скота; Обрезание пласта шпика со свиных полутуш		

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план ОППО 15141 «Обвальщик мяса»

КОД	15141 «Обвальщик мяса»	Форма аттестации	Количество часов
	Теоретическое обучение		174
	Общепрофессиональные дисциплины		99
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	зачет	21
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	зачет	26
ОП.12	Охрана труда	зачет	7
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	зачет	13
ОП.16	Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов	зачет	12
ОП.17	Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности	зачет	10
	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		10
ОГСЭ.07	Профессиональная карьера (Основы поиска работы)	зачет	10
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)		248
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»		62
УП.05	Учебная практика	дифф.зачет	60
ПП.05	Производственная практика (концентрированно)	дифф.зачет	126
	Консультация		7
	Квалификационный экзамен	экзамен	6
	Всего		360

3.2 Рабочая программа по курсу 15141 «Обвальщик мяса»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	
	Общепрофессиональные дисциплины	99	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	21	
Тема 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Содержание	14	
	1	Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов.	2
	2	Пути и источники загрязнения мяса и мясных продуктов микроорганизмами. Микрофлора мяса и виды его порчи.	2
	3	Основные пищевые инфекции.	2
	4	Пищевые отравления и их профилактика. Кишечные инфекции человека и их профилактика.	2
	5	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	1
	6	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	1
	7	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	2
	8	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2

	Практические занятия	7	
	1	Заполнение таблиц «виды порчи мяса».	1
	2	Заполнение таблицы «Инфекционные заболевания и меры по их профилактике».	2
	3	Пищевые отравления и меры по профилактике.	2
	4	Очистка, мойка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.	2
ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		26	
Тема 1 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Содержание	16	
	1	Строение клетки, органов, систем.	2
	2	Строение и развитие кости как органа.	2
	3	Деление скелета на осевой и периферический. Строение и соединение костей периферического скелета.	2
	4	Скелет туловища. Скелет конечностей.	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.	6
	6	Строение, развитие и значение органов пищеварения.	2
	Практические занятия		10
	1	Исследование видовых отличий костей скелета различных сельскохозяйственных животных.	4
	2	Определение топографии мышц осевого, периферического скелета.	2
	3	Определение видовой принадлежности мышечной ткани различных сельскохозяйственных животных.	2
	4	Определение топографии производных кожи на теле сельскохозяйственных животных.	2
	ОП.12 Охрана труда		7
Тема 1 Правовые основы охраны труда. Организация работ по охране труда на предприятии	Содержание	7	
	1	Системы управления охраной труда и организацией. Основы законодательства о труде и здравоохранении.	1
	2	Функции и задачи управления охраной труда, безопасные приемы работы на производстве. Организация работ по охране труда на предприятиях пищевой промышленности. Права и обязанности работников административно-технического персонала в области охраны труда.	1
	3	Виды инструктажа. Обучение работников правилам и безопасным методам труда. Периодичность проведения инструктажей.	1
	Практические занятия		4
	1	Инструктаж по технике безопасности.	1
	2	Пожаро- и электробезопасность: профилактика, правила применения первичных средств пожаротушения, оказания помощи при ударе током.	2
	3	Средства защиты, обеспечивающие безопасность при организации и проведении обвалки.	1

ОП.14 Основы бизнеса и предпринимательской деятельности		13
Тема 1 Предпринимательство и бизнес. ПД в условиях рынка	Содержание	
	1	Механизм рыночной экономики. Характеристика рыночной экономики. Принципы рыночной экономики. Экономические функции государства.
	2	Характеристика рыночных структур: совершенная конкуренция, монополистическая конкуренция, олигополия, монополия.
Тема 2 Организация бизнеса	Содержание	
	1	Физические и юридические лица. Правоспособность и дееспособность. Порядок образования юридических лиц. Учредительные документы юридического лица. Предприятие – первичное, основное звено общественного производства. Признаки предприятия. Классификация предприятий (по сферам деятельности, по формам собственности, по организационно-хозяйственной структуре). Организационно-правовые формы бизнеса. Достоинства и недостатки основных организационно-правовых форм бизнеса. Критерии выбора организационно-правовой формы и месторасположения бизнеса.
	2	Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы бизнеса. Государственная регистрация предпринимательской деятельности.
	Практические занятия	
	1	Сравнительная характеристика основных организационно-правовых форм бизнеса.
Тема 3 Ценообразование	Содержание	
	1	Система цен в рыночной экономике. Понятие, функции цен: измерительно-информационная, распределительная, стимулирующая, регулирующая. Ценообразующие факторы: внутренние, внешние. Основные цели ценообразования: обеспечение сбыта, максимизация прибыли, удержание своей доли рынка. Социальная ценовая политика.
	2	Себестоимость. Бухгалтерские и экономические издержки. Бухгалтерская и экономическая прибыль. Классификация издержек. Группировка затрат по статьям калькуляции. Расчет себестоимости по статьям калькуляции.
	Практические занятия	
	1	Расчет бухгалтерских и экономических издержек; бухгалтерской и экономической прибыли.
	2	Классификация издержек по отношению к объему производства. Расчет издержек по производству продукции.
	3	Составление калькуляции себестоимости продукции.
ОП.16 Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов		12

Тема 1 Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов	Содержание		12
	1	Технохимический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.	2
	2	Контроль убоя и переработки скота.	2
	3	Контроль холодильной обработки хранения мяса.	2
	4	Контроль производства и качества вторичной продукции.	2
	5	Технохимический контроль в обвалочном цехе.	2
	Практические занятия		2
	1	Составление таблицы «Основные факторы, определяющие качество мяса и мясных продуктов».	1
2	Определение точек контроля при обвалке.	1	
ОП.17 Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности			10
Тема 1 Оборудование, инструменты и средства защиты	Содержание		10
	1	Виды ножей, требования предъявляемые к ним.	2
	2	Виды столов, требования предъявляемые к ним.	2
	3	Мусат. Требования, предъявляемые к нему.	1
	4	Конвейеры и установки для механизированной обвалки.	3
	Практические занятия		2
	1	Точка и правка ножа.	2
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			10
ОГСЭ.07 Профессиональная карьера (Основы поиска работы)			10
Тема 1 Рынок труда. Технология трудоустройства	Содержание		10
	1	Рынок труда: понятие, структура и виды. Способы поиска работы.	4
	2	Резюме: понятие, структура, правила составления, способы рассылки.	1
	3	Собеседование: правила подготовки; поведение на собеседовании; вопросы при прохождении собеседования.	1
	Практические занятия		4
	1	Разработка резюме.	2
	2	Формирование портфолио личных достижений.	2
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)			248
МДК.05.01.Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»			62
Тема 1 Техника обвалки мяса всех видов скота	Содержание		38
	1	Действующие нормативные и технические документы в отрасли. Требования к разделке, обвалке всех видов скота.	1
	2	Санитарные правила и нормативы (СанПиН). Ветеринарные требования.	1
	3	Предварительная обработка сырья: прием и туалет полутуш.	1
	4	Понятие разделки. Инструмент и рабочее место разделщика мяса.	1
	5	Схемы разделки полутуш крупного рогатого скота. Стандартная, специализированная и комбинированная схема. Способы разделки полутуш. Наименование частей полутуш. Изображение схемы разделки	2

	говяжьих полутуш.	
6	Схемы разделки полутуш свиней. Способы разделки полутуш. Наименование частей полутуш. Изображение схемы разделки свиных полутуш.	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
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
9	Техника обвалки спинно-реберной части говядины. Техника обвалки правой спинно-реберной части. Последовательность обвалки. Основные приемы.	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
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
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
13	Техника обвалки грудинки и крестцовой части говядины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки грудинки и крестцовой части.	2
14	Техника обвалки поясничной части (филея) говядины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки поясничной части.	2
15	Техника обвалка лопаточной части свинины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях.	2
16	Техника обвалки правой половины средней части свинины. Последовательность обвалки. Отделение малой поясничной мышцы. Отделение грудинки.	2
17	Техника обвалки левой половины средней части свинины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях.	2
18	Техника обвалки окороков свинины. Последовательность обвалки. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях. Оценка качества	2

		обвалки.	
	19	Техника обвалки лопаточной части баранины. Последовательность обвалки. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях. Оценка качества обвалки.	2
	20	Техника обвалки грудино-реберной части баранины. Последовательность обвалки. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях. Оценка качества обвалки.	2
	21	Техника обвалки задней ножки баранины. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях. Оценка качества обвалки.	2
	Практические занятия		24
	1	Разделка говяжьих полутуш на отрубы.	2
	2	Разделка свиных полутуш.	2
	3	Обвалка лопаточной части говядины.	2
	4	Обвалка спинно-реберной и грудной части говядины.	2
	5	Обвалка шейной, поясничной и крестцовой части говядины.	2
	6	Обвалка тазобедренной части мяса говядины.	2
	7	Обвалка лопаточной части свинины.	2
	8	Обвалка средней части свинины.	2
	9	Обвалка задней ножки свинины.	2
	10	Техника обвалки лопаточной части.	2
	11	Техника обвалки грудино-реберной части.	2
	12	Техника обвалки задней ножки.	2
УП.05 Учебная практика			60
Виды работ	Содержание		60
	1	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление и экскурсия по предприятию. 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).	6
	2	Прием и разделка полутуш говядины. Проверка сопроводительных документов и соответствия требованиям нормативной документации на сырье. Измерение термического состояния сырья. Определение категории убитости и дефектов внешнего вида. Соблюдение сроков и условий хранения. Заполне-	6

		<p>ние журнала контроля. Выполнение туалета туш. Разделка 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. Выполнение туалета туш.</p> <p>Прием и разделка свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю. Соблюдение границы отделения частей туши при разделке.</p>	
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. Выполнение туалета туш.</p> <p>Прием и разделка бараньей полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю.</p>	6
4		<p>Обвалка лопаточной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.</p>	6
5		<p>Обвалка шейной, спинно-реберной и грудной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала. Обвалка голов крупного рогатого скота.</p>	6
6		<p>Обвалка поясничной, крестцовой и тазобедренной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.</p>	6
7		<p>Обвалка лопаточной части свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.</p>	6
8		<p>Обвалка средней части свиных полутуш. Обрезание пласта шпика со свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.</p>	6
9		<p>Обвалка окороков свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.</p>	6

	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.	6
ПП.05 Производственная практика			126
Виды работ	Содержание		126
	1	Введение в профессиональный вид деятельности. Квалификационная характеристика обвальщика мяса.	2
	2	Ознакомление с предприятиями мясной отрасли.	2
	3	Экскурсия на предприятия города.	2
	4	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены.	2
	5	Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды.	2
	6	Подбор инструмента, подготовка его к работе.	2
	7	Прием и разделка полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую.	12
	8	Прием и разделка свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю. Соблюдение границы отделения частей туши при разделке.	12
	9	Обвалка лопаточной части, спинно-реберной части, грудинки, задней ноги, поясничной, крестцовой и шейной части говяжьих полутуш.	30
	10	Обвалка лопаточной части, задней ноги и спинно-реберной части свиной полутуши.	30
	11	Обвалка лопаточной части, задней ноги и спинно-реберной части баранины	30
Консультация			7
Квалификационный экзамен			6
Всего			360

3.3 Календарный учебный график основной программы профессионального обучения по профессии 15141 «Обвальщик мяса»

Учебные недели	Нагрузка в часах	Наименование разделов (модулей), дисциплин, видов учебной деятельности
		Теоретическое обучение
1-10 недели	99	Общепрофессиональные дисциплины
	21	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	26	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
	7	ОП.12 Охрана труда
	13	ОП.14 Основы бизнеса и предпринимательской деятельности
	12	ОП.16 Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов
	10	ОП.17 Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности
	10	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
	10	ОГСЭ.07 Профессиональная карьера (Основы поиска работы)
	248	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)
	62	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»
	60	УП.05 Учебная практика
	126	ПП.05 Производственная практика
	7	Консультация
6	Квалификационный экзамен	
Всего	360	

Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.

4 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО

4.1 Ресурсное обеспечение реализации ОППО

4.1.1 Кадровое обеспечение

УД, ПМ по учебному плану	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя	Образование, специальность, квалификация	Категория	Стаж, лет		Повышение квалификации, стажировка		Примечание
					Общий	Педагогический	Год	Направление	
Теоретическое обучение									
Общепрофессиональные дисциплины									
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и молочных продуктов», инженер	Высшая	19	19	03.2018 12.2020 10.2021	- АГГПУ имени В.М. Шукшина, переподготовка «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»), 285 час.; - Стажировка в ООО "Бийскмясопродукт" г. Бийск, цех производства полуфабрикатов; - ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 час.	
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Ротова Анна Васильевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности,	Первая	16	12	04.2020	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, Проф. переподготовка «Педагог	

ОП.12	Охрана труда		2009 Инженер				08.2023	(преподаватель) СПО», 288 час.; - Стажировка в ООО МПК "Алтай" г. Бийск, колбасных цех
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Жидких Марина Владимировна	Ленинградский гос. университет им А.С. Пушкина», 2012 Финансы и кредит, экономист	-	11	2	11.2021 01.2022 10.2022	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 час.; - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, Проф. переподготовка «Педагог (преподаватель) СПО», 288 час.; - АИРО им. А.М. Топорова, «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 час.
ОП.16	Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и молочных продуктов», инженер	Высшая	19	19	03.2018 12.2020	- АГПУ имени В.М. Шукшина, переподготовка «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»), 285 час.; - Стажировка в ООО "Бийскмясопродукт" г. Бийск, цех производства по-

							10.2021	луфабрикатов; - ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 час.	
ОП.17	Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности	Аполонский Владимир Анатольевич	Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2006 «Машины и аппараты пищевых производств», инженер	-	29	1			
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									
ОГСЭ.07	Профессиональная карьера (Основы поиска работы)	Сафонова Светлана Васильевна	Бийский педагогический государственный университет имени В.М. Шукшина, 2001, Психология, психолог	-	21	7	09.2022	АНО ДПО «ФИПКип», Москва, КПК «Организация работы преподавателя психологических дисциплин в СПО», 72 час.	
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)									
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и молочных продуктов», инженер	Высшая	19	19	03.2018	- АГПУ имени В.М. Шукшина, переподготовка «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»), 285 час.;	
УП.05	Учебная практика						12.2020	- Стажировка в ООО "Бийскмясопродукт" г. Бийск, цех производства полуфабрикатов;	
							10.2021	- ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 час.	

4.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

УД, ПМ по учебному плану	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя	Наименование методических пособий
Теоретическое обучение			
Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Сигаева И.В.	<ul style="list-style-type: none"> - УМК ОП.04 «Микробиология, санитария, гигиена» (50 час). В УМК по ОП.04 «Микробиология, санитария, гигиена» включены: курс лекций, практические и лабораторные работы (1 шт), презентации по курсу лекций, комплект ситуационных задач и средства контроля (КИМ и КОС) предназначены для обучающихся по специальности - Рабочая тетрадь дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиены» - Методические рекомендации по выполнению практических работ - Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ - Комплект контрольно-оценочных средств - учебники: 1. Рябцева С. А. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие / С. А. Рябцева В. И. Ганина, Н.А. Панова.- 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 192 с. – ISBN 978-5-8114-5285-9 2. Госманов Р. Г., Колычев Н. М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г."- коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/198467
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Ротова А.В.	<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - информационно-коммуникативные средства; - экранно-звуковые пособия (видеофильмы, презентации по темам занятий); - методические рекомендации по выполнению практических работ - наглядные пособия, модели, макеты, плакаты, электронные презентации, видео материалы. - Комплекты контрольно-оценочных средств - учебники: 1. Жильцов В.Г., Сысоев В.С. Анатомия мясопромышленных животных. – М.: «Легкая и пищевая промышленность», 2018 – 256с. 2. Писменская В.Н. и др. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных / Писменская В.Н. и др. - М.: КолосС, 2020. - 280 с. 3. Зеленецкий Н.В., Щипакин М.В., Зеленецкий К.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/193272 4. Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пер

			<p>натая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО) ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/209678</p> <p>5. Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/146647</p>
ОП.12	Охрана труда	Ротова А.В.	<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - информационно-коммуникативные средства; - экранно-звуковые пособия (видеофильмы, презентации по темам занятий); - методические указания по выполнению практических работ; - комплекты контрольно-оценочных средств - учебники: <ol style="list-style-type: none"> 1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Калинина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6159-0; 2. Горькова Н.В., Фетисов А.Г., Мессинева Е.М. Охрана труда, 2022 г. - коллекция "Инженерно-технические науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/185929
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Жидких М.В.	<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты контрольно-оценочных средств - учебники: <ol style="list-style-type: none"> 1. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Л.Н. Черданова. – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. - ISBN 978-5-4468-6683-0; 2. Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е.Ф. Чеберко — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454507; 3. Лапина Е.Н., Остапенко Е.А., Татарина М.Н. Основы предпринимательской деятельности, 2022 г. - коллекция "Ветеринария и сельское хозяйство — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/221180; 4. Купцова Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456965
ОП.16	Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов	Сигаева И.В.	<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - методические указания по выполнению практических работ, - информационно-коммуникативные средства; - презентации ко всем темам программы; - Комплекты контрольно-оценочных средств

			<p>- Рабочая тетрадь по УД ОП.16 «Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов»</p> <p>- учебники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов. Учебник Н.К. Журавская, Б.Е. Гутник, Н.А. Журавская – М.: КолосС, 2003 – 168 с. ISBN 978-5-394-01790-2 2. Никитин Б.И., Никитина Н.Б. Переработка птицы, кроликов и производство птицепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2006 – 244 с. ISBN - 5-10-000212-3 3. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 ч. Книга 1. Общая технология мяса/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин – М.: КолосС, 2009.-565 с.: ил. – ISBN 5-10003620-2 4. Жадаев А.Ю., Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. https://e.lanbook.com/book/184106 5. Криштафович, В.И., Позняковский, В.М. Товароведение и экспертиза мясосодержащих продуктов.- 4-е изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2020- 432с. ISBN 978-5-8114-4942-2
ОП.17	Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности	Аполонский В.А.	<p>Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: Колос, 2018 – 392 с. ISBN 5-10 003622-2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебное пособие: в 2 ч. Ч.1./ В.И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2018.-464с.: ил. ISBN - 978-5-98879-103-4 2. Курочкин, А.А., Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. 2-е изд., перераб. и доп.- Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 255 с. ISBN 978-5-534-10346-5(ч.2) 3. Рогов, И.А., Забашта, А.Г. Технология и оборудование колбасного производства. – М.: Агропромиздат, 2020– 351с - ISBN 5-10-000217-4 4. Никитин Б.И., Никитина Н.Б. Переработка птицы, кроликов и производство птицепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018 – 244 с. ISBN - 5-10-000212-3 5. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие / Хамитова Е.К. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст: электронный.
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
ОГСЭ.07	Профессиональная карьера (Основы поиска работы)	Сафонова С.В.	<p>- комплект ситуационных задач;</p> <p>- доступ к электронным изданиям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации - https://nok-nark.ru/; 2. Программно-методический комплекс «Оценки квалификации» - http://kos-nark.ru/; 3. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты» - http://profstandart.rosmintrud.ru; 4. Справочная информация: «Профессиональные стандарты» (Материал подготовлен специалистами Консультант Плюс) - http://www.consultant.ru/document/cons 5. Справочник профессий - http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions 6. Атлас новых профессий - http://atlas100.ru

			7. Профорориентационные материалы Базового центра НАРК. - http://www.bc-nark.ru/vocational-guidance-materials/ 8. Энциклопедия «Карьера» - http://www.znanie.info/portal/ec-main.html
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)	Сигаева И.В.	<ul style="list-style-type: none"> - информационно-коммуникативные средства; - презентации ко всем темам программы; - комплекты контрольно-оценочных средств; - УМК по учебной практике по ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)»: дневник, методические рекомендации по прохождению практики и написанию отчета; - учебники: <ol style="list-style-type: none"> 1. Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб.: Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7; 2. Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). - Санкт-Петербург: Лань, 2020- 444с. ISBN 978-5-8114-3304-9; 3. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч Часть 2: учебник и практикум для вузов / А.А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9; 4. Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/176695 5. Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья, 2023 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО) ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/276437
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»		
УП.05	Учебная практика		
ПП.05	Производственная практика		

4.1.3 Материально-техническое обеспечение Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

	Кабинеты
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Мясное и животное сырье и продукция. Автоматизация технологических процессов
	Залы
1	Библиотека-медiateка. Читальный зал с выходом в интернет

Обеспеченность образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий

№ п/п	Вид образовательной программы, наименование дисциплины, модуля в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
1	2	3
Теоретическое обучение		
Общепрофессиональные дисциплины		
1	ОП.04 Микробиология. санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория № 314 Химия, Метрология и стандартизация, Микробиология, санитария и гигиена» Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Весы аналитические – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.; Эксикатор – 1 шт.; Аппарат Киппа – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Лотки – 1 шт.; Аквадистиллятор – 1 шт.; Анализатор ультразвуковой – 1 шт.; Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.; Весы маслoбойные – 1 шт.; Вискозиметр истечения – 1 шт.;

		<p>Печь муфельная – 1 шт.;</p> <p>Термостат – 1 шт.;</p> <p>Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.;</p> <p>Шкаф электросушильный – 1 шт.;</p> <p>Микроскоп ученический – 1 шт.;</p> <p>Капельница химическая, комплект мерной посуды Ложка для сжигания веществ – 1 шт.;</p> <p>Набор химической посуды;</p> <p>Тигль фарфоровый – 1 шт.;</p> <p>Фиксанал – 1 шт.;</p> <p>Чашка для выпаривания – 1 шт.</p> <p>Комплект учебно-методической документации</p> <p>Презентации по темам занятий</p> <p>Видеоматериалы по темам дисциплины</p> <p>Наглядные пособия,</p> <p>дидактический материал: законы РФ по метрологии, стандартизации и сертификации; показатели качества продукции</p>
2	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p><u>Кабинет № 309 «Технология мяса и мясных продуктов. Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»</u></p> <p>Компьютер – 2 шт.;</p> <p>Монитор – 2 шт.;</p> <p>Принтер лазерный – 1 шт.;</p> <p>Проектор – 1 шт.;</p> <p>Экран для проектора рулонный – 1 шт.;</p> <p>Колонки – 1 шт.;</p> <p>Сетевой фильтр – 2 шт.;</p> <p>Наглядные пособия:</p> <p>Скелет крупного рогатого скота – 1 шт.;</p> <p>Скелет мелкого рогатого скота – 1 шт.;</p> <p>Муляжи скота и птицы – 12 шт.;</p> <p>Муляжи головного мозга животных – 9 шт.;</p> <p>Муляж желудка – 1 шт.;</p> <p>Муляж яйца куриного в разрезе – 1 шт.;</p> <p>Макет КРС в разрезе – 1 шт.;</p> <p>Макет шкуры животных в разрезе – 2 шт.;</p> <p>Муляж головы КРС в разрезе - 1 шт.</p>
3	ОП.12 Охрана труда	<p><u>Кабинет № 208 Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда</u></p>

		<p>Доска классная /стенд передвижной/; Телевизор; Компьютер; Мультимедийный проектор; Укладка медицинская – 1; Шина фиксирующая; Тренажёр - манекен для отработки следующих манипуляций: непрямой массаж сердца; искусственная вентиляция легких способами «изо рта в рот» и «изо рта в нос»; наложение жгутов, повязок и шин; транспортировка пострадавшего; Тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации; Образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые; Образцы средств пожаротушения (СП); Комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.</p>
4	ОП.14 Основы бизнеса и предпринимательства	<p><u>Кабинет № 304 «Социально-экономические дисциплины. Менеджмент, Экономика отрасли, менеджмент. Экономика организации и управление персоналом»</u> Рабочее место преподавателя; Посадочные места обучающихся – 26; Компьютер -1 шт.; Телевизор LED 47 – 1 шт.; Презентации по темам занятий; Комплект учебно-методической документации; Наглядные пособия, дидактический материал.</p>
5	ОП.16 Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов	<p><u>Лаборатория № 314 Химия, Метрология и стандартизация, Микробиология, санитария и гигиена»</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Весы аналитические – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.; Эксикатор – 1 шт.; Аппарат Киппа – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Лотки – 1 шт.; Аквадистиллятор – 1 шт.; Анализатор ультразвуковой – 1 шт.; Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.;</p>

		<p>Весы маслобойные – 1 шт.;</p> <p>Вискозиметр истечения – 1 шт.;</p> <p>Печь муфельная – 1 шт.;</p> <p>Термостат – 1 шт.;</p> <p>Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.;</p> <p>Шкаф электросушильный – 1 шт.;</p> <p>Микроскоп ученический – 1 шт.;</p> <p>Капельница химическая, комплект мерной посуды Ложка для сжигания веществ – 1 шт.;</p> <p>Набор химической посуды;</p> <p>Тигль фарфоровый – 1 шт.;</p> <p>Фиксанал – 1 шт.;</p> <p>Чашка для выпаривания – 1 шт.</p> <p>Комплект учебно-методической документации</p> <p>Презентации по темам занятий</p> <p>Видеоматериалы по темам дисциплины</p> <p>Наглядные пособия,</p> <p>дидактический материал: законы РФ по метрологии, стандартизации и сертификации; показатели качества продукции</p>
6	ОП.17 Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности	<p><u>Кабинет № 309 «Технология мяса и мясных продуктов. Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»</u></p> <p>Компьютер – 2 шт.;</p> <p>Монитор – 2 шт.;</p> <p>Принтер лазерный – 1 шт.;</p> <p>Проектор – 1 шт.;</p> <p>Экран для проектора рулонный – 1 шт.;</p> <p>Колонки – 1 шт.;</p> <p>Сетевой фильтр – 2 шт.;</p> <p>Наглядные пособия:</p> <p>Скелет крупного рогатого скота – 1 шт.;</p> <p>Скелет мелкого рогатого скота – 1 шт.;</p> <p>Муляжи скота и птицы – 12 шт.;</p> <p>Муляжи головного мозга животных – 9 шт.;</p> <p>Муляж желудка – 1 шт.;</p> <p>Муляж яйца куриного в разрезе – 1 шт.;</p> <p>Макет КРС в разрезе – 1 шт.;</p> <p>Макет шкуры животных в разрезе – 2 шт.;</p> <p>Муляж головы КРС в разрезе - 1 шт.</p>

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
7	ОГСЭ.07 Профессиональная карьера (Основы поиска работы)	Кабинет № 204 «Гуманитарные и социально-экономические дисциплины» Рабочее место преподавателя; Посадочные места обучающихся – 26; Доска учебная; Компьютер; Мультимедиапроектор BenQ; Колонки активные; Сетевой фильтр; Экран настенный; Комплект учебно-методической документации; Наглядные пособия (настенные карты); Дидактический материал.
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)		
МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»		
8	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Оборудование, инструменты и средства защиты. Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов.	Лаборатория № 314 Химия, Метрология и стандартизация, Микробиология, санитария и гигиена» Рабочее место преподавателя; Посадочные места обучающихся – 26; Весы аналитические – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.; Эксикатор – 1 шт.; Аппарат Киппа – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Лотки – 1 шт.; Аквадистиллятор – 1 шт.; Анализатор ультразвуковой – 1 шт.; Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.; Весы маслбойные – 1 шт.; Вискозиметр истечения – 1 шт.; Печь муфельная – 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.; Шкаф электросушильный – 1 шт.; Микроскоп ученический – 1 шт.; Капельница химическая, комплект мерной посуды; Ложка для сжигания веществ – 1 шт.; Набор химической посуды;

		Тигль фарфоровый – 1 шт.; Фиксанал – 1 шт.; Чашка для выпаривания – 1 шт.
УП.05 Учебная практика		
9	Учебная практика	<p><u>Кабинет № 319-320 «Мясное и животное сырье и продукция. Автоматизация технологических процессов»</u></p> <p>Плита электрическая -1 шт.; Колбасный модуль - 1 шт.; Шкаф варочный -1 шт.; Холодильники - 3 шт.; Стол для формовки колбас -1 шт.; Обвалочный стол -1 шт.; Электронные весы для взвешивания специй; Развесочная тара; Куттер; Фаршемешалка; Машина для шприцевания, шприц; Шприцовочный стол; Набор цевок; Шпагат, шпагатодержатель; Клипсатор, скобы для клипсатора; Рама, палки для навешивания батонов; Штриковка; Нож, мусат, формы; Нож жиловочный - 6 шт.; Нож обвалочно-разделочный - 6 шт.; Нож обвалочный – 6шт.; Нож для кунжера - 3шт.; Тара для ошипок; Универсальная термическая камера; Напольные тележки для охлаждения продукции; Инъектор; Посолочный шприц; Пельменный автомат; Тестомесильная машина; Вакуум-упаковочная машина; Холодильный шкаф 2-хкамерный; Морозильный шкаф 2-хкамерный;</p>

		<p>Морозильный ларь; Льдогенератор; Бытовой холодильник; Морозильные камеры; Наглядные пособия: макеты и бутафория продукции, спец. одежда, инвентарь, схемы разделки и обвалки мяса; Технические средства: проектор, ноутбук, интерактивная доска.</p>
--	--	---

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Оценочные средства текущей аттестации

Текущая аттестация является постоянной и имеет цель определить уровень развития и (или) сформированности компетенций обучающегося в соответствии с ОППО.

Текущая аттестация может осуществляться с использованием любых современных форм оценивания: собеседование, отчеты, защита проектов, тестирование, эссе, кейс-технологии и др.

Текущая аттестация слушателей по ОППО осуществляется в рамках изучения учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики преподавателем, ведущим данную дисциплину, курс, практику. Результаты текущей аттестации обучающихся оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в журнал учебных занятий.

Текущая аттестация осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы, проводится в пределах обычных организационных форм занятий и выполняет одновременно обучающую функцию. Результаты текущего контроля успеваемости обучающихся по ОППО по пятибалльной системе фиксируются в журнале учета теоретического и практического обучения.

5.2 Оценочные средства промежуточной аттестации

Освоение ОППО, в том числе учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Промежуточная аттестация осуществляется в виде зачета. Формы промежуточной аттестации устанавливаются Колледжем и закрепляются в ОППО.

Результат проведения промежуточной аттестации по дисциплине, междисциплинарному курсу, практике оформляются ведомостью.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одной или нескольким дисциплинам, междисциплинарному курсу, практике ОППО или не прохождения промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Обучающиеся обязаны ликвидировать академическую задолженность.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующим учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике не более двух раз в сроки, определяемые Колледжем, в течение периода обучения по ОППО.

Для проведения промежуточной аттестации во второй раз Колледжем создается комиссия.

Обучающиеся, не ликвидировавшие в установленные сроки академическую задолженность, отчисляются с программ профессионального обучения в связи с не выполнением обязанностей по добросовестному освоению основной программы профессионального обучения.

Критерии оценки зачета:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

5.3 Организация итоговой аттестации

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности.

Квалификационный экзамен проводится в кабинете № 319-320 «Мясное и животное сырье и продукция. Автоматизация технологических процессов».

Сырье, оборудование и инструменты предоставляет колледж.

Теоретическая часть квалификационного экзамена (проверка теоретических знаний):

Знания	Вопросы	Критерии оценивания
<p>анатомическое строение туш всех видов скота; типы сочленений костей скелета; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота; правила и схему разделки; наименование частей туш; границы отделения частей туши при разделке; отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши; виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;</p>	Как называется операция по расчленению туши или полутуши на отрубы, более мелкие части	Определение разделки дано в соответствии с заданием. Этапы процесса разделки названы в соответствии с заданием.
	На какое количество отрубов разделяют говяжью полутушу	Этапы процесса разделки определены в соответствии с заданием
	На какое количество частей делят свиную полутушу	Установлено соответствие между характеристикой этапа и его названием
	На какое количество частей делят баранью тушу	Отруба туш всех видов скота названы в соответствии с заданием.
	Какую часть при разделке говяжьей полутуши отделяют первой	Названы все типы сочленений костей скелета в соответствии с заданием.
	Граница отделения какого отруба проходит между последним шейным позвонком и первым спинным	Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота определено в соответствии с заданием.
	Количество позвонков входящих в шейную часть КРС	Границы отрубов на схемах разделки туш всех видов скота в соответствии с заданием.
	Граница отделения какого отруба проходит между последним ребром и первым поясничным позвонком	
	Какую часть при разделке говяжьей полутуши отделяют первой	
	На какое количество частей делят баранью тушу	
Название первого позвонка шейной части		
<p>приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов; способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;</p>	Что рекомендуется использовать при отделении лопаточной кости	Приемы и методы вертикального способа обвалки мяса скота всех видов определены правильно в соответствии с заданием.
	Чем передают мясо от обвальщика к жиловщику	Приемы и методы дифференцированного способа обвалки мяса скота всех видов определены правильно в соответствии с заданием.
	Укажите норматив времени обвалки говяжьей лопаточной части	Приемы и методы потушного способа обвалки мяса скота всех видов определены правильно в соответствии с заданием.
	Количество основных приемов обвалки спинно-реберной части КРС	Приемы и методы потушного способа обвалки мяса скота всех видов определены правильно в соответствии с заданием.
	Что относят к первому приему обвалки спинно-реберной части	Способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства определены правильно
	В процессе обвалки лопаточной и задней части требуется нож марки	
	При обвалке задней ноги в	

	первую очередь отделяют	в соответствии с заданием.
	Как укладывают заднюю ногу на стол к обвальщику	
	После отделения какой кости заднюю часть поворачивают на 180°	
	После отделения какой кости лопаточную часть поворачивают на 180°	

Практическое задание квалификационного экзамена:

1. Произвести обвалку лопаточной части говядины
2. Произвести обвалку спино-реберной части говядины (правую)
3. Произвести обвалку спино-реберной части говядины (левую)
4. Произвести обвалку шеи говядины
5. Произвести обвалку филейной части говядины
6. Произвести обвалку тазо-бедренной части говядины
7. Произвести обвалку лопаточной части свинины
8. Произвести обвалку средней части свинины
9. Произвести обвалку окорока свиного

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).	Уметь качественно выполнять разделку туш, полутуш и четвертин крупного рогатого скота на отруба. Уметь качественно выполнять разделку туш и полутуш свиней на отруба. Уметь качественно выполнять разделку туш мелкого рогатого скота на отруба. Уметь определять причины дефектов при разделке	Наблюдение выполнения учебно-производственных работ. Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ. Дифференцированный зачет по УП, ПП. Квалификационный экзамен
ПК 2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).	Технологический процесс обвалки крупного рогатого скота выполнен верно, в соответствии с требованиями ТУ и ГОСТ Технологический процесс обвалки свиней выполнен верно, в соответствии с требованиями ТУ и ГОСТ Технологический процесс обвалки мелкого рогатого скота выполнен верно, в соответствии с требованиями ТУ и ГОСТ Уметь качественно соблюдать границы отделения частей (отрубов). Уметь качественно выполнять	Наблюдение выполнения учебно-производственных работ. Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ. Дифференцированный зачет по УП, ПП. Квалификационный экзамен

	операции по отделению мышечной, жировой, соединительной тканей.	
--	---	--

Критерии оценки умений и знаний слушателей

5 (отлично)	Все задания выполнены правильно.
4 (хорошо)	Все задания выполнены правильно, но допущены отдельные, несущественные ошибки, самостоятельно исправленные.
3 (удовлетворительно)	При выполнении заданий допущены ошибки (ответы неполные, с уточнениями, отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя).
2 (неудовлетворительно)	При выполнении заданий допущены существенные ошибки, не исправленные с помощью преподавателя или задания не выполнены.