

## **ОПИСАНИЕ программы профессионального обучения Жиловщик мяса и субпродуктов**

Программа профессионального обучения жиловщиков мяса и субпродуктов («Программа») предназначена для профессионального обучения лиц занятого и незанятого населения, в том числе пенсионного и предпенсионного возраста.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по профессии рабочего «Жиловщик мяса и субпродуктов» определено настоящей программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой ОГАПОУ «РАТТ», осуществляющей образовательную деятельность. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом ОГАПОУ «РАТТ» настоящей основной программой профессионального обучения.

ПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной программе и включает в себя:

- учебный план
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **Нормативные документы для разработки программы профессионального обучения «Жиловщик мяса и субпродуктов»**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП-П по специальности составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 июня 2018 г. № 417-н «Об утверждении профессионального стандарта «Животновод»
- Положение о Министерстве просвещения Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2018 г. № 884.

### **Общая характеристика программы профессионального обучения «Жиловщик мяса и субпродуктов»**

Программа профессионального обучения «Жиловщик мяса и субпродуктов» имеет своей целью подготовку по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве жиловщика мяса и субпродуктов в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Нормативные сроки освоения профессиональной образовательной программы - 250 часов (138 часа аудиторные занятия, производственное обучение - 108 часа, экзамен квалификационный – 4 часа).

## **Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

- жиловка мяса и субпродуктов скота всех видов, резание на куски установленного размера и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов.
- отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.
- удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика.
- укладывание в тару мяса и субпродуктов, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.

### **2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

Мясоперерабатывающие предприятия

### **3. Обучающийся по профессии 11953 «Жиловщик мяса и субпродуктов» готовится к следующим видам деятельности:**

- жиловка мяса и субпродуктов скота всех видов, резание на куски установленного размера и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов.
- отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.
- удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика.
- укладывание в тару мяса и субпродуктов, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.

### **Требования к результатам освоения программы профессионального обучения «Жиловщик мяса и субпродуктов»**

#### **1. Выпускник, освоивший ПОП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

ПК 1.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.3. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.4. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства

ПК 2.2. Требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса.

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства к эксплуатации

ПК 3.4. Определять качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.

ПК 4.4. Вести учетно-отчетную документацию

Освоение ПК 1, 2, 4 осуществляется при изучении ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции Освоение ПК 3, 5 при изучении соответствующих ОП дисциплин.

#### **2. В результате освоения программы обучающийся должен:**

##### **иметь практический опыт:**

- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

##### **уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;

- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять технoхимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов.

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;
- технологии ее хранения;
- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- основы технoхимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов.

**Учебный план**

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает: перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.

**Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик**

Рабочие программы разработаны по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам, входящим в учебный план образовательной программы профессионального обучения «Жиловщик мяса и субпродуктов».