

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ»

Код профессии: 11953

Квалификация: 3-й разряд

Рассмотрена
на заседании методической комиссии
преподавателей профессионального цикла
естественнонаучного профиля
протокол № 1 от «27» августа 2021 г.
председатель МК ОГАПОУ «РАТТ»
Доб. О.О. Добродомова

п.Ракитное, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Квалификационная характеристика жиловщик мяса и субпродуктов	5
3. Учебный план	25
4. Календарный учебный график	26
5. Содержание обучения	27
5.1. Тематический план учебного предмета Основы анатомии сельскохозяйственных животных	27
5.2. Тематический план учебного предмета Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28
5.3. Тематический план учебного предмета Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	29
5.4. Тематический план учебного предмета Обвалка мяса	30
5.5. Тематический план учебного предмета Жиловка мяса и субпродуктов	31
5.5. Тематический план практического обучения	32
6. Организационно-педагогические условия реализации программы	33
6.1. Требования к кадровому обеспечению	33
6.2. Требования к материально – методическому обеспечению	33
6.3. Требования к информационно – методическому обеспечению	33
7. Контроль и оценка освоения программы	34
7.1. Контроль качества подготовки	34
7.2. Оценочные средства	34
7.3. Планируемые результаты освоения программы	35
8. Учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программы	36

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Основная программа профессионального обучения жиловщиков мяса и субпродуктов разработана в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 июня 2018 г. № 417-н «Об утверждении профессионального стандарта «Животновод»», в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292).

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.

Образовательная деятельность по основным программам образовательного обучения организуется в соответствии с расписанием, которое определяется организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

Содержание «Программы» представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения «Программы», условиями реализации «Программы», системой оценки результатов освоения «Программы», учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию «Программы».

Учебный план содержит перечень учебных предметов общего и профессионального циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Профессиональный цикл включает учебные предметы:

- Основы анатомии сельскохозяйственных животных;
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда;
- Обвалка мяса;
- Жиловка мяса и субпродуктов.

Рабочие программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации «Программы» содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию «Программы».

«Программа» предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

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

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категории по профессии «Жиловщик мяса и субпродуктов».

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

в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике и (или) профессиональном стандарте по соответствующей профессии.

К сдаче квалификационного экзамена допускаются обучающиеся, прошедшие полный курс теоретического и практического обучения.

По окончании обучения квалификационная комиссия проводит проверку знаний и выносит решение, оформленное в виде протокола, который подписывается председателем и всеми членами квалификационной комиссии. Лицам, выдержавшим экзамен, выдаются свидетельства об освоении программы профессиональной подготовки. Свидетельства снабжаются фотографией владельца, печатью учебного заведения. Подписывают свидетельство председатель комиссии и руководитель учебного заведения.

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 3 РАЗРЯДА

Характеристика работ. Жилровка 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 жилровке беконных срезов и со шпика. Укладывание в тару мяса и субпродуктов, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.

Должен знать: анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей; требования технологической инструкции по жилровке и разборке мяса; качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.

При выделении мяса для полуфабрикатов (длиннейшей мышцы, котлетного мяса, полуфабриката для отбивания, грудинки), жилровке кусков мяса для копченостей (обрезка копченостей) - 4-й разряд.

Требования профессионального стандарта «Жиловщик мяса и субпродуктов» Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	A/01.4	4
			Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	A/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	A/03.4	4

Характеристика обобщенных трудовых функций

1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Код	A	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Возможные наименования должностей	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
-----------------------------------	--

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Другие характеристики	При наличии разрядов для получения более высокого разряда наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7549	Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы
ЕТКС	§ 37, 38	Жиловец мяса и субпродуктов 2-го, 3-го разрядов

1.1. Трудовая функция

Наименование	Техническое обслуживание технологического оборудования	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

	производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией				
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птищецеха и цеха мясожирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией
	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки
	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией

	<p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде</p>
<p>Необходимые умения</p>	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
	<p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки</p>
	<p>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
	<p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>

	<p>автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p>
Необходимые знания	<p>Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>

	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
Другие характеристики	<p>Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы</p>

1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями			Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала				
				Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

	<p>Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании</p>
	<p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья</p>
	<p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья</p>
	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных</p>

технологических линиях
Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья
Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из

	<p>молочного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

1.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями			Код	A/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала				
					Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
	Взвешивать скот на механических или электронных весах
	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок

Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем
Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья

	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убоя, требования стандартов на скот для убоя</p>
	<p>Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья</p>
	<p>Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов</p>
	<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры</p>

их устранения и предупреждения
Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья

	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

1.4. Трудовая функция

Наименование	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			Код	A04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала				
				Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и
-------------------	---

	<p>инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде</p>
<p>Необходимые умения</p>	<p>Оценивать состояние рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторными условиями</p> <p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>

<p>Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
<p>Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований</p>
<p>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>
<p>Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>
<p>Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>
<p>Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований</p>
<p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p>
<p>Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов</p>
<p>Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов</p>
<p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
<p>Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>
<p>Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p>
<p>Пользоваться специальным программным обеспечением при</p>

	<p>выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>
	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
	<p>Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
	<p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
	<p>Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>
	<p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p>
	<p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p>
	<p>Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья,</p>

	полуфабрикатов и продуктов питания
	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализе сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ОГАПОУ «РАТТ»
 Н.А. Новикова
 «1» сентября 2021 г.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

областного государственного автономного профессионального образовательного
 учреждения «Ракитянский агротехнологический техникум»
 профессиональной подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов

Код профессии по ОК 11953

Квалификация: 3 разряд

Срок обучения: 250 часов

Срок обучения: 3 месяца

Форма обучения: очная

№ п/п	Учебные предметы	Количество часов			
		Всего	в том числе		
			Теоретические занятия	Практические занятия	Практическое обучение
1	2	3	4	5	
Учебные предметы профессионального цикла					
1.	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	28	20	8	-
2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	26	16	10	-
3.	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	20	18	2	-
4.	Обвалка мяса	16	10	6	-
5.	Жиловка мяса и субпродуктов	48	30	18	-
	ВСЕГО:	138	94	44	-
1	Практическое обучение	108	-	-	108
Итоговая аттестация					
1	Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного	4	2	2	-
	ВСЕГО:	4	2	2	-
	ИТОГО:	250	96	46	108

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п / п	Наименование предметов	Всего	Распределение учебной нагрузки									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздел I. Теоретическое обучение		186	16	14	16	14	12	16	14	14	12	10
1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	28	4	2	4	2	4	4	2	2	2	2
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	26	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2
3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
4	Обвалка мяса	16	2	2	2	2	-	2	2	2	2	-
5	Жиловка мяса и субпродуктов	48	6	4	6	4	4	4	6	6	4	4
Раздел II. Практическое обучение		108	9	11	9	11	13	9	11	11	13	11
Итого		246	25	25	25	25	25	25	25	25	25	21
<i>Квалификационный экзамен</i>		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
ВСЕГО		250	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25

5. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

5.1. Тематический план учебного предмета

Основы анатомии сельскохозяйственных животных

(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
1	Введение	2	2	-
2	Основы анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных	8	4	4
3	Основы гистологии. Мышечная ткань организма	6	4	2
4	Топография органов и тканей	6	4	2
5	Пищеварительная система организма	4	4	-
	Итого по разделу	26	18	8
	Зачет	2	2	-
	Итого	28	20	8

Рабочая программа по учебной дисциплине

Основы анатомии сельскохозяйственных животных

(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1-2	Введение	
3-4-5-6	Основы анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных	
7-8-9-10	Практическое занятие Основы анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных	
11-12-13-14	Основы гистологии. Мышечная ткань организма	
15-16	Практическое занятие Мышечная ткань организма	
17-18-19-20	Топография органов и тканей	
21-22	Практическое занятие Топография органов и тканей	
23-24-25-26	Пищеварительная система организма	
	Зачет	2
	ИТОГО	50

5.2. Тематический план учебного предмета
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
1	Введение	1	1	-
2	Методы исследования микроорганизмов.	2	2	-
3	Характеристика основных групп микроорганизмов. Приготовление препаратов из бактериальной культуры	5	1	4
4	Рост и размножение микроорганизмов.	2	2	-
5	Питание микроорганизмов	2	2	-
6	Болезнетворные бактерии. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов	6	2	4
7	Рост и размножение грибов. Классификация. Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук.	4	2	2
8	Формы воздействия патогенных микробов на животных.	1	1	-
9	Инфекции. Бактерионосительство	1	1	-
	Итого по разделу	24	14	10
	Зачет	2	2	-
	Итого	26	16	10

Рабочая программа по учебной дисциплине
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1	Введение	1
2-3	Методы исследования микроорганизмов.	2
4	Характеристика основных групп микроорганизмов.	1
5-6-7-8	Практическое занятие Приготовление препаратов из бактериальной культуры	4
9-10	Рост и размножение микроорганизмов.	2
11-12	Питание микроорганизмов	2
13-14	Болезнетворные бактерии.	2
15-16-17-18	Практическое занятие Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов	4
19-20	Рост и размножение грибов. Классификация.	2
21-22	Практическое занятие Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук.	2
23	Формы воздействия патогенных микробов на животных.	1
24	Инфекции. Бактерионосительство	1
25-26	Зачет	2
	ИТОГО	26

5.3. Тематический план учебного предмета
Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
1	Производственная санитария и личная гигиена	2	2	-
2	Требования безопасности перед началом работы, во время работы и по завершению работы	1	1	-
3	Производственный травматизм	2	2	-
4	Пожарная безопасность	2	2	-
5	Электробезопасность	2	2	-
6	Проведение инструктажей по технике безопасности на предприятии	4	2	2
7	Средства индивидуальной защиты: хранение и использование	2	2	-
8	Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве. Реабилитация пострадавших и порядок возмещения вреда при несчастных случаях на производстве	2	2	-
9	Производственная санитария и личная гигиена	1	1	-
	Итого по разделу	18	16	2
	Зачет	2	2	-
	Итого	20	18	2

Рабочая программа по учебной дисциплине
Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1-2	Производственная санитария и личная гигиена	2
3	Требования безопасности перед началом работы, во время работы и по завершению работы	1
4-5	Производственный травматизм	2
6-7	Пожарная безопасность	2
8-9	Электробезопасность	2
10-11	Проведение инструктажей по технике безопасности на предприятии	2
12-13	Практическое занятие Проведение инструктажей по технике безопасности на предприятии	2
14-15	Средства индивидуальной защиты: хранение и использование	2
16-17	Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве. Реабилитация пострадавших и порядок возмещения вреда при несчастных случаях на производстве	2
18	Производственная санитария и личная гигиена	1
19 - 20	Зачет	2
	ИТОГО	20

5.4. Тематический план учебного предмета
Обвалка мяса
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
1	Обвалка мяса. Способы обвалки.	1	1	-
2	Дифференцированная обвалка говядины.	1	1	-
3	Вертикальная обвалка говяжьих полутуш.	1	1	-
4	Способы обвалки свинины. Обвалка свинины для колбасного производства	3	1	2
5	Обвалка баранины. Комбинированная обвалка	1	1	-
6	Характеристика основного оборудования (пилы, столы, конвейеры). Характеристика инвентаря. Ручные ножи. Механизированные инструменты.	1	1	-
7	Контроль качества обвалки. Контроль содержания включений в мясной массе.	2	-	2
8	Промышленное использование костей. Оборудование для дообвалки кости	1	1	-
9	Применение мясной массы. Хранение мясной массы	1	1	-
10	Общие санитарно-гигиенические требования к исходному сырью и условиям дообвалки	2	-	2
	Итого по разделу	14	8	6
	Зачет	2	2	-
	Итого	16	10	6

Рабочая программа по учебной дисциплине
Обвалка мяса
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1	Обвалка мяса. Способы обвалки.	1
2	Дифференцированная обвалка говядины.	1
3	Вертикальная обвалка говяжьих полутуш.	1
4	Способы обвалки свинины.	1
5-6	Практическое занятие Обвалка свинины для колбасного производства	2
7	Обвалка баранины. Комбинированная обвалка	1
8	Характеристика основного оборудования (пилы, столы, конвейеры). Характеристика инвентаря (ножи). Ручные ножи. Механизированные инструменты.	1
9-10	Практическое занятие Контроль качества обвалки. Контроль содержания включений в мясной массе.	2
11	Промышленное использование костей. Оборудование для дообвалки кости	1
12	Применение мясной массы. Хранение мясной массы	1
13-14	Практическое занятие Общие санитарно-гигиенические требования к исходному сырью и условиям дообвалки	2
15-16	Зачет	2
	ИТОГО	16

5.5. Тематический план учебного предмета
Жиловка мяса и субпродуктов
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
1	Жиловка мяса. Сортность жилованного мяса	4	2	2
2	Влияние соединительной ткани на биологическую ценность мяса и колбас	4	2	2
3	Жиловка говядины	2	2	-
4	Влияние схем жиловки говядины на качество колбасных изделий	4	2	2
5	Жиловка свинины. Пищевая ценность жилованной свинины и шпика	2	2	-
6	Влияние схем сортировки на выход и качество жилованной свинины	4	2	2
7	Жиловка баранины	4	2	2
8	Жиловка субпродуктов	2	2	-
9	Рациональное использование субпродуктов в мясной промышленности	4	2	2
10	Подготовка субпродуктов для производства ливерных колбас	4	2	2
11	Рациональное использование побочной продукции, полученной от жиловки всех видов мяса	4	2	2
12	Характеристика основного оборудования (пилы, столы, конвейеры). Характеристика инвентаря (ножи). Ручные ножи. Механизированные инструменты	2	2	-
13	Техника безопасности при выполнении жиловки. Средства индивидуальной защиты	4	2	2
14	Знакомство с особенностями процесса жиловки мяса на современных предприятиях	1	1	-
15	Сравнительная характеристика различных способов жиловки мяса на современных	1	1	-
	Итого по разделу	46	28	18
	Зачёт	2	2	-
	Итого	48	30	18

Рабочая программа по учебной дисциплине
Жиловка мяса и субпродуктов
(для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол- во часов
1-2	Жиловка мяса. Сортность жилованного мяса	2
3-4	Практическое занятие. Жиловка мяса. Сортность жилованного мяса	2
5-6	Влияние соединительной ткани на биологическую ценность мяса и колбас	2
7-8	Практическое занятие. Влияние соединительной ткани на биологическую ценность мяса и колбас	2
9-10	Жиловка говядины	2

11-12	Влияние схем жиловки говядины на качество колбасных изделий	2
13-14	Практическое занятие. Влияние схем жиловки говядины на качество колбасных изделий	2
15-16	Жиловка свинины. Пищевая ценность жилованной свинины и шпика	2
17-18	Влияние схем сортировки на выход и качество жилованной свинины	2
19-20	Практическое занятие. Влияние схем сортировки на выход и качество жилованной свинины	2
21-22	Жиловка баранины	2
23-24	Практическое занятие. Жиловка баранины	2
25-26	Жиловка субпродуктов	2
27-28	Рациональное использование субпродуктов в мясной промышленности	2
29-30	Практическое занятие. Рациональное использование субпродуктов в мясной промышленности	2
31-32	Подготовка субпродуктов для производства ливерных колбас	2
33-34	Практическое занятие. Подготовка субпродуктов для производства ливерных колбас	2
35-36	Рациональное использование побочной продукции, полученной от жиловки всех видов мяса	2
37-38	Практическое занятие. Рациональное использование побочной продукции, полученной от жиловки всех видов мяса	2
39-40	Характеристика основного оборудования (пилы, столы, конвейеры). Характеристика инвентаря (ножи). Ручные ножи. Механизированные инструменты	2
41-42	Техника безопасности при выполнении жиловки. Средства индивидуальной защиты	2
43-44	Практическое занятие. Техника безопасности при выполнении жиловки. Средства индивидуальной защиты	2
45	Знакомство с особенностями процесса жиловки мяса на современных предприятиях	1
46	Сравнительная характеристика различных способов жиловки мяса на современных	1
47-48	Зачет	2
	ИТОГО	48

5.6. Тематический план практического обучения (для подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	2	3
1	Ознакомление с организацией.	6
2	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации	12
3	Подготовка рабочего места и инструмента к работе	18
4	Жиловка мяса и субпродуктов	24
5	Заготовка шпика	18
6	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	12
7	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	18
	Всего	108 часов

6. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к кадровому обеспечению

Преподаватели, осуществляющие реализацию рабочей программы профессиональной подготовки должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает профессиональный стандарт профессии «Жиловец мяса и субпродуктов», высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

6.2. Требования к материально – техническому обеспечению

- мастерская «Сельскохозяйственные биотехнологии»

- кабинет Основы зоотехнии;
- лаборатория Мясного и животного сырья и продукции
- лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены
- доска учебная;
- стенды Строение птицы
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 30 обучающихся;
- стеллажи для раздаточного и дидактического материала

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор, наглядные пособия (плакаты, мультимедийные пособия)

Перечень учебного оборудования

Муляжи сельскохозяйственной птицы

Инструкционно-технологические карты

Лабораторная посуда

Муляжи органов и тканей, сухие и влажные препараты органов и тканей

Плакаты по зоотехнии

Оборудование для практических занятий:

- Микроскоп стереоскопический бинокулярный МБС-10
- Весы лабораторные ВЛТЭ 310 П
- Весы аналитический с автоматическим открыванием дверок Ohaus EX 124/AD
- Стол медицинский инструментальный СМИ-02-02
- рН- метр 150-МИ
- Бокс (шкаф) ламинарный Ламинар-С
- Пинцеты
- Скальпель
- Шпатель ложка
- Игла препарировальная гистологическая
- Горелка спиртовая
- Автоматическая 1-канальная пипетка
- Коробка стерилизационная
- Штатив

Оборудование: Эксплуатируемое оборудование убойного цеха ППЗ и ГПП Ракитное 1 и Ракитное 2.

Специализированная одежда: халаты (белые и темные), резиновые перчатки и сапоги

6.3. Требования к информационно – методическому обеспечению

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор, (оборудование линий поения, кормления, клетки для содержания птицы, плакаты, мультимедийные пособия)

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль качества подготовки

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по профессии Жилец мясной и субпродуктов, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ предметов:

- Основы анатомии сельскохозяйственных животных;
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда;
- Обвалка мяса;
- Жилец мясной и субпродуктов;
- Производственное обучение.

Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация включает проведение квалификационного экзамена.

Тематика экзаменационных вопросов должна соответствовать содержанию учебного плана. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

7.2. Оценочные средства

Задание экзамена квалификационного

Основные пищевые вещества мяса и мясопродуктов: белки, липиды, углеводы, витамины

Промышленное использование субпродуктов

Характеристика мышечных белков.

Пищевая ценность мяса. Видовые особенности мяса, значение породы, влияние пола, возраста, упитанности, анатомического происхождения.

Характеристика субпродуктов 1-й категории

Характеристика субпродуктов 2-й категории Состав и пищевая ценность субпродуктов.

Промышленное использование костей

Использование свинины в шкуре в колбасном производстве

Использование свиной шкуры в колбасном производстве

Характеристика основного оборудования (пилы, столы, конвейеры)

Характеристика инвентаря (ножи). Ручные ножи. Механизированные инструменты

Исследование показателей безопасности мяса.

Вопросы контроля качества и безопасности генетически модифицированного мяса.

Свежесть мяса. Органолептическая оценка свежести

Химические исследования свежести. Бактериоскопические исследования.

Общие сан.-гигиенические требования к исходному сырью и условиям дообвалки.

Устройство пресса для дообвалки кости

Использование плазмы крови и препаратов на ее основе в колбасном производстве

Производство функциональных продуктов с использованием крови убойных животных

Дообвалка мяса. Мякотные ткани

Способы дообвалки. Мясная масса, ее применение.

Пищевая кость, ее комплексная переработка, применение

Основные направления использования субпродуктов.

Порча мяса птицы

Пищевая и биологическая ценность субпродуктов

Морфологические особенности мяса птицы.

Состав, свойства и пищевая ценность мяса птицы.

Автолитические превращения мяса птицы

7.3. Планируемые результаты освоения программы

Раздел программы	Содержание компетентности (планируемые результаты)
<p>Теоретическое обучение</p>	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, свойства и пищевая ценность мяса; - состав, свойства и пищевая ценность субпродуктов; - способы разделки говядины; - способы разделки свинины; - способы разделки баранины; - дифференцированную обвалку говядины; - вертикальную обвалку говядины; - способы обвалки свинины; - способы обвалки баранины; - способы рациональной обвалки мяса; - жиловку говядины; - жиловку свинины; - жиловку баранины; - рациональные способы жиловки; - оборудование и инвентарь для обработки мяса и субпродуктов; - требования техники безопасности при жиловке; - способы дообвалки мяса, применение мясной массы, кости; - состав, свойства и пищевую ценность мяса птицы; - состав свойства и пищевую ценность субпродуктов птицы; - разделку птицы, производство натуральных полуфабрикатов; -автоматизированные процессы разделки птицы; - охрану окружающей среды; - характеристику мяса механической обвалки птицы, его использование; - характеристику вторичного сырья; - рациональное использование вторичных продуктов переработки птицы.
<p>Практическое обучение</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить разделку говядины; - производить разделку свинины; - производить разделку баранины; - производить дифференцированную обвалку говядины; - производить вертикальную обвалку говядины; - производить обвалку свинины; - производить обвалку баранины; - производить жиловку говядины; - производить жиловку свинины; - производить жиловку баранины; - оценивать качество жилованного мяса; - контролировать содержание включений в мясной массе; - определять морфологический состав тушек птицы и их частей

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ

Учебно-методические материалы представлены:

программой профессиональной подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов, утвержденной в установленном порядке;

методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность;

материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденные руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Учебная литература:

1. Анатомия и физиология домашних животных: Учебник / Максимов В.И., Слесаренко Н.А., Селезнев С.Б. и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 600 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование).
2. **Комплект программно-учебных модулей по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»**
3. Калинина В.М. Охрана труда пищевой промышленности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина – 5-е изд.стер.– М.: Издательский центр«Академия», 2016.– 320с.
4. Писменская В.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных. Учебник и практикум для СПО / В.Н. Писменская, Е.М. Ленченко, Л.А. Голицына. – М.:Юрайт, 2017 г., 281 с.
5. Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных / В.Ф. Вракин, М.В. Сидорова, В.П. Панов, Л.Я. Иванова / Под ред. М.В. Сидоровой. - М.: Колосс, 2001.
6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие /О.А.Ковалева, Е. М. Здрабова, О.С.Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А.Ковалевой. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 444с
7. Н. А. Величко, А. И. Машанов Е. А. Речкина, Е. А. Рыгалова Технология мяса и мясных продуктов: учеб. Пособие / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с.
8. Забашта, А. Г. Технология переработки яиц: учеб. пособие / А.Г. Забашта, Т.А. Шалимова, В.О. Басов. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 202 с. 22
9. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения / сост.: П.С. Кобыляцкий, П.В. Скрипин ; Донской ГАУ. – Персиановский : Донской ГАУ, 2018. - 168 с.
10. Технологии производства продукции животноводства: Учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова [и др.] - Саратов: Профобразование, 2017 - 88 с 2. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г.П. «Общая технология мяса и мясных продуктов», Агропромиздат, М.: 2016 г. -351 с
11. Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве СПб. ГИОРД, 2016-248с
12. Чирятников В.И. «Справочник обвальщика мяса и жиловщика». – М.: - Пищевая промышленность, -2015-125с.
13. Рейн Л.М., Грицай Е.В., «Технология субпродуктов эндокринноферментного и специализированного сырья» - М.: Агропромиздат – 2015 - 184с.
14. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600