

ОПИСАНИЕ программы профессионального обучения «Обработчик птицы»

Основная программа профессионального обучения Обработчик птицы («Программа») предназначена для профессионального обучения лиц занятого и незанятого населения, в том числе для женщин по уходу за детьми в возрасте до 3-х лет.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по профессии 260203.02 «Обработчик птицы» определено настоящей основной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой ОГАПОУ «РАТТ», осуществляющего 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 «Тракторист категории «С»»

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 Минобрнауки РФ от 01.04.2011 № 1440 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";

Основная программа профессионального обучения по профессии 260203.02 «Обработчик птицы» разработана в соответствии с Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 33 «Об утверждении единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 49, разделы: "Производство мясных продуктов", "Костеперерабатывающее и клеевое производства", "Переработка птицы и кроликов", "Маслодельное, сыродельное и молочное производства", в соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 года №23; 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)

Общая характеристика программы профессионального обучения «Обработчик птицы»

Программа профессионального обучения «Обработчик птицы» имеет своей целью подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть

готов к профессиональной деятельности в качестве оператора по обработке птицы организациях (на предприятиях) специализирующихся на убое и первичной переработке птицы.

Нормативные сроки освоения профессиональной образовательной программы – 320 часов (206 часов аудиторные занятия, производственное обучение - 108 часов, экзамен квалификационный - 6 часов).

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- ведение процесса убоя всех видов птицы вручную (внутренним, наружным, односторонним, наружным двухсторонним) и вскрытие кровеносных сосудов ножом или ножницами на автомате.
- фиксация головы птицы с помощью ножниц перерезание с помощью ножа кожи, яремной вены, ветвей сонной и лицевой артерии.
- при наружном двухстороннем способе убоя прокалывание ножом кожи на 10 мм ниже ушной мочки, разрезание одновременно правой и левой артерии.
- при убое на автомате контроль качества убоя.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Ведение всех видов убоя птицы
- Приемка птицы
- Требования предъявляемые к качеству птицы после убоя
- Автоматизированные линии по убою птицы

2.3. Обучающийся по профессии 260203.02 «Обработчик птицы» готовится к следующим видам деятельности:

- Выполнение работ по профессии обработчик птицы

3. Обучающийся по профессии 260203.02 «Обработчик птицы» готовится к следующим видам деятельности:

3.1 Выполнение работ по профессии обработчик птицы

Требования к результатам освоения программы профессионального обучения «Обработчик птицы»

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

ПК 1.1.. Осуществлять обвалку птицы ножами

ПК 1.2. Выполнять практические операции по обвалке тушек птицы на типовом оборудовании

ПК 1.3. Выполнять зачистку костей тушек птицы

ПК 2.1. Сортировать тушки птицы по качеству и упитанности

ПК 2.2. Маркировать тушки птицы в соответствии с установленным стандартом

ПК 2.3. Упаковывать тушки с маркировкой тары

ПК 3.1. Подготавливать тушки к кулинарной обработке

ПК 3.2. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы

ПК 3.3. Проводить термическую обработку

ПК 3.4. Охлаждать, замораживать, упаковывать готовую продукцию

ПК3.5. Контролировать и регулировать режимы работы типового технологического оборудования

Освоение ПК 1.1. – 3.5. осуществляется при изучении ПМ 01 Выполнение работ по профессии обработчик птицы, а также таких общепрофессиональных дисциплин как ОП 01 Основы экономики менеджмента и маркетинг, ОП 02 Анатомия и физиология животных, ОП 03 Микробиология, санитария и гигиена, ОП 05 Биохимия и

микробиология мяса и мясных продуктов, ОП 06 00 Охрана труда

2. В результате освоения программы обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ведение процесса убоя всех видов птицы вручную (внутренним, наружным, односторонним, наружным двухсторонним) и вскрытие кровеносных сосудов ножом или ножницами на автомате.
- фиксация головы птицы с помощью ножниц перерезание с помощью ножа кожи, яремной вены, ветвей сонной и лицевой артерии.
- при наружном двухстороннем способе убоя прокалывание ножом кожи на 10 мм ниже ушной мочки, разрезание одновременно правой и левой артерии.
- при убое на автомате контроль качества убоя.

уметь:

- определять топографическое расположение органов и частей тела птиц и кроликов;
- определять анатомические и возрастные особенности животных;
- использовать особенности строения организма птицы и кроликов, для получения продуктов заданного качества и свойств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

знать:

- строение органов и тканей сельскохозяйственной птицы и кроликов;
- физиологические функции органов и систем органов животных
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства,

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 «Обработчик птицы».