

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»  
«Городская Кулинарная Школа»



«Утверждаю»

Директор ООО «ГАММА-плюс»

*Г.В. Солоднева* /Г.В. Солоднева/

«18» апреля 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
профессиональной подготовки квалифицированных рабочих  
по профессии 15141 «Обвалщик мяса»

форма подготовки: очная

Тольятти, 2017 г

Программа рассмотрена на заседании  
Методического совета  
(протокол № 2 от «18 » апреля 2017 г.)

Содержание согласовано с  
заместителем директора по УЧ  
Шаромовой Н.Л.

### **Аннотация программы**

Программа профессионального обучения по рабочей профессии 15141  
«Обвальщик мяса».

Составители:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.  
Преподаватель – Замотин А.П.  
Преподаватель – Демина Н.И.  
Преподаватель – Саркисян Ж.Д.  
Преподаватель – Федотов А.С.  
Мастер производственного обучения - Белова Н.В.

Правообладатель программы: Общество с ограниченной ответственностью  
«ГАММА-плюс», 445043 г. Тольятти, ул. Северная, 35. Тел/факс: 8(8482)  
559-302, email: eda0910@mail.ru

Нормативный срок освоения программы при очной форме подготовки 208  
часов.

Квалификация выпускника обвальщик мяса 3 разряда

## Содержание

1 Общие положения .....	4
1.1 Термины, определения и используемые сокращения .....	4
1.2 Требования к поступающим .....	5
1.3 Нормативный срок освоения программы .....	5
1.4 Условия реализации программы .....	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО).....	7
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности .....	7
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции .....	7
2.3 Результаты освоения ППО .....	8
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса .....	9
3.1 Рабочий учебный план .....	9
4 Оценка результатов освоения ППО .....	10
4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся .....	10
4.2 Форма и порядок проведения итоговой аттестации .....	10
Приложение А .....	12
Приложение Б .....	13
Приложение В .....	15
Приложение Г .....	17

## 1 Общие положения

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 794;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Положение о структурном образовательном подразделении «Городская Кулинарная Школа»

### 1.1 Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной программы профессионального обучения, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной программы профессионального обучения.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ППО** – программа профессионального обучения;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ДЗ** – дифференцированный зачет;

**ЛПЗ** – лабораторно-практические занятия;

**ВПД** – виды профессиональной деятельности.

## 1.2 Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования, медицинскую книжку.

## 1.3 Нормативный срок освоения программы

Сроки освоения ППО по очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Сроки освоения ППО

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППО	Наименование квалификации	Сроки освоения ППО
Лица, имеющие профессию или профессии рабочего, должность служащего	Обвальщик мяса	1 мес. (104 ч.)
Лица, ранее не имевшие профессию или профессии рабочего, должность служащего		2 мес. (208 ч.)

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп на протяжении календарного года.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

## **1.4 Условия реализации программы**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, учебных мастерских. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Оборудование учебных мастерских и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты.

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО)**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по переработке мяса и изготовлению мясных крупнокусковых полуфабрикатов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- продукты убоя;
- мясо, субпродукты, мясные натуральные полуфабрикаты;
- оборудование, инструменты и инвентарь для переработки скота и мяса;
- технологические процессы переработки скота и мяса;
- нормативно-техническая документация.

### **2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код Наименование

#### **ВПД 1 Обвалка мяса скота всех видов**

ПК 1.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ПК 1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

#### **ВПД 2 Жилровка мяса и субпродуктов**

ПК 2.1 Выполнять процесс жилровки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 2.2 Выполнять процесс жилровки субпродуктов.

#### **ВПД 3 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов**

ПК 3.1 Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

**Слушатель, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### **2.3 Результаты освоения ППО**

Результаты освоения ППО определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности, а также при необходимости, успешно продолжить образование, оперативно освоить специфику требований на рабочем месте или овладеть смежными профессиями.



### **3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППО регламентируется рабочим учебным планом.

#### **3.1 Рабочий учебный план**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, максимальная и обязательная учебная нагрузка, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной практики);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- объемы времени, отведенные на итоговую аттестацию.

## **4 Оценка результатов освоения ППО**

### **4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества подготовки, включает текущий, промежуточный контроль и итоговую аттестацию.

- текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса;
- промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Успеваемость обучающегося по итогам при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно;

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Согласно учебному плану предусматривается прохождение практики, которая должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **4.2 Форма и порядок проведения итоговой аттестации**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, содержащих и подтверждающих оценку компетенций обучающегося, полученную им в условиях освоения теоретического материала, учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены характеристики с мест прохождения практик и т.д.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

**Рабочий учебный план профессиональной подготовки по  
профессии 15141 «Обвальщик мяса»**

№	Предметы	Формы промежуточной аттестации	Кол-во часов, всего	В том числе	
				теория	ЛПЗ
1	<b>Теоретическое обучение по профессии</b>				
1.1	<b>Блок специальных дисциплин</b>				
1.1.1	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Д.З*	4	4	
1.1.2	Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль качества	Д.З*	10	8	2
1.2	<b>Специальный курс</b>				
1.2.1	Характеристика и подготовка сырья	Д.З*	50	30	20
2	<b>Практическое обучение</b>				
2.1	Учебная практика		40		
2.2	Производственная практика		96		
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		6		
	<b>Итого:</b>		<b>208</b>	<b>42</b>	<b>22</b>

\* зачеты проводятся за счет учебного времени, отводимого на изучение предмета

**Тематический план по предмету  
«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Система органов произвольного движения. Скелет.	2	2	0
2	Мышцы тела. Строение и химический состав мышечной ткани.	1	1	0
3	Системы органов пищеварения, дыхания, кровообращения.	1	1	0
	<b>Всего:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

**Содержание программы предмета  
«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»**

**Тема 1. Система органов произвольного движения. Скелет.**

Пассивные, активные органы произвольного движения. Скелет осевой и периферический. Соединение костей в скелете. Строение кости. Трубочатые, широкие кости, кости сложного профиля. Особенности скелета и органов сельскохозяйственных животных.

**Тема 2. Мышцы тела. Строение и химический состав мышечной ткани.**

Мышцы тела. Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах. Мышечная, соединительная, жировая, костная, хрящевая, нервная, лимфатическая ткани. Состав и пищевая ценность мышечной, соединительной, жировой, костной тканей.

**Тема 3. Системы органов пищеварения, дыхания, кровообращения.**

Органы сельскохозяйственных животных. Системы органов. Строение и функции систем пищеварения, дыхания, кровообращения.

**Поурочное планирование предмета**  
**«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Система органов произвольного движения. Скелет.	2
2	Мышцы тела. Строение и химический состав мышечной ткани. Системы органов пищеварения, дыхания, кровообращения.	2
	<b>Всего:</b>	<b>4</b>

**Тематический план по предмету  
«Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль  
качества»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Должностная инструкция обвальщика мяса	1	1	
2	Техника безопасности в цехе обвалки и жиловки. Электро и пожаробезопасность.	1	1	
3	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности	2	1	1
4	Требования производственной санитарии и гигиены в цехе обвалки мяса	2	1	1
5	Контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки мяса	4	4	
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>

**Содержание программы предмета  
«Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль  
качества»**

**Тема 1. Должностная инструкция обвальщика мяса.**

Общие положения. Должностные обязанности. Права. Ответственность.

**Тема 2 . Техника безопасности в цехе обвалки и жиловки. Электро- и пожаробезопасность.**

Основы законодательства об охране труда.

Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спец.одежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности. Противопожарное водоснабжение и пожарная техника.

**Тема 3. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности**

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий мясной промышленности. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению сырья. Понятие о дератизации, дезинсекции, дезинфекции.

#### **Тема 4. Требования производственной санитарии и гигиены в цехе обвалки мяса.**

Санитарные требования к личной гигиене работников мясной промышленности. Санитарные требования к технологическим процессам обработки мяса.

#### **Тема 5. Контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки мяса**

Химико-технологический контроль. Качество продукции и его зависимость от сырья. Способы осуществления контроля. Микробиология мяса и пищевые токсикоинфекции. Патогенные и гнилостные микроорганизмы. Пищевые отравления и их причины. Мероприятия, предусмотренные производственным контролем в борьбе с пищевыми токсикоинфекциями. Определение качества мяса Органолептическая оценка свежести мяса. Химико- бактериологическая оценка. Отбор проб для исследования. Лабораторные исследования. Микробиологическое исследование мяса. Контроль технологического процесса разделки, обвалки, жиловки мяса.

### **Поурочное планирование предмета «Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль качества»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Количество часов</b>
1	Требования к обвальщику мяса. Техника безопасности в цехе обвалки и жиловки. Электро и пожаро-безопасность	2
2	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности	2
3	Требования производственной санитарии и гигиены в цехе обвалки мяса	2
4	Контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки мяса	2
5	Контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки мяса	2
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>



**Тематический план по предмету  
«Характеристика и подготовка сырья»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Классификация и характеристика мясного сырья	2	1	1
2	Технические требования, предъявляемые к мясу. Термическое состояние мясного сырья. Условия хранения мяса	2	1	1
3	Подготовка мяса к разделке. Разделка говяжьих полутуш. Схемы разделки	6	2	4
4	Разделка свиных полутуш Схемы разделки.	6	2	4
5	Обвалка мяса. Обвалка говядины. Механизация процесса. Способы обвалки говядины	10	4	6
6	Обвалка мяса. Обвалка свинины. Механизация процесса. Способы обвалки свинины	8	2	6
7	Жиловка мяса. Жиловка говядины, свинины, субпродуктов Характеристика сортов	8	2	6
8	Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов	8	2	6
	<b>Всего:</b>	<b>50</b>	<b>22</b>	<b>28</b>

**Содержание программы предмета  
«Характеристика и подготовка сырья»**

**Тема 1. Классификация и характеристика мясного сырья**

Определение, состав и виды мяса. Говяжье, свиное, баранье мясо. Классификация мяса по термическому состоянию.

**Тема 2. Технические требования, предъявляемые к мясу. Термическое состояние мясного сырья. Условия хранения мяса**

Требования, предъявляемые к мясу первой и второй категорий. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное мясо. Хранение мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках.

**Тема 3. Подготовка мяса к разделке. Разделка говяжьих полутуш.  
Схемы разделки**

Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка говяжьих полутуш.

**Тема 4. Разделка свиных полутуш Схемы разделки.**

Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка свиных полутуш.

**Тема 5. Обвалка мяса. Обвалка говядины. Механизация процесса.  
Способы обвалки говядины**

Обвалка говяжьих отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки.

**Тема 6. Обвалка мяса. Обвалка свинины. Механизация процесса.  
Способы обвалки свинины**

Обвалка свиных отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки.

**Тема 7. Жиловка мяса. Жиловка говядины. Характеристика сортов**

Сорта мяса. Жиловка мяса крупного рогатого скота. Жиловка мясной обрезки. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства.

**Тема 8. Жиловка свинины. Характеристика сортов**

Сорта мяса. Жиловка свиного мяса. Жиловка мясной обрезки. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства.

Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

**Поурочное планирование предмета  
«Характеристика и подготовка сырья»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Классификация и характеристика мясного сырья	2
2	Технические требования, предъявляемые к мясу. Термическое состояние мясного сырья. Условия хранения мяса	2
3	Подготовка мяса к разделке.	2
4	Схемы разделки говядины.	2
5	Разделка говяжьих полутуш.	2
6	Схемы разделки свинины.	2
7	Разделка свиных туш.	2
8	Разделка свиных полутуш	2
9	Способы обвалки говядины	2
10	Обвалка говяжьих отрубов. Обвалка лопаточной части.	2
11	Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей говяжьей туши.	2
12	Обвалка говяжьих задних ног. Обвалка поясничной части (филея).	2
13	Обвалка шейной части. Обвалка говяжьей грудинки.	2
14	Способы обвалки свинины. Обвалка свиных отрубов. Обвалка лопаточной части.	2
15	Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей свиной туши.	2
16	Обвалка свиных задних ног. Обвалка поясничной части (филея).	2
17	Обвалка шейной части. Обвалка свиной грудинки.	2
18	Сорта мяса. Основные правила жиловки мяса.	2
19	Жиловка мяса крупного рогатого скота.	2
20	Жиловка мясной обрезки крупного рогатого скота. Жиловка мяса голов.	2
21	Характеристика жилованного свиного мяса для колбасного производства. Жиловка говяжьего мяса для колбасного производства.	2
22	Жиловка свинины.	2
23	Жиловка мясной обрезки свинины. Жиловка мяса голов.	2
24	Характеристика жилованного свиного мяса для колбасного	2

	производства.	
25	Жиловка свиного мяса для колбасного производства.	2
	<b>Всего:</b>	<b>50</b>