

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор ФДБОУ ВО Горский ГАУ

О. К. ГОГАЕВ

2024 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«ОБВАЛЬЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ»

Квалификации выпускника:
ОБВАЛЬЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ 2 РАЗРЯДА

Код профессии	—	15143
Форма обучения	—	очно-заочная
Базовое образование	—	н/высшее
Срок обучения	—	4 (четыре) месяца
Количество часов	—	156

Владикавказ, 2024 г.

Содержание

е положния.....	3
2. Общая характеристика программы профессионального обучения...	5
3. Структура и содержание программы	7
4. Материально-техническое обеспечение программы	10
. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы ...	10

1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии «Обвальщик тушек птицы»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. № 244, от 27.06.2014г. № 695, от 03.02.2017г. № 106);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Профессиональный стандарт 22.002: Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 июня 2016 г.);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Программа профессионального обучения реализуется в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Горский государственный аграрный университет». Организация профессионального обучения регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным

графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состоянию здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ФГБОУ ВО Горский ГАУ.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1.

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очно-вечерней форме обучения
Начальное общее образование	Обвальщик тушек птицы	2	156 часов

Для освоения дополнительной программы, поступающий должен иметь среднее образование. Наличие образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ФГБОУ ВО Горский ГАУ, по профессии или должности служащего: 156 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований стандарта. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Обвальщик тушек птицы» 2 разряда.

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения, выпускники и студенты организаций СПО и вузов, граждане, ищущие работу.

В качестве основы при разработке образовательной программы профессионального обучения использован профессиональный стандарт 22.002: Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.

Цель и планируемые результаты освоения курса

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести практический опыт по:

- обвалке тушек птицы ручным способом;
- зачистке костей тушек птицы.

В результате освоения программы обучающийся должен:

Знать:

- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;
- виды брака и способы его предупреждения и устранения;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,
- правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- анатомическое строение и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей тушек птицы
- основные приемы обвалки тушек птицы
- нормы выхода мяса при обвалке;

Уметь:

- проводить обвалку отдельных частей тушек птицы вручную;
- снимать кожу с тушек птицы;
- осуществлять ручную зачистку костей от остатков мяса;
- регулировать выход мясной массы;
- взвешивать готовую продукцию на различных весах;
- вести технологическую документацию установленного образца.

По окончании курсов слушателям выдается удостоверение рабочей профессии, предоставляющие право осуществления профессиональной деятельности по вновь выбранному направлению.

3. Структура и содержание программы

Общий объем времени, предусмотренный программой 156 ч. с продолжительностью обучения 4 мес.

Структура и содержание программы

№ п/п	Виды нагрузки	Объем часов
1	Теоретическая часть (лекции)	28
2	Практическая часть (практические и лабораторные занятия, производственная практика)	124
3	Квалификационный экзамен / зачет	4
	ВСЕГО (недель/часов)	20/156

Тематический план

Наименование раздела, темы	Содержание учебного материала и практических занятий; самостоятельная работа обучающихся	Часы
1	2	3
Модуль 1. Морфо-физиологическая характеристика сельскохозяйственной птицы		
Тема 1. Введение	1.1 Состояние и перспективы развития птицеводства 1.2 Продукция птицеводства 1.3 Мясное птицеводство	2
Практическое занятие	Краткая характеристика основных мясных пород с.-х. птицы	2
Тема 2. Анатомия сельскохозяйственной птицы	2.1 Биологические особенности птицы 2.2 Строение тела птицы 2.3 Морфологический состав тушки птицы	2
Практическое занятие	Экстерьер домашней птицы и методы ее оценки	4
Лабораторное занятие	Определение промеров и индексов телосложения	6
Контрольная работа по модулю 1		
Модуль 2. Технология уоя и переработки сельскохозяйственной птицы		
Тема 3. Технология уоя и первичной обработки птицы	2.1 Операции по убою птицы 2.2 Первичная обработка тушек птицы 2.3 Технологические линии уоя и первичной обработки птицы 2.4 Понятие мяса механической обвалки	10
Практическое занятие	Порядок и схема разделки тушек птицы Операции по убою и первичной обработке тушек птицы Потрошение и полупотрошение	22
Лабораторное занятие	Обвалка тушек птицы	10
Тема 4. Холодильная обработка и хранение мяса птицы	Охлаждение мяса птицы Замораживание мяса птицы Размораживание мяса птицы Сублимационная сушка мяса	4
Практическое занятие	Способы холодильной обработки мяса птицы	4
Контрольная работа по модулю 2		

Модуль 3. Нормативная база производства и переработки мяса птицы		
Тема 5. Нормативная база курса	3.1 ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя	2
	3.2 ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части)	
	3.3 ГОСТ Р 58521-2019 Птицеводство. Термины и определения	
<i>Практическое занятие</i>	Упаковка и хранение мяса птицы	4
Тема 6. Пороки и дефекты мяса птицы	Краткая характеристика основных пороков и дефектов мяса Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса Санитарно-гигиенические требования к процессу убоя и переработки с.-х. птицы	4
<i>Практическое занятие</i>	Сравнительная оценка мяса птицы разной степени свежести	6
Тема 7. Правила приёмки птицы	4.1 Приемка птицы для убоя	4
	4.2 Приемка тушек птицы по качеству и количеству	
<i>Практические занятия</i>	Правила проведения отбора проб	6
Производственная практика (в т.ч. производственное обучение)	Приемка птицы для убоя	54
	Убой птицы	
	Снятие оперения	
	Полупотрошение и потрошение птицы	
	Глубокую разделку и полную разделку тушек	
	Обвалка тушек	
	Формовку и охлаждение тушек	
	Сортировка, маркировка и взвешивание тушек	
	Холодильная обработка мяса	
Контрольная работа по модулю 3		
<i>Итоговая аттестация: экзамен</i>		4

4. Материально-техническое обеспечение программы

Реализация программы основывается на наличии учебной базы ФГБОУ ВО «Горский ГАУ» и АО ПР «Птицефабрика Михайловская».

Оборудование учебной базы практики и рабочих мест учебной базы практики:

- Учебные аудитории факультета технологического менеджмента Горского ГАУ, в т.ч. оснащенные мультимедийным оборудованием.
- учебно-методические материалы (учебники, учебные пособия, технологические карты, ГОСТ)
- учебно-наглядные средства обучения (плакаты, презентации, видеофильмы)
- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места обучающихся (по количеству обучающихся);
- обвалочные ножи и мусаты;
- контейнеры;
- весы
- образцы технологических документов, бланков, форм отчетности

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса. – М.: Колос, 2012. – 565 с;
2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. – М.: Колос, 2012. – 711 с;
3. Гущин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И., Митрофанов Н.С. – Технология полуфабрикатов из мяса птицы. М.: Колос, 2002. – 200с.
4. Патиева С.В., Патиева А.М. Технология хранения, переработки и стандартизация сельскохозяйственной птицы: метод. указания к выполнению лабораторных работ. – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 51 с.
5. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. М.: Стандартинформ, 2016.- 11с.
6. ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2020. - 8с.
7. Макарец Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции. - М.: Манускрипт.- 2005.- 324с

Дополнительная литература:

1. Интизарова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова [и др.] - Саратов: Профобразование, 2017 - 88 с.

2. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: Учеб, пособие /П.В. Житенко, И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко. - М.: Аквариум, 2001. - 350 с.
3. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных. - М.: Пищевая промышленность, 1997. - 240 с.
4. Ковалева О.А. 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 – 444 с.

Интернет-ресурсы

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем»
<http://support.open4u.ru>
2. ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
3. ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <http://znanium.com>
4. ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru

Разработчики программы:

Бритаев Б.Б. – к.с.-х. наук, доцент кафедры зоотехнии



Ваниева Б.Б. – к.с.-х. наук, доцент кафедры ТППСХП



Маргиева Ф.Т., к.б. наук, доцент кафедры ТППСХП



Согласовано:

Проректор
по дополнительному образованию,
профессор



А.Г. Ваниев

Ио декана факультета технологического
менеджмента, доцент



Б.Б. Бритаев

Заведующий кафедрой зоотехнии,
профессор



Б.С. Калоев

Специалист по УМР



И.Т. Дзитоева