

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.07.2021 09:33:20

Уникальный программный ключ: 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f017af351fa

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»

Рассмотрено и одобрено
на заседании Методического совета
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
«28» 04 2021 г.,
Протокол № 10



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(дополнительная общеразвивающая программа)
РАБОЧИЙ ПО УБОЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Объем в часах: *108 час.*

Форма обучения: *очная*

Майский 2021

СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ

Дополнительная общеобразовательная программа (общеразвивающая) «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 года N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Уставом ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ;

- Локальными нормативными актами Университета, принятыми в установленном порядке, регламентирующими соответствующие образовательные отношения.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель и задачи реализации программы

Дополнительная общеразвивающая программа направлена на:

- личностное развитие, профессиональное самоопределение обучающихся и творческий труд обучающихся.

Дополнительная общеразвивающая программа реализуется как для детей в возрасте от 14 лет, так и для взрослых.

Программа имеет естественнонаучную направленность.

По уровню содержания программа является:

- ознакомительной.

По срокам реализации:

- краткосрочная (программа, реализуется 5 месяцев);

Целью реализации общеразвивающей программы «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы» – является формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственной птицы, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции от различных факторов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи, стоящие при освоении общеразвивающей программы:

Обучающие:

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение;

- изучение принципов и организации нормированного кормления сельскохозяйственной птицы различных видов;

Развивающие:

- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;

Воспитательные:

- освоение современных экономически эффективных экологически безопасных технологий производства продукции животноводства и умение их применять в конкретных хозяйственных условиях

1.2. Планируемые результаты освоения

В результате изучения общеразвивающей программы «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы» обучающиеся должны иметь представление, знать:

- основные породы сельскохозяйственной птицы, химический состав, пищевую ценность продукции птицеводства, особенности производства, основы хранения и первичной переработки продукции;

- правила приемки сельскохозяйственной птицы на птицеперерабатывающие предприятия

- технологию первичной переработки сельскохозяйственной птицы;

- порядок размещения мяса в камерах холодильниках;

- технику безопасности и охраны труда на птицеперерабатывающих предприятиях.

- правила поведения и гигиену и на современных птицеперерабатывающих предприятиях ;

- правила поведения при несчастных случаях;

- правила поведения при поломанном оборудовании;

- ответственность за несоблюдение правил поведения на современных птицеперерабатывающих предприятиях;

- устройство и правила эксплуатации оборудования, входящего в состав линии упаковки тушек птицы и субпродуктов.

В результате изучения общеразвивающей программы «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы» обучающиеся должны уметь:

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования;

- вести процессы первичной сухопутной и водоплавающей птицы;

- вести учет сырья и продуктов переработки;

- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки

- контролировать режимы холодильной обработки;

- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;

- оказывать первую медицинскую помощь

- сортировать отходы.

В результате изучения общеразвивающей программы «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы» обучающиеся должны владеть навыками:

- методами оценки экстерьера и воспроизводительных качеств животных, оценки их продуктивности и качества получаемого от них сырья с использованием физико-химических, микро-биологических и органолептических показателей, способами первичной обработки сырья и ос-

новами производства продуктов животного происхождения, проведением необходимых зооветеринарных мероприятий для создания оптимальных условий получения от животных сырья, отвечающего требованиям безопасности и необходимым параметрам при его переработке;

- методикой переработки сельскохозяйственной птицы;
- правилами эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;
- правилами охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,
- правила пользования средствами индивидуальной защиты

1.3. Категория обучающихся

К освоению дополнительной общеразвивающей программы допускаются обучающиеся в возрасте от 14 лет, не зависимо от пола и возраста, не имеющие степень предварительной подготовки и особых способностей. Предполагаемый состав группы может быть как разновозрастной, так и разновозрастной. Уровень образования – без предъявления требований к уровню образования. Количество обучающихся в группе до 30 человек.

1.4. Трудоемкость и срок обучения

Срок реализации программы - 5 мес. Трудоемкость программы - 108 часов, из них 30 лекционных, 40 лабораторно-практических, 36 самостоятельная работа, 2 зачет.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание реализуемой дополнительной общеобразовательной программы «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы» и отдельных ее компонентов (дисциплин, модулей, иных видов учебной деятельности обучающихся) направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.

Программа состоит из двух модулей.

Модуль №1. Теоретическое обучение

Модуль №2. Практическое обучение

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

№ п/п	Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем	Всего часов	В том чис-		Са- мос работ	Итоговая аттестат	Форма контроля
			лекции	ЛПЗ			
1	Модуль №1. Теоретическое обуче-	30	30	-	24		
1.1	Вводная лекция	4	4	-			
1.2	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность, оборудование птицеперерабатывающих предприятий.	10	10	-	6		
1.3.	Мясо цыплят-бройлеров, сущность созревания мяса.	2	2	-	6		
1.4.	Правила поведения, гигиены и соблюдение безопасности на современных птицеперерабатывающих предприятиях	10	10	-	6		
1.5.	Основные факторы, вызывающие аллергию на птицеперерабатывающих	4	4	-	6		
2	Модуль №2. Практическое обуче-	40	-	40	12		
2.1.	Технология убоя и переработки сельскохозяйственной птицы Отлов и посадку птицы в транспортную тару выполняют непосредственно перед доставкой ее в цех переработки	28	-	28	6		

2.2	Ведение процессов формовки и упаковки тушек птицы в пакеты и ящики. — Выполнение работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии; — Ведение установленной технической документации	12	-	12	6		
	Зачет	2				2	
	Итого	108	30	40	36	2	

2.2. Календарный учебный график

Трудоемкость программы	108 ч.
Нормативный срок освоения программы	5 мес.
Режим обучения	4 часа два раза в неделю.
График проведения занятий в соответствии с расписанием	

2.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), практик

2.3.1. Тематический план лекций

Модуль №1. Теоретическое обучение

1.1. Вводная лекция

Сведения о производстве и организации рабочего места работника птицеперерабатывающего предприятия. Организация и оснащение рабочего места.

Требования, предъявляемые к качеству работы, выполняемой рабочим

Правила внутреннего трудового распорядка на предприятии.

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами теоретического и производственного обучения.

1.2. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность, оборудование лаборатории

Основные положения законодательства по охране труда. Служба государственного надзора за безопасностью труда, ее функции и права.

Безопасность труда на рабочем месте. Возможные случаи произ-

водственного травматизма (отравление, удушье, химические и термические ожоги, поражение электрическим током, механические травмы и др.).

Правила безопасности труда при работе с дезинфицирующими средствами. Меры оказания первой помощи при попадании дезинфектантов на кожу, или в глаза. Значение соблюдения рабочей инструкции, инструкций и правил безопасности труда, пожарной безопасности и производственной санитарии для предотвращения производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

Электробезопасность на предприятиях отрасли. Влияние химически активной среды на электрическую изоляцию. Причины электротравматизма. Анализ конкретных случаев. Технические защитные меры: заземление, зануление, защитное отключение, сохранность электрической изоляции и ее контроль, двойная изоляция, ограждение. Меры предосторожности при работе с электрооборудованием.

Возможные причины пожаров и взрывов на территории предприятия; меры их предотвращения. Основные требования, предъявляемые к соблюдению правил пожарной безопасности. Правила проведения огневых работ. Соблюдение правил совместного хранения различных химических реактивов.

Действия работника при обнаружении загорания на обслуживаемом участке. Способы сообщения о пожаре. Первичные средства и стационарные системы пожаротушения: схема, устройство, назначение, правила пользования.

1.3. Мясо цыплят-бройлеров, сущность созревания мяса.

Морфологический и химический состав мяса птицы. Аутолитические процессы, проходящие в мясе птицы после убоя.

1.4. Правила поведения, гигиены и соблюдение безопасности на современных птицеперерабатывающих предприятиях.

Каждый работник на птицеперерабатывающем предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, обеспечивает и поддерживает тщательную чистоту инвентаря, оборудования и рабочего места на своем участке.

Работники производственных цехов при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях кожи и симптомах других заболеваний обязаны сообщить об этом администрации и обратиться в здравпункт или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медицинским работником или специально выделенным лицом

ежедневно должна проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале результатов обследования и принятых мер.

Работники цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду (халаты, обувь, фартуки, нарукавники, перчатки, головные уборы) так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подогнать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина.

Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием птицы на конвейер, должны работать в респираторах или марлевых повязках «лепесток». Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

Не разрешается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, часы, кольца, значки, сигареты, спички и др.).

Запрещается входить в производственные цехи без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

Санитарная одежда должна выдаваться согласно нормам для работников птицеперерабатывающей промышленности каждому лицу и храниться отдельно от верхней одежды. Грязная санодержда ежедневно сдается в стирку.

Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком. Мыть и дезинфицировать руки необходимо перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы. После посещения туалета необходимо мыть и дезинфицировать руки дважды: до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Руки моют и дезинфицируют в такой последовательности: дважды моют с мылом до локтевого сустава, тщательно промывая ладони и тыльную часть рук, особое внимание обращают на подногтевые пространства. Затем мыло смывают водой и руки дезинфицируют осветленным раствором хлорной извести с содержанием 0,05 - 0,1% активного хлора или 0,1- 0,2-процентным раствором хлорамина. Остатки дезраствора смывают водопроводной водой.

Порезы и ссадины на руках должны быть соответствующим образом обработаны и закрыты водонепроницаемой повязкой. На всех участках должны быть аптечки первой помощи.

В производственных помещениях и на участках запрещается есть, ку-

ритель. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

Работники несут ответственность за нарушение требований правил и инструкций по охране труда, правил внутреннего распорядка, относящихся к выполняемой ими работе, в порядке, установленном законодательством страны, предоставившей место работы.

1.5. Основные факторы, вызывающие аллергию на птицеперерабатывающих предприятиях

Современная классификация аллергозов является комплексной. Она предусматривает определение этиологии: инфекционная (бактериальная, вирусная, грибковая, паразитарная) или неинфекционная (химическая, пыльцевая, пылевая); патогенетической формы (экзоаллергическая, аутоиммунная, смешанная); патогенетической стадии (моноаллергии - моновалентной сенсибилизации или полиаллергии - поливалентной сенсибилизации); клинической стадии.

При обосновании диагноза профессионального аллергоза следует учитывать: профессиональный анамнез, аллергологический анамнез (например, вопрос об изменениях в состоянии здоровья в период прерывания работы - отпуск, выходные дни и при возобновлении работы - «симптом элиминации» и «экспозиционный» или «реэкспозиционный» тест); результаты специфического аллергологического тестирования *in vitro* и (или) *in vivo* (определение в биосредах клеток иммунного ответа, преобладание эозинофилов, лимфоцитов, установление этиологии сенсибилизации и локализации аллергоза с помощью применения аллергенов для тестирования и локальных провокационных тестов).

2.3.2. Тематический план практических (семинарских) занятий Модуль №2 Практическое обучение

2.1. Технология убой и переработки сельскохозяйственной птицы: отлов, доставка птицы и приемка ее на убой и обработку; первичная обработка птицы, включающая убой и снятие оперения; потрошение или полупотрошение тушек; формовка тушек, остывание; сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка тушек; охлаждение и замораживание мяса птицы; хранение и реализация мяса птицы.

2.2. Ведение процессов формовки и упаковки тушек птицы в пакеты и ящики.

При формовке потрошенных тушек — заправка кожи шеи под крыло, прижатие крыльев к бокам; полупотрошенных тушек сухопутной птицы —

прижатие шеи с головой к туловищу, крыльев к бокам, ног к груди; полупотрошенных тушек водоплавающей птицы — вывертывание крыльев в суставах предплечья, ног в заплюсневых суставах.

— Раскрытие пакетов, вкладывание в них сформованных тушек с помощью упаковочного устройства, вакуумирование упаковки и наложение скрепок или клейкой ленты на горловину пакета.

— Укладка тушек птицы в ящики.

Соблюдение Правил внутреннего трудового распорядка и иных локальных нормативных актов организации,

— внутренних правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

— Выполнение работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии;

— Ведение установленной технической документации

2.3.3. Методические указания по освоению дисциплины и (или) модулю

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (<i>перечисление понятий</i>) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины и (или) модулю. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным

	вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (<i>указать текст из источника и др.</i>). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Для преподавания дисциплины используются:

- мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайдфильмов) и видеофильмов по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- помещение для проведения занятия в форме компьютерной симуляции;
- при проведении лабораторных занятий применяются приборы: проекционный трихинеллоскоп, компрессориумы, микроскопы, рНметры, овоскоп, радиометр, термостат, лактоденсиметры, водяная баня и др.

Имеется более 300 мультимедийных роликов в виде схем, рисунков, диаграмм; методические пособия и указания по основным темам дисциплины и изучению плановых тем и разделов; муляжи с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов, а также муляжи продуктов растительного и животного происхождения; биопрепараты с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов; видеофильмы.

В качестве производственной базы кафедрой используется лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы, птицефабрики и убойные цеха Белгородской области, испытательная лаборатория на базе межобластной ветеринарной лаборатории.

На лабораторно-практических занятиях используются все виды продукции птицеводства.

Комплект лицензионного программного обеспечения

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно - Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно - Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. – MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно – Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно – Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i>
<p>Помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. – Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. Отечественное офисное программное обеспечение "P7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i>

Электронно-библиотечные системы

- 1) ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- 2) ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- 3) ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- 4) ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»

3.2 Особенности освоения дисциплины (модуля) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях аль-

тернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

№ п/п	ФИО преподавателей	Ученое звание, степень, должность	Общий стаж работы	Педагогический стаж работы	Опыт работы по профилю ДОП
1	Резниченко Людмила Васильевна	профессор, д.в.н, профессор кафедры инфекционной и инвазионной патологии	31	23	6
2	Денисова Нина Алексеевна	Преподаватель кафедры и инфекционной и инвазионной патологии	36	17	6

3.4. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

3.4.1. Литература

1. Правила по охране труда в птицеводстве и птицепереработке (утв. приказом Минсельхоза РФ от 10 февраля 2003 г . N 53)

2. Должностная инструкция обработчика птицы 2017 года <http://portal.info>>...dolzhnostnaya-instruktsiya...ptitsy

3. Инструкция по охране труда для рабочих убойного цеха...инструкция-по-охране-труда.рф>...рабочих...птица.html;

4. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – СПб.: Лань, 2007. – 448 с.

5. Методические указания МУК 4.2.2747-10 (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)

3.4.2. Интернет источники

Современные профессиональные базы данных и поисковые системы:

1. <http://www.aris.ru/>
2. http://www.mcxpx.ru/base_gvc/vetzac/spisok.html
3. http://www.allvet.ru/docs/vet_low.Php

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Вопросы к зачету

1. Расскажите о способах убоя птицы?
2. Назовите основные технологические операции переработки туш.
3. Режим тепловой обработки тушек птицы и способы удаления оперения.
4. Номенклатура и обработка кишок разных видов животных.
5. Какими способами консервируют кишечное сырье?
6. Особенности клеймения туш разных видов животных.
7. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения
8. Технологические операции, которую выполняют только при переработке водоплавающей птицы.
9. Определение упитанности с.-х. птицы.
10. Морфологический состав мяса.
11. Химический состав мяса.
12. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице- и мясокомбинатов.
13. Основные виды технологического оборудования для убоя и переработки мяса птиц.
14. Стандарт на птицу для убоя.
15. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.
16. Использование различных способов убоя птицы.
17. Тепловая обработка тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы.
18. Особенности убоя и обработки тушек уток и гусей.

19. Маркирование, упаковывание и транспортирование тушек птицы.
20. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса птицы в холодильниках.
21. Хранение замороженных тушек птицы и изменения, происходящие при хранении.

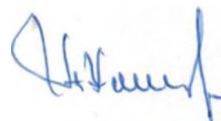
5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Резниченко Л.В. профессор кафедры инфекционной и инвазионной патологии

Денисова Н.А. преподаватель кафедры инфекционной и инвазионной патологии

Согласована:

Руководитель
комбината профессиональной подготовки



А.Ф. Холопов