

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.04.2024 23:26:54

Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f917a1351fa

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  
«14» апреля 2024 г.,  
Протокол № 6

Утверждаю:  
председатель Методического совета  
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
Н.И. Кластер  
«14» апреля 2024г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
(дополнительная общеразвивающая программа)

**РАБОЧИЙ ПО УБОЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ**  
**ПТИЦЫ**  
(наименование программы)

**Объем в часах:** 108 час.

**Форма обучения:** очная

**Майский 2024**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Дополнительная общеобразовательная программа (общеразвивающая) «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы» разработана с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и в соответствии с:

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

- Приказом Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 года №629 «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.

### **1.2. Категория слушателей**

**Требования к слушателям** - допускаются слушатели в возрасте от 14 лет, не зависимо от пола и возраста, не имеющие степень предварительной подготовки и особых способностей.

**Категория слушателей** - учащиеся, студенты, специалисты и работники предприятий и организаций.

**Уровень образования** - без предъявления требований к уровню образования.

**Предполагаемый состав группы** может быть как одновозрастной, так и разновозрастной.

**Количество обучающихся в группе** - до 30 человек.

### **1.3. Форма обучения, форма получения образования, режим занятий**

**Форма обучения:** очная.

Очное обучение с применением дистанционных технологий может использоваться при:

- режиме самоизоляции или карантина;
- высоком уровне террористической опасности;
- иных чрезвычайных ситуациях.

**Форма получения образования:** в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

**Режим занятий:** до 4 часов (согласно расписания).

**Продолжительность учебного часа** - 45 минут.

**Форма организации обучения:** групповая работа

### **1.4. Цель и планируемые результаты реализации программы**

Дополнительная общеразвивающая программа направлена на:

- профессиональную ориентацию обучающихся;
- создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения обучающихся.

Программа имеет естественнонаучную направленность.

По уровню содержания программа является ознакомительной.

По срокам реализации - краткосрочная (программа, реализуется до 5 месяцев).

**Цель реализации общеобразовательной 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 общеобразовательной программы:

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение;
- изучение принципов и организации нормированного кормления сельскохозяйственной птицы различных видов;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;
- 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:

**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 гигиены 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.

**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.

### **1.6. Трудоемкость и срок обучения**

Срок реализации программы - до 5 мес.

Трудоемкость программы - 108 час., из них 24 час. - лекционные занятия, 28 час. - лабораторно-практические занятия, 54 час. - самостоятельная работа, 2 час.- итоговая аттестация.

### **1.7. Язык обучения: русский.**

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план программы

№ п/п	Наименование модулей образовательной программы и тем	Всего часов	В том числе:			
			Лекции	ЛПЗ	Самостоятельная работа	Итоговая аттестация
<b>Модуль №1. Теоретическое обучение</b>		<b>46</b>	<b>24</b>	-	<b>22</b>	
1.1.	Вводная лекция.	4	4	-	-	
1.2.	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность, оборудование птицеперерабатывающих предприятий.	20	10	-	10	
1.3.	Мясо цыплят-бройлеров, сущность созревания мяса.	6	2	-	4	
1.4.	Правила поведения, гигиены и соблюдение безопасности на современных птицеперерабатывающих предприятиях	10	6	-	4	
1.5.	Основные факторы, вызывающие аллергию на птицеперерабатывающих предприятиях.	6	2	-	4	
<b>Модуль №2. Практическое обучение</b>		<b>60</b>	-	<b>28</b>	<b>32</b>	
2.1.	Технология уоя и переработки сельскохозяйственной птицы. Отлов и посадку птицы в транспортную тару выполняют непосредственно перед доставкой ее в цех переработки.	30	-	14	16	
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.	30	-	14	16	
<b>3.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>				
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>54</b>	<b>2</b>

## 2.2. Календарный учебный график

Режим занятий – до 4 академических часов в день.

Срок освоения программы составляет до 5 месяцев.

График проведения занятий - в соответствии с расписанием.

№ п/п	Тема занятий	Всего, час.	Месяц занятий				
			1	2	3	4	5
<b>1.</b>	<b>Модуль №1. Теоретическое обучение</b>						
1.1	Вводная лекция.	4	4				
1.2	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность, оборудование птицеперерабатывающих предприятий.	20	18	2			
1.3.	Мясо цыплят-бройлеров, сущность созревания мяса.	6		6			
1.4.	Правила поведения, гигиены и соблюдение безопасности на современных птицеперерабатывающих предприятиях.	10		10			
1.5.	Основные факторы, вызывающие аллергию на птицеперерабатывающих предприятиях.	6		4	2		
<b>2.</b>	<b>Модуль №2. Практическое обучение</b>						
2.1.	Технология убоя и переработки сельскохозяйственной птицы Отлов и посадку птицы в транспортную тару выполняют непосредственно перед доставкой ее в цех переработки.	30			20	10	
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.	30				12	18
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>					<b>2</b>
	<b>Всего</b>	<b>108</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>20</b>

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

#### 3.1. Лекционные занятия

Наименование модуля/ темы	Содержание учебного материала	Объем аудиторных часов
<b>Модуль 1. Теоретическое обучение</b>		
1.1. Вводная лекция	<p>Сведения о производстве и организации рабочего места работника птицеперерабатывающего предприятия. Организация и оснащение рабочего места.</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству работы, выполняемой рабочим</p> <p>Правила внутреннего трудового распорядка на предприятии.</p> <p>Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами теоретического и производственного обучения.</p>	4
1.2. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность, оборудование птицеперерабатывающих предприятий.	<p>Основные положения законодательства по охране труда. Служба государственного надзора за безопасностью труда, ее функции и права.</p> <p>Безопасность труда на рабочем месте. Возможные случаи производственного травматизма (отравление, удушье, химические и термические ожоги, поражение электрическим током, механические травмы и др.).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Действия работника при обнаружении загорания на обслуживаемом участке. Способы сообщения о пожаре. Первичные средства и стационарные системы пожаротушения: схема, устройство, назначение, правила пользования.</p>	10
1.3. Мясо цыплят-бройлеров, сущность со-	<p>Морфологический и химический состав мяса птицы. Аутолитические процессы, проходящие в мясе птицы после убоя.</p>	2

зревания мяса.		
<p>1.4. Правила поведения, гигиены и соблюдение безопасности на современных птицеперерабатывающих предприятиях.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина.</p> <p>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.</p> <p>Не разрешается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, часы, кольца, значки, сигареты, спички и др.).</p> <p>Запрещается входить в производственные цехи без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.</p> <p>Санитарная одежда должна выдаваться согласно нормам для работников птицеперерабатывающей промышленности каждому лицу и храниться отдельно от верхней одежды. Грязная санодержа ежедневно сдается в стирку.</p> <p>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.</p> <p>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 во-</p>	6

	<p>дой 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.</p> <p>Порезы и ссадины на руках должны быть соответствующим образом обработаны и закрыты водонепроницаемой повязкой. На всех участках должны быть аптечки первой помощи.</p> <p>В производственных помещениях и на участках запрещается есть, курить. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.</p> <p>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.</p>	
1.5. Основные факторы, вызывающие аллергию на птицеперерабатывающих предприятиях.	<p>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.</p> <p>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 <i>in vitro</i> и (или) <i>in vivo</i> (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).</p>	2
<b>Всего</b>		<b>24</b>

### 3.2. Практические занятия

Наименование модуля/ темы	Содержание учебного материала	Объем аудиторных часов
<b>Модуль №2. Практическое обучение</b>		
2.1. Технология убой и переработки сельскохозяйственной птицы. Отлов и посадку птицы в транспортную тару выполняют непосредственно перед доставкой ее	<p>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.</p>	14



в цех переработки.		
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.	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.	14
<b>Итоговая аттестация</b>	Собеседование по вопросам к зачету	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>32</b>

#### **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

##### **4.1. Форма организации образовательной деятельности**

4.1.1. Формат программы основан на едином принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов и содержит два учебных модуля, подчиненных единой цели программы который включает в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных занятий, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы аттестации.

4.1.2. Реализация программы предполагает такие виды аудиторных занятий, как: лекции, практические занятия.

4.1.3. В случае, если будет применяться дистанционный формат обучения, он будет реализовываться с помощью электронных ресурсов СЭПУК, Moodle, Teams и т.д.

##### **4.2. Условия реализации программы**

4.2.1. Обучение по программе осуществляется на основе договора о платных образовательных услугах, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение. Обучение осуществляется одновременно и непрерывно.

4.2.2. Обучение осуществляется в соответствии с Учебным планом и календарным учебным графиком.

##### **4.3. Ресурсы для реализации программы**

Профессиональный штат педагогических работников ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

#### **4.4. Материально-технические условия реализации программы**

Учебная аудитория для проведения лекционных и практических занятий, итоговой аттестации	Специализированная мебель, экран моторизованный 3x3 ScrennMedia; Шкаф настенный; Колонки SVEN; Кабели коммутации; Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП Mobile Intel Celeron, 2200 MHz; Системная плата Asus P50IJ Series Notebook; Чипсет системной платы Intel CantigaGL40/GM45/GM47/GS45; Системная память 2016 МБ; Дисковый накопитель ST9320325AS (320 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Mobile Intel(R) 4 Series Express Chipset Family; доска настенная, кафедра, набор демонстрационного оборудования
Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-TA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.);</p> <p>Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCoreIntelPentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAMMAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acerv193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI</p>

#### **Комплект лицензионного программного обеспечения**

Учебная аудитория для проведения лекционных и практических занятий, итоговой аттестации	<p>- MS Windows 10 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021. Срок действия лицензии – бессрочно;</p> <p>–MS Office 365 RUS OPL NL Acdmс. Договор 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021. Срок действия лицензии – бессрочно</p>
Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)	<p>- MS Windows 10 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021. Срок действия лицензии – бессрочно;</p> <p>- MS Office 365 RUS OPL NL Acdmс. Договор 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021. Срок действия лицензии – бессрочно</p>

#### **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 «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»

#### **4.5. 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 альтернативных 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.

#### **4.6. Учебно-методическое обеспечение реализации программы Основная и дополнительная 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.)

#### **Интернет источники**

*Современные профессиональные базы данных и поисковые системы:*

1. <http://www.aris.ru/>
2. [http://www.mcxpx.ru/base\\_gvc/vetzac/spisok.html](http://www.mcxpx.ru/base_gvc/vetzac/spisok.html)
3. [http://www.allvet.ru/docs/vet\\_low.Php](http://www.allvet.ru/docs/vet_low.Php)

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ**

Формой итоговой аттестации по итогам освоения программы является зачет.

### **5.2 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

5.2.1 Итоговая аттестация осуществляется в форме зачета после освоения всех тем программы и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет».

5.2.2 Итоговая аттестация оформляется зачетными ведомостями, в которых отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, сертификата об обучении.

5.2.3 Критерии оценки знаний:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания по темам, владеет необходимыми умениями при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по темам, не в полной мере владеет необходимыми умениями при выполнении практических заданий.

### **5.3. ВЫДАЧА ДОКУМЕНТОВ О ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ**

5.3.1 Лицам, успешно освоившим дополнительную общеобразовательную программу «Лаборант по переработке плодоовощной продукции» и прошедшим итоговую аттестацию выдается сертификат об обучении.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. 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.

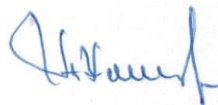
## 7. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

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