

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 04.04.2024 23:27:12  
 Уникальный программный ключ:  
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae



**Учебный план  
 по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе  
 «Рабочий по убою и переработке сельскохозяйственной птицы»**

№ 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>-</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>-</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;	30	-	14	16	

	— Ведение установленной технической документации.					
<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>