

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Врио ректора  
ФГБОУ ВО Горский ГАУ



**О. К. ГОГАЕВ**

**2023 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, 2023 г.

## Содержание

е положения.....	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 Министерства 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	<b>Квалификационный экзамен / зачет</b>	<b>4</b>
	<b>ВСЕГО (недель/часов)</b>	<b>20/156</b>

Тематический план

Наименование раздела, темы	Содержание учебного материала и практических занятий; самостоятельная работа обучающихся	Часы
1	2	3
<b>Модуль 1. Морфо-физиологическая характеристика сельскохозяйственной птицы</b>		
Тема 1. Введение	1.1 Состояние и перспективы развития птицеводства 1.2 Продукция птицеводства 1.3 Мясное птицеводство	2
<i>Практическое занятие</i>	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
<i>Практическое занятие</i>	Экстерьер домашней птицы и методы ее оценки	4
<i>Лабораторное занятие</i>	Определение промеров и индексов телосложения	6
<b>Контрольная работа по модулю 1</b>		
<b>Модуль 2. Технология убоя и переработки сельскохозяйственной птицы</b>		
Тема 3. Технология убоя и первичной обработки птицы	2.1 Операции по убою птицы 2.2 Первичная обработка тушек птицы 2.3 Технологические линии убоя и первичной обработки птицы 2.4 Понятие мяса механической обвалки	10
<i>Практическое занятие</i>	Порядок и схема разделки тушек птицы Операции по убою и первичной обработке тушек птицы Потрошение и полупотрошение	22
<i>Лабораторное занятие</i>	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
<i>Практическое занятие</i>	Способы холодильной обработки мяса птицы	4
<b>Контрольная работа по модулю 2</b>		

<b>Модуль 3. Нормативная база производства и переработки мяса птицы</b>		
<b>Тема 5. Нормативная база курса</b>	3.1 ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убой	<b>2</b>
	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><b>Практическое занятие</b></i>	Упаковка и хранение мяса птицы	<b>4</b>
<b>Тема 6. Пороки и дефекты мяса птицы</b>	Краткая характеристика основных пороков и дефектов мяса Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса Санитарно-гигиенические требования к процессу убой и переработки с.-х. птицы	<b>4</b>
<i><b>Практическое занятие</b></i>	Сравнительная оценка мяса птицы разной степени свежести	<b>6</b>
<b>Тема 7. Правила приёмки птицы</b>	4.1 Приемка птицы для убой	<b>4</b>
	4.2 Приемка тушек птицы по качеству и количеству	
<i><b>Практические занятия</b></i>	Правила проведения отбора проб	<b>6</b>
<b>Производственная практика (в т.ч. производственное обучение)</b>	Приемка птицы для убой	<b>54</b>
	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	
	<b>Контрольная работа по модулю 3</b>	
<b>Итоговая аттестация: экзамен</b>		<b>4</b>



#### **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. Макарецев 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](http://www.e.lanbook.ru)
3. ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <http://znanium.com>
4. ЭБС ООО «КноРус медиа» [www.book.ru](http://www.book.ru)

**Разработчики программы:**

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

  
\_\_\_\_\_

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

  
\_\_\_\_\_

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

  
\_\_\_\_\_

**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