

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



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

_____ Н.И. Пыжикова

« 14 » января 2026 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Основная программа профессионального обучения
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего
«Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Категория слушателей: – лица без образования/дошкольное

Срок обучения: – 144 часа

Форма обучения: Очно-заочное

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Итого	Всего контактной работы	Л	ПЗ, ЛР / практика / ИА	ДОТ (из контактной работы)	СР	Формы аттестации
Модуль 1. Нормативные, санитарно-гигиенические и организационные основы	18	14	4	10	0	4	текущий контроль
Тема 1.1. Нормативные правовые и технические требования к производству полуфабрикатов из мяса птицы	6	4	2	2	0	2	опрос
Тема 1.2. Санитария, личная гигиена, охрана труда и безопасность работ в птицеводстве	6	6	2	4	0	0	практическое задание
Тема 1.3. Приемка птицы, определение категории, документальное сопровождение сырья	6	4	0	4	0	2	контрольная карта
Модуль 2. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	42	32	8	24	0	10	промежуточная аттестация

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Итого	Всего контактной работы	Л	ПЗ, ЛР / практика / ИА	ДОТ (из контактной работы)	СР	Формы аттестации
Тема 2.1. Сырьевая характеристика мяса птицы, классификация тушек и полуфабрикатов	8	6	2	4	0	2	опрос
Тема 2.2. Дефростация, мойка, обсушивание, первичная обработка тушек птицы	8	6	2	4	0	2	практическое задание
Тема 2.3. Разделка тушек по анатомическим признакам, обвалка, выделение филе и окорочков	12	10	2	8	0	2	практическое задание
Тема 2.4. Изготовление натуральных, кусковых, рубленых и фаршированных полуфабрикатов	10	8	2	6	0	2	практическое задание
Промежуточная аттестация по модулю 2	4	2	0	2	0	2	зачет
Модуль 3. Контроль качества, упаковка, охлаждение и хранение	26	20	6	14	0	6	текущий контроль
Тема 3.1. Органолептическая оценка и дефекты сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8	6	2	4	0	2	контрольная карта
Тема 3.2. Технологическая документация, учет сырья, нормы выхода и потерь	6	4	2	2	0	2	расчетное задание
Тема 3.3. Упаковывание, маркировка, охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов	10	8	2	6	0	2	практическое задание
Промежуточный контроль по модулю 3	2	2	0	2	0	0	опрос
Модуль 4. Практическое обучение: выполнение работ по профессии рабочего	50	34	0	34	0	16	отчет
Практическая подготовка: подготовка рабочего места, приемка птицы, первичная переработка, разделка тушек	18	14	0	14	0	4	наблюдение
Практическая подготовка: изготовление полуфабрикатов, контроль качества, упаковка и холодильная обработка	22	16	0	16	0	6	отчет
Самостоятельная подготовка отчета и анализ технологической документации	10	4	0	4	0	6	отчет
Итоговая аттестация	8	8	0	8	0	0	квалификационный экзамен
Всего академических часов	144	108	18	90	0	36	