

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования и кадровой политики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

«УТВЕРЖДЕНО»

На заседании методической комиссии ДПО
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования
«Красноярский государственный аграрный
университет»

Протокол № 3
« 14 » января 2026 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования
«Красноярский государственный аграрный
университет»

« 14 » января 2026 г.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

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

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО / ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
«101363 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»**

(квалификация: изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы; 3-4 разряд, присваиваемый по результатам итоговой аттестации)
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Красноярск 2026

Разработчики (составители)

1. Рыгалова Е.А. канд. техн. наук, доцент кафедры ТК и ПБ, ИПП
2. Геращенко К.А. ст. преподаватель кафедры ТК и ПБ, ИПП

Программа согласована (представитель работодателя / организация-заказчик):

1. Трандина Е.Н. директор ООО «Пищепром»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Цель освоения и характеристика новой квалификации	6
1.3. Планируемые результаты обучения	6
1.4. Учебный план и учебно-тематический план	9
1.5. Календарный учебный график	11
1.6. Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	12
1.7. Организационно-педагогические условия	13
1.8. Формирование содержания стажировки / практической подготовки	15
1.9. Формы аттестации	16
2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	16
2.1. Текущий контроль	16
2.2. Промежуточная аттестация	17
2.3. Итоговая аттестация	17
Приложение 1. Аннотация-карточка программы	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

1.1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего «101363 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» (далее — программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 07.03.2025 № 291 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан».
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Минтруда России от 12.04.2013 № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий по реализации образовательных программ».
- Приказ Росстандарта от 16.05.2025 № 423-ст «Об утверждении Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-2025».
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (с изменениями).
- Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»».
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».
- ГОСТ 31936-2025 «Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия».
- ГОСТ 7702.2.0-2016 «Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям».
- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и локальные нормативные акты университета, регламентирующие организацию профессионального обучения.

Программа имеет практико-ориентированный характер, направлена на формирование профессиональных знаний, умений, навыков и практического опыта по приемке, первичной переработке, разделке тушек птицы, изготовлению полуфабрикатов, контролю качества, упаковке, охлаждению и замораживанию готовой продукции.

1.1.2. Перечень сокращений, используемых в программе

Сокращение	Расшифровка
ВПД	вид профессиональной деятельности
ПК	профессиональная компетенция

Сокращение	Расшифровка
ПС	профессиональный стандарт
ОТФ	обобщенная трудовая функция
ТФ	трудовая функция
З	знания
У	умения
ИА	итоговая аттестация
КЭ	квалификационный экзамен
ДОТ	дистанционные образовательные технологии
СР	самостоятельная работа

1.1.3. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются слушатели в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регулирующих профессиональное обучение, в том числе обучающиеся по программам среднего профессионального образования и иные лица, имеющие основное общее или среднее общее образование и не имеющие медицинских противопоказаний к выполнению работ, связанных с переработкой пищевого сырья животного происхождения.

Категория слушателей: обучающиеся ЦПССЗ ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и иные лица, осваивающие программу профессионального обучения по профессии рабочего.

1.1.4. Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной образовательной программы для лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью либо обновление настоящей программы осуществляется с учетом индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида (при наличии) и по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5. Форма обучения

Форма обучения: очная, без применения дистанционных образовательных технологий. Доля контактной работы составляет 75 % общей трудоемкости программы; доля самостоятельной работы составляет 25 %.

1.1.6. Трудоемкость освоения

Трудоемкость освоения программы — 144 академических часа, включая 108 академических часов контактной работы и 36 академических часов самостоятельной работы слушателя. Продолжительность академического часа — 45 минут.

1.1.7. Период освоения

Период освоения программы — 6 календарных недель / 36 учебных дней. Учебная нагрузка распределяется по дням с учетом максимальной контактной нагрузки: не более 4 академических часов в день для работающих граждан и не более 8 академических часов в день для слушателей с отрывом от производства.

1.1.8. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с указанием профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» и присвоенного квалификационного разряда 3-го или 4-го разряда (при наличии оснований по результатам квалификационного экзамена).

1.2. Цель освоения и характеристика новой квалификации

Целью освоения программы является формирование у слушателей профессиональных знаний, умений, навыков и практического опыта, необходимых для выполнения работ по профессии рабочего «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», включая приемку и подготовку сырья, первичную переработку птицы, разделку тушек, изготовление полуфабрикатов, контроль качества, упаковку и холодильную обработку готовой продукции.

Программа обеспечивает получение квалификации без изменения уровня образования и ориентирована на выполнение трудовых действий в области производства продуктов питания животного происхождения.

Таблица 1 – Связь дополнительной профессиональной программы с профессиональными стандартами и характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности

Наименование выбранного профессионального стандарта / иных требований	Наименование ОТФ и / или ТФ	Уровень квалификации	Область профессиональной деятельности	Вид профессиональной деятельности	Код профессии
ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; ФГОС СПО 19.02.12; ЕТКС; ОК 016-2025	Выполнение технологических операций и контроль качества при производстве продуктов питания животного происхождения	3-4 разряд по ОК 016-2025 / ЕТКС	Пищевая промышленность; производство продуктов питания животного происхождения	Приемка, первичная переработка, разделка тушек птицы; изготовление, охлаждение, замораживание и упаковка полуфабрикатов	101363

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен быть готов выполнять профессиональные действия по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы и обладать следующими профессиональными компетенциями, знаниями, умениями и практическим опытом.

Таблица 2 – Получаемые компетенции и соответствующие трудовые функции

Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовых функций
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	А/03.4. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; В/01.4. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	А/03.4. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; А/01.4. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	В/01.4. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; В/02.4. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	В/02.4. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
ДПК 1. Выполнять разделку тушек птицы, обвалку, жиловку, выделение частей тушки и подготовку сырья для производства полуфабрикатов из мяса птицы с соблюдением требований ТР ЕАЭС 051/2021 и ГОСТ 31936-2025.	А/03.4. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; требования ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»; ГОСТ 31936-2025 «Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия».
ДПК 2. Изготавливать натуральные, кусковые, рубленые и фаршированные полуфабрикаты из мяса птицы по технологическим картам, рецептурам и производственным инструкциям.	А/03.4. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; С/03.5. Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья (в части применения технологической документации).
ДПК 3. Выполнять упаковку, маркировку, охлаждение, замораживание и подготовку полуфабрикатов из мяса птицы к хранению и реализации с учетом требований безопасности, прослеживаемости и качества.	А/03.4. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; В/01.4. Организационно-техническое обеспечение контроля качества и безопасности; требования ТР ЕАЭС 051/2021, ГОСТ 31936-2025 и технологической документации организации.

Таблица 3 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1. Приемка и подготовка птицы к переработке	ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы	требования действующих стандартов и технических регламентов; порядок приема птицы; категории и признаки качества сырья	определять вид, категорию и качество птицы; контролировать подготовку и передачу сырья в производство; оформлять результаты приемки	приемка всех видов птицы; оформление результатов приемки
ВД 1. Приемка и	ПК 1.2. Производить убой	процедура первичной	выполнять операции убоя	выполнение операций убоя

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
подготовка птицы к переработке	птицы	переработки птицы; требования охраны труда, санитарии и производственной безопасности	птицы под руководством специалиста; соблюдать санитарные требования и требования безопасности	птицы в учебно-производственных условиях
ВД 2. Первичная переработка птицы	ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы	режимы и последовательность первичной переработки; правила учета сырья и выхода продукции; основы холодильной обработки	вести процессы первичной переработки; выполнять технологические расчеты; оценивать качество получаемого мяса; контролировать режимы обработки	первичная переработка сельскохозяйственной птицы; учет сырья и продуктов переработки
ВД 2. Первичная переработка птицы	ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования птицепеха	назначение и принципы действия оборудования; правила санитарной обработки инструментов и оборудования	подготавливать оборудование к работе; выбирать режимы; соблюдать правила эксплуатации и технического обслуживания	эксплуатация и санитарное обслуживание оборудования птицепеха
ВД 3. Контроль качества сырья и полуфабрикатов	ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	показатели качества и безопасности сырья; органолептические признаки дефектов; требования к технологической документации	проводить входной и операционный контроль; выявлять дефекты; фиксировать результаты контроля	контроль качества сырья и полуфабрикатов
ВД 3. Контроль качества при производстве изделий	ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; причины брака	осуществлять входной и выходной контроль; распределять сырье с учетом качества; предупреждать причины брака	контроль качества на этапах производства и подготовки к реализации
ВД 4. Изготовление полуфабрикатов и изделий из мяса птицы	ПК 3.2. Вести технологический процесс производства изделий из мяса птицы	технологические процессы подготовки сырья, посола, формования, механической и тепловой обработки	выполнять технологические операции изготовления полуфабрикатов; соблюдать рецептуры, режимы и последовательность операций	изготовление полуфабрикатов и изделий из мяса птицы

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 4. Изготовление копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	режимы посола, копчения, тепловой обработки; изменения свойств мяса при обработке	выполнять операции подготовки и обработки сырья; контролировать качество готовой продукции	выполнение отдельных операций производства копченых изделий и полуфабрикатов
ВД 4. Изготовление полуфабрикатов из тушек птицы	ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы	ассортимент полуфабрикатов; схемы разделки тушек; требования санитарии при разделке	проводить дефростацию, мойку, разделку; выполнять обвалку; изготавливать натуральные, кусковые и рубленые полуфабрикаты	разделка тушек и изготовление полуфабрикатов
ВД 5. Холодильная обработка и упаковка	ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию	органолептические требования к полуфабрикатам; температурные режимы холодильной обработки; виды тары и способы упаковки	осуществлять формовку, контроль качества, охлаждение, замораживание и упаковку готовых изделий	упаковывание и холодильная обработка готовой продукции

1.4. Учебный план и учебно-тематический план

Учебный план определяет трудоемкость, последовательность и распределение модулей программы, видов учебной деятельности слушателей и форм аттестации.

Таблица 4 – Учебный план

№	Наименование разделов (модулей), видов учебной деятельности	Трудоемкость, ак. час	Контактная работа, ак. час	СР, ак. час	Форма контроля
1	Модуль 1. Нормативные, санитарно-гигиенические и организационные основы производства полуфабрикатов из мяса птицы	18	14	4	Текущий контроль
2	Модуль 2. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	42	32	10	Промежуточная аттестация
3	Модуль 3. Контроль качества, упаковка, охлаждение и хранение полуфабрикатов из мяса птицы	26	20	6	Текущий контроль
4	Модуль 4. Практическое обучение:	50	34	16	Отчет о практической

№	Наименование разделов (модулей), видов учебной деятельности	Трудоемкость, ак. час	Контактная работа, ак. час	СР, ак. час	Форма контроля
	выполнение работ по профессии рабочего				подготовке
5	Итоговая аттестация	8	8	0	Квалификационный экзамен
	Всего	144	108	36	

Учебно-тематический план программы приведен с указанием контактной работы, лекционных занятий, практических занятий / лабораторных работ / практической подготовки, использования ДОТ, самостоятельной работы и форм аттестации.

Таблица 4 – Учебно-тематический план

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
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

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Итого	Всего контактной работы	Л	ПЗ, ЛР / практика / ИА	ДОТ (из контактной работы)	СР	Формы аттестации
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	

1.5. Календарный учебный график

Календарный учебный график сформирован на 6 календарных недель. Каждая неделя включает 6 учебных дней по 4 академических часа в день; конкретное расписание занятий и самостоятельной работы утверждается образовательной организацией. Последовательность освоения учебного плана распределяется по дням и не превышает 40 академических часов в неделю.

Таблица 5 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	1 неделя (Д1-Д6)	2 неделя (Д7-Д12)	3 неделя (Д13-Д18)	4 неделя (Д19-Д24)	5 неделя (Д25-Д30)	6 неделя (Д31-Д36)	Итого
Модуль 1. Нормативные, санитарно-гигиенические и организационные основы	18						18
Модуль 2. Технология производства	6	24	12				42

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	1 неделя (Д1-Д6)	2 неделя (Д7-Д12)	3 неделя (Д13-Д18)	4 неделя (Д19-Д24)	5 неделя (Д25-Д30)	6 неделя (Д31-Д36)	Итого
полуфабрикатов из мяса птицы							
Модуль 3. Контроль качества, упаковка, охлаждение и хранение			12	14			26
Модуль 4. Практическое обучение				10	24	16	50
Итоговая аттестация						8	8
Всего академических часов	24	24	24	24	24	24	144

1.6. Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 6 – Рабочая программа дисциплина (модуля, раздела)

Наименование тем / модулей	Виды учебных занятий	Кол-во академ. часов	Содержание
Модуль 1. Нормативные, санитарно-гигиенические и организационные основы	Л, ПЗ, СР	18	Нормативные правовые основания профессионального обучения; требования технических регламентов и ГОСТ к продукции из мяса птицы; санитария, личная гигиена, охрана труда; приемка птицы, оценка категории и качества сырья.
Модуль 2. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	Л, ПЗ, СР	42	Классификация тушек и полуфабрикатов; дефростация, мойка, обсушивание; разделка по анатомическим признакам; обвалка, выделение филе, окорочков и частей тушки; формование натуральных, кусковых, рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
Модуль 3. Контроль качества, упаковка, охлаждение и хранение	Л, ПЗ, СР	26	Органолептический контроль; причины брака и дефекты; технологические расчеты, нормы выхода и потерь; упаковка, маркировка, охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов; оформление производственной документации.
Модуль 4. Практическое обучение	ПЗ / практика, СР	50	Выполнение комплексных работ по профессии: подготовка рабочего места, приемка и подготовка сырья, разделка тушек, изготовление полуфабрикатов, контроль качества, упаковка, холодильная обработка, ведение документации, подготовка отчета.
Итоговая аттестация	ПЗ / КЭ	8	Квалификационный экзамен: теоретическая часть и практическая квалификационная работа по изготовлению полуфабриката из мяса птицы с соблюдением требований санитарии, охраны труда, технологической последовательности и качества продукции.

1.7. Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, локальными нормативными актами образовательной организации, требованиями санитарии, охраны труда и промышленной безопасности.

1.7.1. Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками и иными лицами, привлекаемыми к реализации программы. Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии), а также соответствовать профилю преподаваемых разделов. К проведению практической подготовки могут привлекаться специалисты организаций пищевой промышленности, имеющие опыт выполнения работ по переработке птицы и производству полуфабрикатов.

1.7.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом. Оно включает учебные аудитории, лаборатории, учебно-производственные зоны, оборудование и инвентарь для разделки, формования, упаковки и холодильной обработки полуфабрикатов, а также средства индивидуальной защиты и санитарной обработки.

Таблица 7 – Материально-техническое обеспечение реализации программы

Вид деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1. Приемка и подготовка птицы	ПК 1.1, ПК 1.2	учебная аудитория; образцы нормативной документации; средства индивидуальной защиты; комплект инструкций по охране труда и санитарии; весы; контрольные листы приемки
ВД 2. Первичная переработка птицы	ПК 1.3, ПК 1.4	лаборатория / учебно-производственная зона; разделочные столы; ножи, мусаты, доски; емкости; оборудование для первичной обработки; моечное оборудование; средства санитарной обработки
ВД 3. Контроль качества	ПК 2.1, ПК 3.1	лабораторное оборудование для органолептического и технологического контроля; термометры, весы, мерная посуда; образцы дефектов; журналы контроля качества
ВД 4. Изготовление полуфабрикатов	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 5.1	оборудование и инвентарь для разделки, обвалки, формования, посола, термической обработки и приготовления полуфабрикатов; технологические карты; рецептуры
ВД 5. Упаковка и холодильная обработка	ПК 5.2	упаковочные материалы; оборудование для фасования и упаковки; холодильное оборудование; морозильные камеры; термометры; маркировочные материалы

Категория программы по ресурсному обеспечению: материалоемкая программа, так как реализация требует сырья, расходных материалов, специализированного оборудования, инвентаря и лабораторного контроля.

1.7.3. Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, учебная литература, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, технологические инструкции, контрольные листы, электронные образовательные ресурсы и материалы электронной информационно-образовательной среды.

Таблица 8 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

№	Источник
1. Нормативные правовые акты, иная документация	
1.1	Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
1.2	Постановление Правительства Российской Федерации от 07.03.2025 № 291 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан».
1.3	Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
1.4	Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
1.5	Приказ Минтруда России от 12.04.2013 № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
1.6	Постановление Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий по реализации образовательных программ».
1.7	Приказ Росстандарта от 16.05.2025 № 423-ст «Об утверждении Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-2025».
1.8	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (с изменениями).
1.9	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»».
1.10	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».
1.11	ГОСТ 31936-2025 «Продукция из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия».
1.12	ГОСТ 7702.2.0-2016 «Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям».

№	Источник
1.13	Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и локальные нормативные акты университета, регламентирующие организацию профессионального обучения.
2. Основная литература	
2.1	Технология мяса и мясных продуктов : учебник / под ред. И. А. Рогова, А. Г. Забашты, Г. П. Казюлина. — Москва : КолосС, 2009.
2.2	Технология производства мяса птицы и продуктов из него : учебное пособие. — Москва : КолосС, 2012.
3. Дополнительная литература и учебно-методические материалы	
3.1	Методические указания по выполнению практических работ по технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы. — Красноярск : Красноярский ГАУ, 2026.
3.2	Комплект технологических карт, инструкций по охране труда, санитарных правил и контрольных листов по программе.
4. Интернет-ресурсы и электронно-библиотечные системы	
4.1	Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.
4.2	Электронно-библиотечные системы, доступные обучающимся ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

1.7.4. Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации. Занятия проводятся в дневное и (или) вечернее время. Численность группы при очной форме обучения — не более 35 человек. Перед выполнением практических работ слушатели проходят вводный и текущий инструктаж по охране труда, санитарии и правилам работы с оборудованием.

1.8. Формирование содержания стажировки / практической подготовки

Стажировка как отдельный вид учебной деятельности программой не предусматривается. Практическая подготовка включена в модуль 4 и направлена на закрепление теоретических знаний, формирование практических умений и приобретение первичного опыта выполнения работ по профессии.

Таблица 10 – Содержание стажировки

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ при прохождении практической подготовки
ПК 1.1, ПК 1.2	приемка птицы; оценка категории и качества сырья; подготовка сырья к переработке; выполнение операций под контролем

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ при прохождении практической подготовки
	руководителя; соблюдение санитарных требований и охраны труда
ПК 1.3, ПК 1.4	ведение процесса первичной переработки; подготовка и санитарная обработка рабочего места, оборудования и инструментов; контроль режимов и последовательности операций
ПК 2.1, ПК 3.1	операционный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выявление дефектов; заполнение контрольных листов и производственной документации
ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 5.1	разделка тушек; выделение филе, окорочков и частей тушки; изготовление натуральных, кусковых, рубленых и фаршированных полуфабрикатов; соблюдение рецептур и технологических режимов
ПК 5.2	упаковывание, маркировка, охлаждение и замораживание готовой продукции; контроль товарного вида и условий хранения

1.9. Формы аттестации

1.9.1. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится в форме устного опроса, тестирования, выполнения практических заданий, проверки технологических расчетов, контрольных листов и соблюдения требований охраны труда, санитарии и технологической последовательности операций.

1.9.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по итогам отдельных модулей в формах, указанных в учебно-тематическом плане: зачет, практическое задание, отчет о практической подготовке. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации.

1.9.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает проверку теоретических знаний и выполнение практической квалификационной работы. К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедурах текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний и умений проводится в формах, предусмотренных учебно-тематическим планом. Оцениванию подлежат полнота и правильность выполнения практических операций, соблюдение технологической последовательности, санитарных требований и требований охраны труда, умение работать с нормативной и технологической документацией.

Примерные задания текущего контроля:

- перечислить требования к приемке птицы и определить категорию тушки по заданному описанию;
- составить последовательность операций дефростации, мойки и разделки тушки птицы;
- заполнить контрольный лист органолептической оценки полуфабриката;
- выбрать способ упаковки и режим холодильной обработки для заданного вида полуфабриката;
- рассчитать выход полуфабриката и технологические потери по исходным данным.

Критерии оценивания текущего контроля: правильность ответа; полнота раскрытия технологической последовательности; соблюдение требований нормативной и технологической документации; аккуратность оформления; соблюдение требований охраны труда и санитарии.

2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, практического задания и защиты отчета о практической подготовке. Зачет считается пройденным при выполнении не менее 70 % заданий и отсутствии грубых нарушений требований безопасности и санитарии.

Примерные задания промежуточной аттестации:

- выполнить разделку тушки цыпленка-бройлера по заданной схеме и оформить карту выхода частей;
- изготовить натуральный полуфабрикат из филе птицы по технологической карте;
- выявить дефекты сырья и предложить корректирующие действия;
- подготовить полуфабрикат к упаковке, маркировке, охлаждению или замораживанию;
- представить отчет о практической подготовке с описанием выполненных операций.

2.3. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Результат итоговой аттестации — «зачтено» / «не зачтено». Слушатель считается аттестованным при условии успешного выполнения теоретической и практической частей экзамена, соблюдения требований охраны труда и санитарии, а также достижения качества выполненной работы, соответствующего заданию.

Примерные вопросы теоретической части квалификационного экзамена:

- Классификация птицы и полуфабрикатов из мяса птицы.
- Требования технических регламентов и стандартов к полуфабрикатам из мяса птицы.
- Порядок приемки птицы и определение категории упитанности.
- Последовательность операций первичной переработки птицы.
- Санитарные требования к рабочему месту, инструментам и оборудованию.
- Дефростация, мойка и подготовка тушек птицы к разделке.
- Разделка тушек птицы по анатомическим признакам.
- Обвалка, выделение филе, окорочков и частей тушки.
- Изготовление натуральных, кусковых и рубленых полуфабрикатов.
- Органолептический контроль качества сырья и полуфабрикатов.
- Упаковка, маркировка, охлаждение и замораживание готовой продукции.
- Причины брака при производстве полуфабрикатов и способы предупреждения дефектов.

Примерные практические квалификационные задания:

- выполнить подготовку рабочего места и инструментов с соблюдением санитарных требований;
- провести приемку и оценку качества тушки птицы по органолептическим признакам;
- выполнить разделку тушки птицы с выделением филе, окорочков и частей тушки;
- изготовить заданный вид полуфабриката из мяса птицы по технологической карте;
- выполнить упаковку, маркировку и подготовку полуфабриката к холодильной обработке;
- оформить контрольный лист качества и карту выхода продукции.

Критерии оценивания практической квалификационной работы: технологическая правильность выполнения операций; соблюдение санитарно-гигиенических требований;

рациональное использование сырья; качество и товарный вид полуфабриката; соблюдение режимов холодильной обработки и упаковки; корректность оформления документации; соблюдение требований охраны труда.

Приложение 1. Аннотация-карточка программы

Наименование программы	Основная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего «101363 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» (код 12397 по ОК 016-94 указан для сопоставления с ранее применявшимися документами).
Наименование профессии	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.
Код профессии	101363 по ОК 016-2025; ранее применявшийся код — 12397 по ОК 016-94.
Квалификация / разряд	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, 3-4 разряд; присваиваемый разряд определяется по результатам квалификационного экзамена.
Краткое описание	Программа направлена на освоение практических операций по приемке, первичной переработке, разделке тушек птицы, изготовлению полуфабрикатов, контролю качества, упаковке, охлаждению и замораживанию продукции.
Вид программы	Основная программа профессионального обучения — программа профессиональной подготовки по профессии рабочего.
Форма обучения	Очная, без применения дистанционных образовательных технологий.
Трудоемкость	144 академических часа, в том числе 108 часов контактной работы и 36 часов самостоятельной работы.
Срок освоения	6 календарных недель / 36 учебных дней.
Документ по итогам обучения	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с указанием профессии и присвоенного квалификационного разряда (при наличии).
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен.
Планируемая численность группы	Не более 35 человек при очной форме обучения.
Расчетная стоимость обучения	Определяется договором / сметой образовательной организации.