

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Аргаяшский аграрный техникум»

Утверждаю
Директор ГБПОУ
«Аргаяшский аграрный
техникум»
О.В. Андреева
« 24 » августа 2020 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ)
«ОТБОР ПРОБ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОРМОВ
И КОРМОВЫХ ДОБАВОК»**



Аргаяш

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Аргаяшский аграрный техникум»

Разработчики: Хакимова Ю.В. преподаватель ГБПОУ «Аргаяшский аграрный техникум»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании предметно-цикловой комиссии _____

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20 _г.

Председатель комиссии _____

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20 _г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
2. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	6
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	7
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	9
5. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ УСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	12
6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В ПРОГРАММЕ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-методические основы разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов представлены в следующих документах:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 29 апреля 2013 г. № 170н «Об утверждении методических рекомендаций по разработке профессиональных стандартов»;

Приказ Минобрнауки России от 1 июля .2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ; Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства просвещения от 09.12.2019г №679 «Об утверждении перечня образовательных организаций - победителей конкурсного отбора на предоставление в 2020 году грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия

«Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» и размера предоставляемых грантов»

- Локальные нормативные документы техникума, регламентирующие образовательную деятельность;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

1.2 Требования к слушателям

В группу зачисляются слушатели, достигшие 18 лет, имеющие средне-специальное (средне - техническое) или высшее образование по смежным направлениям.

1.3 Форма освоения программы

Очная, с использованием ДОТ

.

1.4 Цель и планируемые результаты обучения

Целью данной программы является получение теоретических знаний и практических навыков отбора проб пищевой продукции, кормов и объектов окружающей среды, упаковки, маркировки проб, оформления сопроводительной документации.

1.5 Требования к результатам освоения программы

После повышения квалификации слушатель должен **знать**:

- нормативно – правовую базу по безопасности пищевой продукции и кормов на территории РФ, с учетом требований Таможенного Союза и международного законодательства;
- законодательную базу, регламентирующую требования и правила отбора объектов ветеринарного надзора;
- современные вопросы ветеринарно-санитарных мер по обеспечению безопасности пищевых продуктов, в т. ч. в странах-членах Таможенного союза, в системах Госветнадзора и Роспотребнадзора РФ;
- виды и роль информационных систем Россельхознадзора при организации и осуществлению ветеринарного надзора;
- порядок взаимодействия уполномоченных органов в области ветеринарии при осуществлении корректирующих мероприятий;
- основы техники безопасности при работе с биологическими материалами в ветеринарном надзоре;
- правила маркировки, упаковки и сроке транспортировки проб объектов ветеринарного надзора;

После повышения квалификации слушатель должен **уметь**:

- осуществлять отбор проб различных объектов ветеринарного надзора;
- заполнять сопроводительную документацию по отобранным пробам объектов ветеринарного надзора;
- осуществлять упаковку и маркировку проб по отобранным пробам объектов ветеринарного надзора;

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Содержание и организация образовательного процесса при реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации, регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), а также методическими материалами (фондами оценочных средств), обеспечивающими реализацию контроля освоения программы:

2.1 Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Лекции	ПЗ	Самост. работа	
1	2	3	4	5	6	7
1	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы.	4	1	1	2	зачет
2	Организация и порядок отбора проб продукции животного происхождения и	32	5	13	14	зачет

	кормов при проведении ветеринарно-санитарного контроля.					
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения и кормов.	34	2	14	18	зачет
	Квалификационный экзамен	2	-	-	-	экзамен
	Итого	72				

2.2 Календарный график

Срок обучения: 4 недели. Трудоемкость: 72 часа.

Форма получения образования: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: от 18ч. в неделю.

Подготовка и сдача квалификационного экзамена – 6 час.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа профессионального обучения по рабочей профессии: «Отбор проб пищевой продукции кормов и кормовых добавок», в соответствии с требованиями *ФГОС СПО*, обеспечена педагогическими кадрами, имеющими учёную степень и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной области:

3.1. СПРАВКА

об обеспеченности дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по рабочей профессии
«Отбор проб пищевой продукции кормов и кормовых добавок»

№ п/п	Предметы, дисциплины	Характеристика педагогических работников				
		ФИО, должность по штатному расписанию	Образование	Стаж педагогической работы	Основное место работы	Условия при влечения к педагогической деятельности
1	2	3	4	5	6	7
1	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы.	преподаватель	высшее		ГБПОУ «ААТ»	договор
2	Организация и порядок отбора проб продукции животного происхождения и кормов при проведении ветеринарно-санитарного контроля.	преподаватель	высшее		ГБПОУ «ААТ»	договор
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения и кормов.	преподаватель	высшее		ГБПОУ «ААТ»	договор

№ п/п	Педагогические работники	Штатный, совместитель	Уровень образования
1		штатный	Высшее
2		внутр. совместитель	Высшее
3			

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации

Промежуточная аттестация знаний слушателей проводится в виде тестирования. Цель теста – дифференцировать уровень подготовки слушателей по отдельным разделам изучаемого материала.

Освоение ДПО завершается обязательной итоговой аттестацией слушателей. Вид итоговой аттестации – экзамен.

Для допуска к экзамену необходимо:

- 1.Посещение занятий.
2. Выполнение практических заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Тестирование.

4.2 Критерии оценки экзамена

Оценка	Критерии
5	если слушатель обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы
4	если слушатель обладает хорошими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал последовательное и логически стройное изложение; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы
3	если слушатель обладает удовлетворительными знаниями программного материала, показавший неполное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал последовательное и логически стройное изложение.
2	если слушатель не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи.

4.3 Перечень вопросов для экзамена:

1. Определение степени свежести мяса.

2. Правила отбора кормов.
3. Условия и сроки доставки проб на исследования.
4. Ветсанэкспертиза мяса птицы.
5. Ветсанэкспертиза мяса кроликов и диких промысловых животных.
6. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.
7. Ветсанэкспертиза кормов.
8. Современные способы уоя и переработки скота.
9. Правила отбора рыбы и рыбной продукции.
10. Нормативно-правовая база по отбору проб в РФ.
11. Ветсанэкспертиза продуктов уоя при инфекционных и инвазионных болезнях.
12. Методы отбора проб молока и молочных продуктов.
13. Ветсанэкспертиза рыбы и рыбных продуктов.
14. Упаковка, маркировка проб.
15. Ветсанэкспертиза туш и органов при незаразных болезнях.
16. Ветсанэкспертиза туш и органов при отравлениях.
17. Организация и методика предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов уоя.
18. Ветсанэкспертиза яиц и яйцепродуктов.
19. Правила отбора мяса и мясной продукции.
20. Ветсанэкспертиза меда и продуктов пчеловодства.
21. Правила отбора яиц и яичной продукции.
22. Оформление акта отбора проб и сопроводительной.
23. Правила отбора меда и продуктов пчеловодства.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Слушатели, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти повторную итоговую аттестацию в установленные сроки.

Слушателям, повторно не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на повторной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении установленного образца.

5. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ УСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Для успешного освоения программы и актуализации знаний, в ходе обучения используется учебно-методическая литература и нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 13928-84 Отбор сырое молоко
2. ГОСТ-26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки и методы отбора.
3. ГОСТ-26809.2-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки и методы отбора.
4. ГОСТ 26809-86 Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция
5. ГОСТ 31449-2013 Межгосударственный стандарт. Молоко коровье
6. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое
7. ГОСТ 31476-2012 Межгосударственный стандарт. Свины для убоя
8. ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное
9. ГОСТ 32901-2014 Микробиология отбор проб
10. ГОСТ Р 55063-2012 Отбор сыры
11. ГОСТ 17.4.3.01-83 Охрана природы. Почвы. Общие требования к отбору проб.
12. ГОСТ 9792-73. Межгосударственный стандарт. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. Межгосударственный стандарт. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
13. ГОСТ 31490-2012. Мясо птицы механической обвалки.
14. ГОСТ 32244-2013. Субпродукты мясные обработанные
15. ГОСТ 52196-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия колбасные вареные. Технические условия. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия колбасные вареные. Технические условия.
16. ГОСТ Р 52306-2005. Мясо птицы для детского питания.
17. ГОСТ Р 52418-2005 Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания.
18. ГОСТ Р 52820-2007. Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1)
19. ГОСТ 31473-2012. Мясо индеек тушки и их части. Общие технические условия.
20. ГОСТ 31657-2012. Субпродукты птицы. Технические условия.
21. ГОСТ 31962-2013. Мясо кур тушки кур, цыплят-бройлеров и их части. Технические условия.
22. ГОСТ Р 54349-2011. Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки.
23. ТР 021_ТР 005. Техническое регулирование мясной и молочной промышленности. Техническое регулирование мясной и молочной промышленности.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Асминкина. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции. Учеб, пособие для СПО (АйПиЭр Медиа) — 4 шт

2. Асминкина. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства. Учебное пособие для СПО (АйПиЭр Медиа)
 3. Евтефеев, Ю. В. Основы агрономии : учеб. пособие / Ю.В. Евтефеев, Г.М. Казанцев. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 367 с.
 4. Ториков В.Е., Мельникова О.В. Научные основы агрономии: учебное пособие. Изд.:Лань, 2019г., 348с.
 5. Основы зоотехнии. Учебное пособие для СПО. Буканов А. Издательство:Феникс. 2020г, 300с.
 6. Родионов Г. В., Остроухова В. И., Табакова Л. П. Технология производства и оценка качества молока производству продукции животноводства : учеб. пособие. С-Пб: Лань, 2020г, 140с.
 7. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с.
 8. Солдатов А.П., Табакова Л.П. Технология производства молока и говядины. - М.: Агропромиздат, 1995.
 9. Всяких А.С. и др. Технология производства продуктов животноводства. — М.: Агропромиздат, 1989.
- Интернет - ресурсы:*
10. ЭБС «Знаниум»
 11. Свойства молочного сырья. [Электронный ресурс] URL: <http://www.produkt.by/Notice/show/105>
 12. Молоко – питьевое. Технические условия. [Электронный ресурс] URL: <http://www.zakonprost.ru/content/base/107609>
 13. [milkbranch.ru>publ/view/152.html](http://milkbranch.ru/publ/view/152.html)
 14. molzavod.com.ua>texmilk26.html
 15. zaliv-luga.ru>stat-1.html
 16. spec-kniga.ru>tehnohimicheski...veterinarno...na_milktechno.com>index.php?option...view=article...24.

Библиотечный фонд достаточно укомплектован учебной литературой для обеспечения образовательного процесса, кроме того, имеется доступ к электронной библиотеке, интернет-ресурсам.

5.2 Материально техническое обеспечение программы

Реализация программы предполагает наличие:

- кабинет экономических и социально-общественных дисциплин; - кабинет специальных дисциплин;
- учебно-производственный заготовительный пункт. Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; - актовый зал.

Реализация программы должна обеспечивать:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочных мест - по количеству обучающихся; - стулья;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя.

Сведения об обеспеченности образовательного специализированным и лабораторным оборудованием

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
1.	Кабинет 203 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	инструкционно- технологических карт - комплект учебных таблиц и схем - комплект нормативно-технических документов в области диагностирования и ремонта охраны труда - комплект плакатов
2.	Мастерская «Сельскохозяйственные биотехнологии»	Ноутбук Lenovo Плита электрическая «Мечта» 211Ч, 2-х комфорочная Водонагреватель ТЕРМЕКС Giro, 50 литров Шкаф холодильный 800л 2 двери-купе,стекло 8 полок Шкаф для лабораторной посуды двухстворчатый ЛК-800 ШЛП (800x450x2010) (ЛДСП,Серый) Стол лабораторный ЛК-1200 СМ (1200x650x1320/850)(Сталь,Серый)(CPL,Серый) Стол лабораторный ЛК-1200 СЛ (1200x600x750) (CPL,Серый) Стол лабораторный ЛК 600 Игла лабораторная гистологическая Микроскоп стереоскопический Весы электронные Мешалка магнитная Стул НС Прививочная лента 30 мм длина 160м Секатор садовый Ножовка садовая

		<p>Корзина для хранения с ручками 12,5*8,5*7,5 см лейка 3л Доска разделочная пластик Линия по переработки молока Доильная установка "Доюшка" Комплект запорной арматуры из нержавеющей стали (краны, муфты, отводы, тройники, молокопровод) Коробка стерилизационная Скальпель брюшистый средней Пинцет тупоконечный Штатив для пробирок Пипетка мерная 1-1-2-1 Пипетка мерная 1-1-2-5 Пипетка мерная 2-1-2-0,1 Пипетка мерная 3-2-2-10 Спиртовка лабораторная Лоток металлический медицинский Стакан Н-1-100 низкий с делением и носиком ХС Стакан Н-1-250 низкий с делением и носиком ТС Стакан Н-1-1000 низкий с делением и носиком ТС Колба коническая с цилиндрической головкой КН-2-250-34,с делениями,ТС Колба коническая с цилиндрической головкой КН-2-500-34,с делениями,ТС Пробирка Банка 500 мл для реактивов из светлого стекла с делениями и навинчивающейся п/п крышкой Палочка стеклянная Пенал для стерилизации пипеток 1-каналный дозатор 1000-мкл 1-каналный дозатор 100-мкл Наконечник 100-1000 Наконечник 0,5-250 Штатив мини для дозатора Фильтрующая насадка для шприца Фляга «Калитва» 40л алюм Фляга «Калитва» 25л алюм Подойник 12 л НЕРЖ .СТАЛЬ Миска 3,5л АМЕТ 1С2366 Анализатор молока ЭКСПЕРТ Стандарт Вискозиметр молока электронный Эксперт Соматос-03 Ph-метр Teslo 206 ph1 Прицеп цистерна на 300л Пикап - реактивы; - комплект учебно-методической документации, инструкционно- технологических карт - комплект учебных таблиц и схем</p>
--	--	---

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. К текущей и промежуточной аттестации слушателей относится проведение устного и письменного опроса, контрольная работа, тестирования по курсу «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», экзамен. К итоговой аттестации относят проведение комплексного экзамена по рабочей профессии.

В соответствии с требованиями профессионального обучения по рабочим профессиям оценка качества освоения слушателями образовательной программы включает промежуточную аттестацию и квалификационный экзамен слушателей.

61 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	Показатель 1. Определяет качество и количество сельскохозяйственной продукции. Показатель 2. Соблюдает правила охраны труда при определении качества и количества продукции.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья.	Показатель 3. Производит первичную обработку продуктов и сырья. Показатель 4. Обеспечивает условия для сохранения заготавливаемой продукции. Показатель 5. Соблюдает правила охраны труда при	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.

	обработке и хранении сельскохозяйственной продукции и сырья.	
Оформлять сопроводительную документацию.	Показатель 6. Оформляет сопроводительную документацию.	Квалификационный экзамен, защита лабораторных и практических работ, тестирование, устный опрос, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В ПРОГРАММЕ

№ изменения	Номера изменённых		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов		
