

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.04.2024 15:44:30

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbed23726a1609b044b53d8986ab6255891f288f913a1331fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Утверждаю:

председатель Методического совета

ФББОУ ВО Белгородский ГАУ

Н.И. Кластер

«*Н.И. Кластер*» 2024г.



Учебный план

**основной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки
15315 Обработчик мясных туш**

Цель: профессиональное обучение

Категория обучающихся: в возрасте от 14 лет

Срок обучения (час.): 160 часов

Форма обучения: очная

Режим обучения (час в неделю):

4 час – контактной работы,

№	Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем	Всего, час.	в том числе:				Форма контроля
			Лекции	лабораторно/п рактические занятия	Самостоятельн ая работа	Итоговая аттестация	
1.	Модуль 1. «Технология первичной переработки скота и птицы»	82	11	18	53		
1.1	Состояние, тенденции и перспективы развития мясной и птицеперерабатывающей отрасли.	4	1	-	3	Устный опрос	
1.2	Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона предприятий для переработки скота и птицы.	6	1	-	5	Устный опрос	
1.3	Транспортировка убойных	6	1	-	5	Устный	

	животных на перерабатывающие предприятия.						опрос
1.4	Порядок приемки и сдачи скота и птицы на перерабатывающие предприятия.	6	1	2	3		Устный опрос
1.5	Технология первичной переработки скота.	8	1	2	5		Устный опрос
1.6	Особенности и разновидности технологических схем переработки скота и птицы.	16	1	6	9		Устный опрос
1.7	Технология переработки кроликов. Технические средства и режимы.	6	1	2	3		Устный опрос
1.8	Технология первичной переработки субпродуктов и жира-сырца.	6	1	2	3		Устный опрос
1.9	Обработка шкур, кишечного и эндокринного сырья.	6	1	-	5		Устный опрос
1.10	Сбор и переработка крови.	6	1	2	3		Устный опрос
1.11	Производство технических жиров и кормовой муки.	6	1	2	3		Устный опрос
1.12	Вспомогательное производство. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	6	-	-	6		Устный опрос
2.	Модуль 2. «Обработка мясных туш и субпродуктов холодом»	30	4	6	20		
2.1	Холодильная обработка мясных туш. Основные и производственные процессы.	6	1	2	3		Устный опрос
2.2	Охлаждение мяса, субпродуктов и их хранение в охлажденном состоянии.	4	1	-	3		Устный опрос
2.3	Замораживание мяса, субпродуктов и их хранение в замороженном состоянии.	4	1	-	3		Устный опрос
2.4	Размораживание мяса и субпродуктов. Пути интенсификации.	8	1	2	5		Устный опрос
2.5	Мероприятия по снижению усушки при холодильной обработке мясных туш и субпродуктов.	8	-	2	6		Устный опрос
3	Модуль 3. «Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов»	46	7	12	27		
3.1	Подъемно-транспортное оборудование предприятий мясной промышленности.	8	1	2	5		Устный опрос
3.2	Технологическое оборудование для обездвиживания и обескровливания.	6	1	2	3		Устный опрос
3.3	Машины для удаления и обработки щетины, посола и обработки шкур, извлечения	6	1	2	3		Устный опрос

	внутренних органов мясных туш, удаления и обработки голов.						
3.4	Технологическое оборудование для обработки пищевых субпродуктов, кишок, эндокринно-ферментного сырья.	6	1	2	3		Устный опрос
3.5	Технологическое оборудование для переработки птицы и кроликов.	6	1	2	3		Устный опрос
3.6	Технологическое оборудование для переработки жира-сырца, крови, пера и пуха.	8	1	2	5		Устный опрос
3.7	Оборудование для санитарной обработки мясных туш и мойки оборудования.	6	1	-	5		Устный опрос
	Квалификационный экзамен	2				2	
Итого:		160	22	36	100	2	