

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 26.03.2021 10:20:22
 Уникальный программный код:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913b1351f1e

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



Утверждаю:
 председатель Методического совета
 ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
 Бреславец П.И.
 « 29 » 03 2020 г.

**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 час.
 Форма обучения: очная
 Режим обучения (час в неделю):
 16 час. контактной работы

№	Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем	Всего, час.	в том числе:				Форма контроля
			Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа	Итоговая аттестация	
1.	Модуль 1. «Технология первичной переработки скота и птицы»	82	24	26	32		
1.1	Состояние, тенденции и перспективы развития мясной и птицеперерабатывающей отрасли.	4	2	-	2	Устный опрос	
1.2	Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона предприятий для переработки скота и птицы.	6	2	-	4	Устный опрос	
1.3	Транспортировка убойных животных на перерабатывающие предприятия.	6	2	-	4	Устный опрос	
1.4	Порядок приемки и сдачи скота и птицы на перерабатывающие предприятия.	6	2	2	2	Устный опрос	
1.5	Технология первичной переработки скота.	8	2	4	2	Устный опрос	
1.6	Особенности и разновидности технологических схем переработки скота и птицы.	16	2	12	2	Устный опрос	
1.7	Технология переработки кроликов. Технические средства и режимы.	6	2	2	2	Устный опрос	

1.8	Технология первичной переработки субпродуктов и жира-сырца.	6	2	2	2		Устный опрос
1.9	Обработка шкур, кишечного и эндокринного сырья.	6	2	-	4		Устный опрос
1.10	Сбор и переработка крови.	6	2	2	2		Устный опрос
1.11	Производство технических жиров и кормовой муки.	6	2	2	2		Устный опрос
1.12	Вспомогательное производство. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	6	2	-	4		Устный опрос
2.	Модуль 2. «Обработка мясных туш и субпродуктов холодом»	30	10	10	10		
2.1	Холодильная обработка мясных туш. Основные и производственные процессы.	6	2	2	2		Устный опрос
2.2	Охлаждения мяса, субпродуктов и их хранение в охлажденном состоянии.	4	2	-	2		Устный опрос
2.3	Замораживание мяса, субпродуктов и их хранение в замороженном состоянии.	4	2	-	2		Устный опрос
2.4	Размораживание мяса и субпродуктов. Пути интенсификации.	8	2	4	2		Устный опрос
2.5	Мероприятия по снижению усушки при холодильной обработке мясных туш и субпродуктов.	8	2	4	2		Устный опрос
3	Модуль 3. «Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов»	44	14	16	14		
3.1	Подъемно-транспортное оборудование предприятий мясной промышленности.	8	2	4	2		Устный опрос
3.2	Технологическое оборудование для обездвиживания и обескровливания.	6	2	2	2		Устный опрос
3.3	Машины для удаления и обработки щетины, посола и обработки шкур, извлечения внутренних органов мясных туш, удаления и обработки голов.	6	2	2	2		Устный опрос
3.4	Технологическое оборудование для обработки пищевых субпродуктов, кишок, эндокринно-ферментного сырья.	6	2	2	2		Устный опрос
3.5	Технологическое оборудование для переработки птицы и кроликов.	6	2	2	2		Устный опрос
3.6	Технологическое оборудование для переработки жира-сырца, крови, пера и пуха.	8	2	4	2		Устный опрос
3.7	Оборудование для санитарной обработки мясных туш и мойки оборудования.	4	2	-	2		Устный опрос
	Квалификационный экзамен	4				4	
Итого:		160	48	52	56	4	