

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный про

5258223550ea97feb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе рабочей профессии

Обработчик мясных туш

1. Общая характеристика

Программа рабочей профессии «Обработчик мясных туш» является дополнительным курсом в ФГБОУ ВО Белгородском ГАУ.

Предназначен для очной формы обучения.

2. Цели и задачи курса:

Цели: формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико- технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи: освоение технологии переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов. Данный курс базируется на знаниях, полученных при изучении фундаментальных дисциплин естественнонаучного, общепрофессионального циклов и части специальных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

На основе изучения курса обучающиеся должны:

знать: • современные тенденции и приоритетные направления развития мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов; • сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; • методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья; • основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств; • методы расчета основных технологических процессов производства мясопродуктов.

владеть: • приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; • теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно- технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники; • знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству; • приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов

на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции с заданными свойствами на основе комплексного использования ресурсов мясной отрасли и нетрадиционных сырьевых источников. иметь навыки:

- составления рецептур и технологических схем производства сбалансированных по составу биологически полноценных и безопасных мясных продуктов; конструирования мясных продуктов на основе комбинированных белковых систем и с использованием пищевых добавок;
- составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования на основе;
- расчета и разработки технически обоснованных норм технологического процесса и норм обслуживания оборудования;
- расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии);
- осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования;
- разработки и реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
- анализа причин брака и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению, а также рассмотрения рекламаций на выпускаемую предприятием продукцию;
- проведения научных исследований или выполнения технических разработок новых видов продуктов;
- осуществления сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме (заданию);
- подготовки исходных данных для составления планов, смет, заявок на оборудование;
- разработки проектной и рабочей технической документации;
- самостоятельного изучения специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в области техники и технологии; подготовки информационных обзоров.

уметь:

- проводить сухую и мокрую обработку туш на линиях переработки скота и во время подготовки сырья для колбасного, мясоконсервного производства и производства мясных полуфабрикатов, удалять побитости и кровопроизливания, срезать пленки и бахромки, обезжиривать туши в соответствии с технологической инструкцией, отделять хвосты или курдюки;
- подрезать сословную жилу, подготавливать шпагат, подвязывать петлей шею и передние ноги.
- осматривать мясные туши (полутуши, четверти), не допускать лишних отходов мяса

4. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной форме и инновационной форме.

5. Разработчик: доцент Шевченко Н.П.