

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f917a1754fca

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

Рассмотрена и одобрена на заседании
Ученого совета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
«05» 11 2015 г., протокол № 8



Утверждаю:
Ректор ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
Гурьянский А.В.
11 2015 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
15315 – ОБРАБОТЧИК МЯСНЫХ ТУШ**

Трудоемкость программы: 110 час.

Форма обучения: очная

Форма итогового контроля: квалификационный экзамен

п. Майский -2015 г.

I. Цель и задачи подготовки рабочей профессии «Обработчик мясных туш»

Цели: формирование у специалиста профессиональных знаний в освоении реальных технологических процессов убоя и обработки скота и птицы, рационального использования ресурсов, а также приобретения практических навыков в освоении технологических процессов

Задачи: освоение технологии переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения на основе эффективного использования материалов, оборудования, параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов.

II. Требования к уровню усвоения содержания направления подготовки рабочей профессии «Обработчик мясных туш»

На основе изучения дисциплины обучающиеся должны: **Знать:**

- общую структуру мясной отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран;
- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию,
- принципы построения технологических схем производства мяса и обработки вторичных продуктов;
- пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов мясной отрасли;
- требования стандартов к качеству выпускаемой продукции и пути его повышения,
- оптимальные и рациональные технологические режимы работы технологического оборудования, устройство и принцип его действия.

Владеть:

- приемами к составлению рациональных технологических схем первичной переработки сырья;
- приемами совершенствования действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции;
- приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств;
- методами управления действующими технологическими процессами переработки мяса, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов.

Уметь:

- составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса;
- составлять перечень и технологическую характеристику вторичных

продуктов убоя;

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;
- проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов.

III. Объем дисциплин, виды учебной работы, форма контроля

Рабочая профессия изучается студентами дополнительно с основным обучением в Белгородском ГАУ (очная форма) в объеме 110 часов и имеет следующее распределение видов учебной работы по предметам обучения (табл.3.1).

3.1 Распределение объема учебной работы по предметам обучения

№ п/п	Предметы	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			лекций	практические занятия
1	Технология первичной переработки скота и птицы	50	24	26
2	Обработка мясных туш и субпродуктов холодом	20	10	10
3	Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов	30	14	16
4	Экзамен	20	-	-
	Всего:	120	48	52
	ИТОГО:	120	48	52

По окончании изучения предметов предусмотрено 2 экзамена по дисциплинам «Технология первичной переработки скота и птицы. Обработка мясных туш и субпродуктов холодом», «Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов».

Экзамен проводится устно в виде собеседования по билетам.

При отсутствии слушателя более чем в 50%-ном случае на лекционных курсах ему предлагается выполнить выпускную квалификационную работу по предложенной тематике в письменной форме на листах формата А4, при рассмотрении которой комиссией выставляется итоговая оценка по подготовке рабочей профессии.

Перечень тем лекционного материала и практических (лабораторных) занятий по изучаемым дисциплинам и распределение фонда рабочего времени представлен в табл. 3.2-3.4.

**3.2 Учебно-методический план дисциплины
«Технология первичной переработки скота и птицы»**

	Лекции	Количество часов
1	Состояние, тенденции и перспективы развития мясной и птицеперерабатывающей отрасли.	2
2	Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона предприятий для переработки скота и птицы.	2
3	Транспортировка убойных животных на перерабатывающие предприятия.	2
4	Порядок приемки и сдачи скота и птицы на перерабатывающие предприятия.	2
5	Технология первичной переработки скота.	2
6	Особенности и разновидности технологических схем переработки скота и птицы.	2
7	Технология переработки кроликов. Технические средства и режимы.	2
8	Технология первичной переработки субпродуктов и жира-сырца.	2
9	Обработка мясных туш, кишечного и эндокринного сырья.	2
10	Сбор и переработка крови.	2
11	Производство технических жиров и кормовой муки.	2
12	Вспомогательное производство. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	2
	Практические занятия	
1	Определение и изучение категорий упитанности убойных животных. Порядок сдачи и приема скота на мясоперерабатывающие предприятия.	2
2	Изучение категорий упитанности туш. Клеймение мясных туш.	2
3	Органолептическая оценка качества мяса птицы, переработанной на автоматизированных линиях.	2
4	Оценка качества животных жиров.	2
5	Изучение состава и свойств крови убойных животных.	2
6	Изучение качественных показателей консервированных шкурок.	2
7	Определение качества кормовой и технической продукции.	2
8	Анализ технологических операций убоя и переработки птицы на примере ЗАО «Приосколье»	4
9	Анализ технологических операций убоя и переработки свиней на примере ОАО «Агро-Белогорье» Крапивненские дворы	4

10	Анализ технологических операций уоя и переработки крупного рогатого скота на примере БЭЗРК «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС	4
	ИТОГО:	50

**3.3. Учебно-методический план дисциплины
«Обработка мясных туш и субпродуктов холодом»**

	Лекции	Количество часов
1	Холодильная обработка мясных туш. Основные и производственные процессы.	2
2	Охлаждения мяса, субпродуктов и их хранение в охлажденном состоянии.	2
3	Замораживание мяса, субпродуктов и их хранение в замороженном состоянии.	2
4	Размораживание мяса и субпродуктов. Пути интенсификации.	2
5	Мероприятия по снижению усушки при холодильной обработке мясных туш и субпродуктов.	2
	Практические занятия	
1	Расчет усушки при холодильной обработке мяса на холодильниках.	4
2	Размораживание мяса в условиях СВЧ-нагрева.	4
3	Изучение режимов холодильной обработки мясных туш и субпродуктов	2
	ИТОГО:	20

**3.4 Учебно-методический план дисциплины
«Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов»**

	Лекции	Количество часов
1	Подъемно-транспортное оборудование предприятий мясной промышленности.	2
2	Технологическое оборудование для обездвиживания и обескровливания.	2
3	Машины для удаления и обработки щетины, посола и обработки шкур, извлечения внутренних органов мясных туш, удаления и обработки голов.	2
4	Технологическое оборудование для обработки пищевых субпродуктов, кишок, эндокринно-ферментного сырья.	2
5	Технологическое оборудование для переработки птицы и кроликов.	2
6	Технологическое оборудование для переработки жира-сырца, крови, пера и пуха.	2

7	Оборудование для санитарной обработки мясных туш и мойки оборудования.	2
Практические занятия		
1	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования для оглушения.	2
2	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования для съемки шкур свиней, крупного и мелкого рогатого скота.	2
3	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования для обработки субпродуктов и кишок.	2
4	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования для убоя и потрошения птицы.	2
5	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования для переработки крови, пера и пуха.	2
6	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования для переработки жира-сырца.	2
7	Изучение технологического оборудования убоя и первичной переработки свиней в условиях Агрохолдинга «Мираторг» на примере ЗАО «Свинокомплекс Короча».	4
ИТОГО:		30

IV. Перечень учебно-производственных работ по рабочей профессии «Обработчик мясных туш»

Учебно-производственные работы предусмотрены в рамках изучаемой дисциплины «Технология первичной переработки скота и птицы» и «Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов» в рамках выездных занятий на предприятиях мясной промышленности Белгородской области согласно табл. 4.1.

№ п/п	Тема	Наименование работ	Характеристика рабочего места
1	Анализ технологических операций убоя и переработки птицы на примере ЗАО «Приосколье»	Экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие ЗАО «Приосколье»	Производственные участки

2	Анализ технологических операций убоя и переработки свиней на примере ОАО «Агро-Белогорье» Крапивенские дворы	Экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие ОАО «Агро-Белогорье», Крапивенские дворы	Производственные участки
3	Анализ технологических операций убоя и переработки крупного рогатого скота на примере БЭЗРК «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС	Экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие БЭЗРК «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС, п. Ракитное	Производственные участки
4	Изучение технологического оборудования убоя и первичной переработки свиней в условиях Агрохолдинга «Мираторг» на примере ЗАО «Свинокомплекс Короча»	Экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие ЗАО «Свинокомплекс Короча»	Производственные участки

IV Перечень примерной тематики квалификационных работ по рабочей профессии «Обработчик мясных туш»

1. Технологическая схема убоя крупного рогатого скота: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
2. Технологическая схема убоя свиней в шкуре: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
3. Технологическая схема убоя свиней без шкуры: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
4. Технологическая схема убоя свиней с крупонированием: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
5. Технологическая схема убоя сухопутной птицы: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
6. Технологическая схема убоя водоплавающей птицы: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
7. Технологическая схема убоя мелкого рогатого скота: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
8. Технологическая схема убоя кроликов: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.

9. Технологическая схема переработки жира-сырца: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
10. Технологическая схема переработки крови убойных животных: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
11. Технологическая схема переработку шкур: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
12. Технологическая схема переработки эндокринно-ферментного сырья: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
13. Технологическая схема производства кормовой продукции: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при производстве.
14. Технологическая схема переработки субпродуктов: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
15. Технологическая схема переработки кишок: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
16. Технологическая схема потрошения птицы: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
17. Технологическая схема переработки пера и пуха: характеристика операций, режимы; оборудование, применяемое при переработке.
18. Особенности применения холода при охлаждении мясных туш и субпродуктов.
19. Особенности применения холода при хранении мясных туш и субпродуктов в охлажденном состоянии.
20. Особенности применения холода при замораживании мясных туш и субпродуктов.
21. Особенности применения холода при хранении мясных туш и субпродуктов в замороженном состоянии.
22. Мероприятия, применяемые для снижения усушки при обработке мясных туш холодом.
23. Размораживание и отепление мяса и субпродуктов. Пути интенсификации процесса.
24. Современные подходы в организации убоя и первичной переработки мясных туш.
25. Современное технологическое оборудование для убоя и первичной переработки мясных туш, используемое на предприятиях Белгородской области.

V. Вопросы к экзаменам

5.1 Вопросы к экзамену по дисциплине

«Технология первичной переработки скота и птицы.

Обработка мясных туш и субпродуктов холодом»

1. Виды продукции, получаемой в ЦППС, и направления ее переработки. Пути снижения потерь при убое и первичной переработки скота.
2. Виды, сорта, пищевая ценность пищевых топленых жиров и требования, предъявляемые к их качеству.
3. Воскование тушек водоплавающей птицы (цель, сущность, режимы). Способы регенерации воскомассы.
4. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Меры их предотвращения и устранения.
5. Доставка скота на мясокомбинаты автотранспортом.
6. Замораживание мяса и субпродуктов Сущность процесса кристаллообразования.
7. Изменение качественных показателей мяса при холодильной обработке.
8. Интенсификация процессов отделения жира и сушки кормовой массы при производстве сухих животных кормов в горизонтально-вакуумных котлах.
9. Классификация непищевого сырья. Правила по организации его сбора, транспортировке, приему и подготовке к переработке.
10. Классификация субпродуктов и основные направления их использования.
11. Клеймение и взвешивание говяжьих, свиных, и бараньих туш. Особенности заполнения отвес-накладных для разных видов мяса.
12. Мероприятия по снижению усушки при охлаждении и хранении мяса в охлажденном состоянии.
13. Мероприятия по снижению усушки при хранении мяса в замороженном состоянии.
14. Методы оглушения птицы. Сравнительная характеристика способов электрооглушения птицы.
15. Назначение, режимы и оборудование для проведения опалки и полировки свиных туш.
16. Направления промышленного использования, производственная номенклатура, классификация и топография шкур, меховой и шубной овчины.
17. Общая технологическая схема и характеристика основных операций обработки кишок.

18.Общая характеристика и оценка методов выделения жира из жи-
ра-сырца.

19.Общие требования сбору и способы консервирования эндокрин-
но-ферментного и специального сырья.

20.Организация и основные направления совершенствования техноло-
гического процесса консервирования шкур сухими посолочными составами.

21 Организация и порядок транспортировки скота на мясокомбинаты
железнодорожным транспортом.

22.Организация съемки свиных шкур, крупонов и овчин на установках
периодического непрерывного действия.

23.Организация съемки шкур с туш крупного рогатого скота на уста-
новках периодического и непрерывного действия.

24.Организация технологического процесса вытопки жира на оборудо-
вании периодического действия.

25.Организация технологического процесса обработки черев на поточ-
но-механизированных линиях.

26. Организация технологического процесса первичной переработки и
консервирования крови и ее фракций.

27. Организация технологического процесса переработки птицы на
автоматизированных линиях.

28.Организация хранения замороженного мяса и мясопродуктов.

29.Основные виды кератинсодержащего сырья, направления его про-
мышленного использования. Характеристика и режимы технологических
операции по обработке пуха, пера, волоса, щетины, рогов и копыт.

30. Основные виды эндокринно-ферментного и специального сырья,
направления его использования.

31.Основные направления использования крови и ее фракций. Ассор-
тимент и характеристика продуктов из крови.

32.Основные способы и технологическая схема переработки свиней.

33.Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты
животных.

34.Отделение вытопленного жира от шквары и очистка жира.

35.Отличительные особенности полу- и полного потрошения. Преиму-
щества перехода на полное потрошение тушек птицы.

36.Охлаждение мясных туш и субпродуктов: цель, сущность, способы,
режимы.

37.Охлаждение, розлив, упаковка, режимы и сроки хранения пищевых
топленых жиров.

38.Перспективы внедрения безотходной технологии переработки жи-

ра-сырца. Дополнительная обработка шквары и фузы.

39.Подготовка шкур к консервированию. Направления использования краевых участков и отходов мездрения.

40.Подмораживание мяса: цель, сущность, способы, режимы.

41.Последовательность извлечения внутренних органов и организация их инспекции на конвейерных столах.

42.Последовательность технологических приемов при забеловке шкур. Значение и схемы поддувки сжатым воздухом при забеловке шкур крупного и мелкого рогатого скота.

43.Приемка и доставка на переработку с.-х. птицы.

44.Приемка скота по живой массе и упитанности.

45.Приемка скота по количеству и качеству мяса.

46.Принципиальная технологическая схема получения органопрепаратов.

47.Принципиальная технологическая схема производства пищевых топленых жиров.

48.Производственная номенклатура жиро-сырья, условия его сбора и консервирования.

49. Разделение туш на полутуши. Требования, предъявляемые при выполнении этой операции.

50.Размораживание мяса и мяса продуктов: цель, сущность, методы, режимы. 51.Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электроогушения крупного рогатого скота.

52.Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электроогушения свиней. Возможные варианты электроогушения мелкого рогатого скота.

53.Роль мясной промышленности в увеличении кормовой базы животноводства. Ассортимент кормовой и технической продукции мясокомбинатов, требования стандартов к ее качеству.

54.Снятие оперения. Основное оборудование, используемое для выполнения этой операции.

55.Сортировка, маркировка, формовка и упаковка тушек сухопутной и водоплавающей птицы.

56.Специфика и способы тепловой обработки непищевого сырья в связи с особенностями структуры, химического состава и санитарного состояния.

57. Способы получения белковых концентратов и структурирующихся композиций из крови и ее фракций.

58.Способы снижения вероятности появления холодового шока при охлаждении мясных туш.

59.Способы удлинения сроков хранения мясных туш и субпродуктов в охлажденном состоянии.

60. Сравнительная характеристика основных систем приемки скота. Особенности приемки скота при центровывозе.

61.Сущность и оценка способа консервирования кожевенного сырья тузлукованием.

62.Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.

63.Техника и технология замораживания мяса, блочного мяса и мясопродуктов.

64.Техника и технология охлаждения мясных туш и субпродуктов.

65.Технологическая схема и организация технологического процесса обработки слизистых субпродуктов.

66.Технологическая схема и организация технологического процесса обработки шерстных субпродуктов.

67.Технологическая схема и организация технологического процесса обработки свиных голов.

68.Технологическая схема и характеристика основных операций убоя и первичной переработки кроликов.

69. Технологическая схема производства кормовой продукции в горизонтально-вакуумных котлах с обезжириванием шквары на прессе.

70.Технологическая схема процесса потрошения и характеристика операций по извлечению внутренностей из тушек птицы. Обработка получаемых при потрошении субпродуктов.

71.Технологическая схема убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.

72.Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.

73.Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.

74.Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной птицы.

75.Технологические режимы и оборудование для шпарки и обезволаживания свиных туш на установках периодического и непрерывного действия.

76.Технологические схемы и характеристика отдельных операций обработки мякотных и мясокостных субпродуктов.

77.Технология замораживания мяса птицы: цель, сущность, способы, режимы.

78. Типы предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

79. Требования, предъявляемые к качеству консервированного кожевенного сырья. Организация процесса сортировки, маркировки, тюковки, пакетирования и хранения.

80. Убой животных и сбор крови на пищевые, медицинские, кормовые и технические цели. Организация сбора крови на установках В2-ФВУ.

81. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.

82. Факторы, влияющие на качество мяса при охлаждении и хранении в охлажденном состоянии.

83. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик мяса на этапе транспортировки и предубойного содержания.

84. Факторы, имеющие решающее значение для качественной съемки шкур на механических установках (направление и величина прилагаемого усилия, угол отрыва, скорость движения цепи или конвейера).

85. Характеристика и номенклатура кишечного сырья, направления его использования.

86. Характеристика основного и вспомогательных производств мясо- и птицекомбината.

87. Характеристика подготовительных операций в производстве пищевых топленых жиров.

88. Характеристика скотобазы. Организация предубойного содержания скота.

89. Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей отрасли.

90. Характеристика способов осветления крови, их преимущества и недостатки.

91. Характеристика способов убоя птицы. Обескровливание.

92. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов: цель, сущность, основные понятия.

93. Хранение охлажденного и подмороженного мяса: цель, сущность, способы, режимы.

94. Цель и способы оглушения животных. Преимущества механического обездвиживания и углекислотной анестезии.

95. Цель, сущность, способы и режимы замораживания мяса и субпродуктов.

96. Цель, сущность, режимы и технические средства, используемые для тепловой обработки тушек птицы. Направления холодильной обработки мяса

птицы в зависимости от режимов шпарки.

5.2 Вопросы к экзамену по дисциплине «Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов»

1. Агрегаты для обработки свиных голов, устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, достоинства и недостатки.
2. Дисковые пилы: устройство, принцип действия, особенности эксплуатации.
3. Классификация оборудования для тепловой обработки туш свиней и субпродуктов.
4. Классификация пил, принципы выбора типа ножей и требования к режущим механизмам.
5. Классификация технологического оборудования для фиксирования, оглушения и убоя животных.
6. Классификация технологического оборудования по конструктивным особенностям и технологическому назначению основных элементов.
7. Конвейерные столы для приема и инспекции внутренностей туш скота.
8. Ленточные пилы. Характеристика ленточных пил.
9. Мездрильные и навалосгоночные машины: устройство, принцип действия, особенности эксплуатации.
10. Оборудование для обездвиживания скота: устройство, принцип действия, организация обслуживания.
11. Оборудование для обработки черев скота. Основные виды рабочих органов машин.
12. Оборудование для съемки копыт и челюстей, обрезки рогов, рубки голов.
13. Основные типы рабочих органов кишечных машин, их краткая классификация и требования к ним.
14. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию мясной промышленности.
15. Особенности извлечения щетины, волоса и оперения путем одностороннего и двустороннего контакта.
16. Особенности механизированных инструментов с дисковыми ножами.
17. Особенности процесса шпарки туш свиней, шерстных субпродуктов и тушек птицы.
18. Расчет машин непрерывного действия для удаления щетины, волоса и оперения.
19. Режущее оборудование работающее по принципу ножниц: устройство, принцип действия, Особенности эксплуатации.

20.Секачи для отделения рогов, голов и конечностей: устройство, принцип действия, особенности эксплуатации.

21.Скребмашины непрерывного действия: устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, достоинства и недостатки.

22.Скребмашины периодического действия: устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, достоинства и недостатки.

23.Современные способы съемки шкур с туш скота. Анализ особенностей снятия шкуры методом разрыва связей.

24.Условия качественной съемки шкуры. Анализ усилий скорости съемки шкур. Понятие предельно-допустимой скорости съемки шкур.

25.Установки для разрубка туш на полутуши. Классификация установок.

26.Установки для снятия шкур с туш КРС непрерывного действия: устройство, принцип действия, организация обслуживания.

27.Установки для снятия шкур с туш КРС периодического действия: устройство, принцип действия, организация обслуживания.

28.Установки для снятия шкур с туш свиней непрерывного действия: устройство, принцип действия, организация обслуживания.

29.Фиксирующие конвейеры электроогушения скота: устройство, принцип действия, организация обслуживания.

30.Характеристика конвейеров для электроогушения скота.

31 .Характеристика оборудования для обработки шерстных субпродуктов.

32.Характеристика оборудования для отжима содержимого кишок и съемки балластных оболочек.

33.Характеристика оборудования для съемки щетины.

34.Характеристика опалочных печей для туш свиней.

35.Характеристика преимуществ и недостатков способов обездвиживания.

36.Характеристики установок для посола шкур скота. Определение скорости вращения.

37.Характеристики установок для съемки шкур скота.

38.Современное оборудование, применяемое для убоя животных.

39.Современное оборудование, применяемое для переработки вторичного мясного сырья.

40.Способы, применяемые для дезинфекции и санитарной обработки технологического оборудования.

VI. Учебно-методическое обеспечение дисциплин при подготовке рабочей профессии «Обработчик мясных туш»

6.1. Основная литература

1. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов. Книга 1. Общая технология мяса. / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. 565 с.
2. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции живогноводсгва / А.А. Курочкин, В.В. Ляшенко . - М : Колос, 2001.
3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В.И. Ивашов М.: Колос, 2001.
4. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник / О.В. Соловьев - М.: ДеЛи принт, 2010. - 470 с.

VII. Материально-техническое обеспечение дисциплин при подготовке рабочей профессии «Обработчик мясных туш»

1. Учебные фильмы.
2. Каталоги упаковки и тары.
3. Электронный каталог фирм производителей оборудования.
4. Технологическое оборудование для мини производств.
5. Приборы и реактивы.
6. Курсы лекций по дисциплинам, методические указания.

Составитель программы:

Зав. кафедрой Татьяна Селаткова

Одобрена на заседании МК факультета

« 12 » 03 2015 г. Протокол № 10

Председатель МК

[Signature]

Согласована:

заместитель директора –
руководитель КПП

[Signature]

Мартынов Е.А.

« 12 » 03 2015 г.