

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.07.2021 13:31:16

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986ab6255891f288f915a1551ae

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



Утверждаю:  
председатель Методического совета  
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
И.И. Клостер  
2021г.

**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/практические занятия	Самостоятельная работа	Итоговая аттестация	
1.	<b>Модуль 1. «Технология первичной переработки скота и птицы»</b>	<b>82</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		
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	6	2	-	4	Устный	

	животных на перерабатывающие предприятия.						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
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. «Обработка мясных туш и субпродуктов холодом»</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		
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
<b>3</b>	<b>Модуль 3. «Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов»</b>	<b>44</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>14</b>		
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	6	2	2	2		Устный опрос

	внутренних органов мясных туш, удаления и обработки голов.						
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	<b>4</b>				<b>4</b>	
<b>Итого:</b>		<b>160</b>	<b>48</b>	<b>52</b>	<b>56</b>	<b>4</b>	