

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейко С.В. Алейко С.В.

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.03.2023 09:55:13

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

Н.И. Клостер

«26» марта 2023 г

Учебный план
основной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки
15297 «Обработчик колбасных изделий»

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. «Общая технология мясной отрасли»	20	4	-	16		
1.1	История развития мясной отрасли. Сырьевые ресурсы.	3	1	-	2	Устный опрос	
1.2	Основы первичной переработки скота и птицы.	8	1	-	7	Устный опрос	
1.3	Вторичные продукты убоя скота и птицы.	6	1	-	5	Устный опрос	
1.4	Вспомогательное производство.	3	1	-	2	Устный опрос	
2.	Модуль 2. «Организация производства мяса и мясных продуктов»	28	4	8	16		
2.1	Организация технологического участка убоя скота и птицы.	6	1	2	3	Устный опрос	
2.2	Организация холодильной обработки мяса на холодильниках.	6	1	2	3	Устный опрос	
2.3	Организация вспомогательного производства. Подготовка основного и вспомогательного сырья.	8	1	2	5	Устный опрос	

2.4	Организация технологического участка производства колбасных изделий.	8	1	2	5		Устный опрос
3	Модуль 3. «Частные технологии в колбасном производстве»	66	9	18	39		
3.1	Классификация колбасных изделий по видам используемого сырья и продолжительности хранения.	4	1	-	3		Устный опрос
3.2	Использование мясного сырья и белковых препаратов в технологии колбасных изделий.	5	1	2	2		Устный опрос
3.3	Характеристика посолочных веществ, консервантов, красителей, антиокислителей, бактериальных и ферментных препаратов в технологии колбасных изделий.	2	1	-	1		Устный опрос
3.4	Приправы и комплексные добавки в колбасном производстве.	1	1	-	-		Устный опрос
3.5	Характеристика частных технологий колбасных изделий. Технологические схемы колбас. Прием сырья и разделка туш для колбасного производства.	8	1	2	5		Устный опрос
3.6	Посол сырья при производстве колбасных изделий.	7	1	2	4		Устный опрос
3.7	Измельчение мясного сырья. Организация процесса куттерования и перемешивания.	8	-	2	6		Устный опрос
3.8	Шприцевание и формовка. Колбасных изделий. Осадка.	7	-	2	5		Устный опрос
3.9	Производство ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев.	8	1	4	3		Устный опрос
3.10	Термическая обработка колбасных изделий.	8	1	2	5		Устный опрос
3.11	Упаковка, транспортировка и хранение колбасных изделий.	8	1	2	5		Устный опрос
4	Модуль 4. «Технологическое оборудование колбасного производства»	44	5	10	29		
4.1	Мясорезательные машины для крупного измельчения мяса: принцип действия, устройство. Волчки.	10	1	2	7		Устный опрос
4.2	Оборудование для тонкого и коллоидного измельчения мяса: принцип действия, устройство. Агрегаты для посола мяса.	10	1	2	7		Устный опрос
4.3	Машины для формования колбасных изделий.	8	1	2	5		Устный опрос
4.4	Оборудование для теплопроводной обработки колбасных изделий.	8	1	2	5		Устный опрос
4.5	Камеры для сушки мясных изделий. Типовые линии производства колбас.	8	1	2	5		Устный опрос
	Квалификационный экзамен	2				2	

Итого:	160	22	36	100	2	
---------------	------------	-----------	-----------	------------	----------	--