

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 15.07.2021 15:28:16
 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
 И.А. Клостер
 2021г.

**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	6	10		
1.1	История развития мясной отрасли. Сырьевые ресурсы.	3	1	-	2	Устный опрос	
1.2	Основы первичной переработки скота и птицы.	8	1	4	3	Устный опрос	
1.3	Вторичные продукты убоя скота и птицы.	6	1	2	3	Устный опрос	
1.4	Вспомогательное производство.	3	1	-	2	Устный опрос	
2.	Модуль 2. «Организация производства мяса и мясных продуктов»	26	8	8	10		
2.1	Организация технологического участка убоя скота и птицы.	4	2	-	2	Устный опрос	
2.2	Организация холодильной обработки мяса на холодильниках.	8	2	4	2	Устный опрос	
2.3	Организация вспомогательного производства. Подготовка основного и вспомогательного сырья.	6	2	2	2	Устный опрос	
2.4	Организация технологического участка производства колбасных изделий.	8	2	2	4	Устный опрос	

3	Модуль 3. «Частные технологии в колбасном производстве»	66	18	32	16		
3.1	Классификация колбасных изделий по видам используемого сырья и продолжительности хранения.	4	2	-	2		Устный опрос
3.2	Использование мясного сырья и белковых препаратов в технологии колбасных изделий.	5	1	4	-		Устный опрос
3.3	Характеристика посолочных веществ, консервантов, красителей, антиокислителей, бактериальных и ферментных препаратов в технологии колбасных изделий.	2	2	-	-		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	2	4	2		Устный опрос
3.6	Посол сырья при производстве колбасных изделий.	7	1	4	2		Устный опрос
3.7	Измельчение мясного сырья. Организация процесса куттерования и перемешивания.	8	2	4	2		Устный опрос
3.8	Шприцевание и формовка. Колбасных изделий. Осадка.	7	1	4	2		Устный опрос
3.9	Производство ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев.	8	2	4	2		Устный опрос
3.10	Термическая обработка колбасных изделий.	8	2	4	2		Устный опрос
3.11	Упаковка, транспортировка и хранение колбасных изделий.	8	2	4	2		Устный опрос
4	Модуль 4. «Технологическое оборудование колбасного производства»	44	10	24	10		
4.1	Мясорезательные машины для крупного измельчения мяса: принцип действия, устройство. Волчки.	10	2	6	2		Устный опрос
4.2	Оборудование для тонкого и коллоидного измельчения мяса: принцип действия, устройство. Агрегаты для посола мяса.	10	2	6	2		Устный опрос
4.3	Машины для формования колбасных изделий.	8	2	4	2		Устный опрос
4.4	Оборудование для теплопроводной обработки колбасных изделий.	8	2	4	2		Устный опрос
4.5	Камеры для сушки мясных изделий. Типовые линии производства колбас.	8	2	4	2		Устный опрос
	Квалификационный экзамен	4				4	
Итого:		160	40	70	46	4	