

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.02.2026 14:49:40
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb2706a11790b1c0d4894bb155890236914a15757b

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. Кластер
2025 г.

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.	Модуль 1. «Технология первичной переработки скота и птицы»	82	11	18	53		
1.1	Состояние, тенденции и перспективы развития мясной и птицеперерабатывающей отрасли.	4	1	-	3	Устный опрос	
1.2	Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона предприятий для переработки скота и птицы.	6	1	-	5	Устный опрос	
1.3	Транспортировка убойных животных на перерабатывающие предприятия.	6	1	-	5	Устный опрос	
1.4	Порядок приемки и сдачи скота и птицы на перерабатывающие предприятия.	6	1	2	3	Устный опрос	
1.5	Технология первичной переработки скота.	8	1	2	5	Устный опрос	
1.6	Особенности и разновидности технологических схем переработки скота и птицы.	16	1	6	9	Устный опрос	

1.7	Технология переработки кроликов. Технические средства и режимы.	6	1	2	3		Устный опрос
1.8	Технология первичной переработки субпродуктов и жира-сырца.	6	1	2	3		Устный опрос
1.9	Обработка шкур, кишечного и эндокринного сырья.	6	1	-	5		Устный опрос
1.10	Сбор и переработка крови.	6	1	2	3		Устный опрос
1.11	Производство технических жиров и кормовой муки.	6	1	2	3		Устный опрос
1.12	Вспомогательное производство. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	6	-	-	6		Устный опрос
2.	Модуль 2. «Обработка мясных туш и субпродуктов холодом»	30	4	6	20		
2.1	Холодильная обработка мясных туш. Основные и производственные процессы.	6	1	2	3		Устный опрос
2.2	Охлаждение мяса, субпродуктов и их хранение в охлажденном состоянии.	4	1	-	3		Устный опрос
2.3	Замораживание мяса, субпродуктов и их хранение в замороженном состоянии.	4	1	-	3		Устный опрос
2.4	Размораживание мяса и субпродуктов. Пути интенсификации.	8	1	2	5		Устный опрос
2.5	Мероприятия по снижению усушки при холодильной обработке мясных туш и субпродуктов.	8	-	2	6		Устный опрос
3	Модуль 3. «Технологическое оборудование для переработки скота, птицы, кроликов»	46	7	12	27		
3.1	Подъемно-транспортное оборудование предприятий мясной промышленности.	8	1	2	5		Устный опрос
3.2	Технологическое оборудование для обездвиживания и обескровливания.	6	1	2	3		Устный опрос
3.3	Машины для удаления и обработки щетины, посола и обработки шкур, извлечения внутренних органов мясных туш, удаления и обработки голов.	6	1	2	3		Устный опрос
3.4	Технологическое оборудование для обработки пищевых субпродуктов, кишок, эндокринно-ферментного сырья.	6	1	2	3		Устный опрос
3.5	Технологическое оборудование для переработки птицы и кроликов.	6	1	2	3		Устный опрос
3.6	Технологическое оборудование для переработки жира-сырца, крови, пера и пуха.	8	1	2	5		Устный опрос
3.7	Оборудование для санитарной обработки мясных туш и мойки оборудования.	6	1	-	5		Устный опрос
	Квалификационный экзамен	2				2	
Итого:		160	22	36	100	2	