

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейников Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.04.2024 15:35:53

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. Кластер

«*Иванова*» 2024г.



**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	
<b>1.</b>	<b>Модуль 1. «Общая технология мясной отрасли»</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>16</b>		
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	
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. «Организация производства мяса и мясных продуктов»</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>16</b>		
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
<b>3</b>	<b>Модуль 3. «Частные технологии в колбасном производстве»</b>	<b>66</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>39</b>		
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
<b>4</b>	<b>Модуль 4. «Технологическое оборудование колбасного производства»</b>	<b>44</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>29</b>		
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	
<b>Итого:</b>		<b>160</b>	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	