

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Программа повышения квалификации «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Основы переработки мяса и мясопродуктов» (72 акад. часов)

Цель: повышение квалификации

Продолжительность обучения: 5 дней

Форма обучения - очная, с отрывом от работы.

Режим занятий: 9-00 – 18.00

№ п/п	Наименование разделов и учебных дисциплин	Трудоемкость, час.	В том числе, час.			Форма аттестации	Наименование учебно-метод. материалов и средств обучения
			Аудиторные занятия, час		См.р.		
			Лекции	Практ. занятия, семинары			
1	УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ I Характеристика мяса, как объекта технологии	38	10	16	12	Устный опрос, решение ситуационных задач.	Лекции в форме презентаций и обсуждений.
2	УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II Технология производства колбасных изделий	32	8	14	10	Устный опрос, решение ситуационных задач.	Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия сопровождаются решением ситуативных задач и кейсов
3	Итоговая аттестация	2	0	2		Экзамен в форме тестирования	тест
4	ИТОГО	72	18	32	22		

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Программа повышения квалификации «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Основы переработки мяса и мясопродуктов», 72 академических часа

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего час.	В том числе			Форма контроля	Наименование учебно-метод. Материалов и средств обучения
			лекции	практ. Занятия	См.р.		
БАЗОВАЯ ЧАСТЬ							
УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ I – Особенности технологического использования мяса							
1	Особенности состава, свойств и структуры мяса	7	2	3	2	Устный опрос, решение ситуационных задач	Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в ЦПО «Цех по переработке мяса»
2	Изменение состава, свойств и структуры мяса под воздействием биохимических процессов	7	2	3	2		
3	Функционально-технологические свойства пищевых фосфатов и поваренной соли	7	2	3	2		
4	Водосвязывающая способность мяса	7	2	3	2		
5	Посол и его значение в мясоперерабатывающей промышленности	10	2	4	4		
ПРОФИЛЬНАЯ ЧАСТЬ							
УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II – Технология производства колбасных изделий							
6	Технико-технологические аспекты приготовления эмульсий и особенности современных способов получения мясных эмульсий	6	2	2	2	Устный опрос, решение ситуационных задач	Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в ЦПО «Цех по переработке мяса»
7	Особенности производства белково-жировых и белково-колагеновых эмульсий	6	2	2	2		Лекции в форме презентаций и обсуждений
8	Производство мясных эмульсий из грубоизмельченного	6	2	2	2		Лекции в форме презентаций и обсуждений.



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Программа повышения квалификации «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

	сырья						
9	Особенности производства реструктурированных и цельномышечных мясных изделий	6	2	2	2		Практические занятия в ЦПО «Цех по переработке мяса»
10	Особенности использования колбасных оболочек. Термическая обработка колбасных изделий	2	-	2	-		
11	Основные принципы применения пищевых гидроколлоидов и клетчатки в колбасном производстве Современные ингредиенты повышающие качество колбасных изделий	4	-	2	2		Лекции в форме презентаций и обсуждений
12	Мясные полуфабрикаты. Классификация. Особенности производства	2	-	2	-		Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в ЦПО «Цех по переработке мяса»
	Обязательная итоговая аттестация	2	-	2	-	Тест	Экзамен в форме тестирования
	ИТОГО:	72	18	32	22		