Введение

Мясокомбинат — это предприятие, занимающееся в промышленных масштабах убоем скота, кроликов и птицы, переработкой мяса на разнообразные пищевые продукты. Для увеличения выпуска мяса и мясопродуктов ежегодно реконструируются и вводятся мясоперерабатывающие предприятия. Постоянно происходит техническое перевооружение и оснащение предприятий мясной отрасли АПК страны современным технологическим оборудованием, новейшей техникой, комплексно механизируются и автоматизируются производства. Все больше используется вычислительная техника. Проводится большая работа по повышению качества, улучшению и обогащению ассортимента мясных продуктов.Предприятия мясной промышленности нашей страны оснащены большим количеством (более 400 наименований) технологического оборудования. Рациональная эксплуатация оборудования требует глубокого знания его особенностей и конструктивных признаков. При использовании современного технологического оборудования важно сохранить в вырабатываемых мясных продуктах в максимальной степени все компоненты.

Производство качественных мясных продуктов — это комплексная задача. Мясо и колбасные изделия занимают значительное место в рационе питания человека. Всвязи с этим необходимо знать элементарный химический состав, пищевую ценность, требования, предъявляемые к качеству.

Производство вареной колбасы обладает целым рядом особенностей, с которыми связано особо серьезное отношение к процессу производства, а именно сложность технологического процесса, высокие требования к качеству мяса, правильный подбор оборудования.

Цель создания электронного учебника

Электронный учебник – программное средство, созданное с использованием компьютерных технологий (например, HTML) для самостоятельного изучения материала и самоконтроля знаний, а также как учебное пособие для преподавателей. Персональные компьютеры, оснащенные электронными учебниками, действительно становятся помощниками преподавателей, принимая на себя огромную рутинную работу по проверке и оценке знаний студентов.

Основная цель электронного учебника заключается в привлечении в процесс обучения иных, нежели традиционный учебник, возможностей человеческого мозга, в частности, слуховой и эмоциональной памяти, с целью максимального облегчения понимания и запоминания наиболее существенных понятий, утверждений и примеров. Основные фрагменты учебника или темы наряду с текстом и иллюстрациями содержат аудио- или видеозапись лекторского изложения материала. Лектор дает свое понимание изучаемого предмета, расставляет необходимые смысловые акценты, которые трудно бывает передать в обычном учебнике. Текстовая часть сопровождается многочисленными перекрестными ссылками, позволяющими сократить время поиска необходимой информации, а также мощным поисковым центром и индексом.

Один раз грамотно создав свой учебник, можно постоянно обновлять и пополнять его без дополнительных временных и материальных затрат. Кроме того, автор может в своем издании дать ссылки на дополнительную информацию, находящуюся в интернете.

Для разработки электронного учебника использоваться программа TurboSite.Данная программа позволяет без знания программирования создать электронный учебник, выстроить материал учебной дисциплины по основным разделам, наполнить его видеоматериалами, JavaScript-тестами и другими функциями за небольшое время.

Электронный учебник включает в себя:

- 28 страниц

Теор. Мат.

- Изображения

- Видеоматериалы

- Гиперссылки

Содержания электронного учебника:

-Характеристика сырья и готовой продукции

-Технологическая схема производственного процесса

-Подготовка сырья

-Измельчение мясного сырья

-Посол

-Приготовление фарша

-Формование

-Термическая обработка

-Проверка и упаковывание

-Технология производства

-Волчок

-Фаршемешалка

-Куттер

-Шпигорезка

-Шприц

-волчок PC-160

-волчок К7 ФВП 160-01

-работа волчка MG-130

-работа волчка К7-ФВП-200

-работа волчка для измельчения замороженного мяса JR

-фаршемешалка VVS200

-Фаршемешалка К6-ФММ-150

-работа фаршемешалки ИПКС-019-150

-куттер Л5-ФБК

-работа куттера вакуумного ВК-125

-шприц ФШ2-ЛМ

-работа шпигорезкиRuhle SR 1 - SR 1 Turbo

Напис. Про кон. Вопр.