

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСОПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения очная**

## 1. Цели освоения дисциплины

-изучение будущими специалистами теоретических и технологических основ мяса и мясопродуктов;

-подготовка высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производств – от производства сырья до реализации готовой продукции

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Технология мясопродуктов относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология мясопродуктов» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-6	Эксплуатация технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Технология переработки и хранения продукции животноводства

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

## 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<i>Знать:</i> знать классификацию, ассортимент и основные качества разных видов продукции животноводства <i>Уметь:</i> уметь проводить комплексную оценку качества мясного сырья и готовой продукции, <i>Владеть:</i> приемами определения морфологического, сортового и химического состава мяса



Раздел 1 Состав, свойства и качество мясного сырья	7	4	8								
Тема 1. Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	7	2	2					6	2		ПК-6.1
Тема 2. Факторы, формирующие качество мясного сырья	7	2	2					4	2		ПК-6.1
Тема 3. Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе	7		4						4		ПК-6.1
Тема 4. Убой и первичная переработка крупного и мелкого рогатого скота	7		4						4		ПК-6.1
Тема 5. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	7		4						4		ПК-6.1
Тема 6. Термическая обработка мяса	7		2						2		ПК-6.1
Тема 7. Технология консервирования мяса разных видов животных	7	2	4					6	4		ПК-6.1
Тема 8. Методы оценки качества мяса	7		4						4		ПК-6.1
Тема 9. Контроль качества мяса и мясопродуктов	7	2	4					6	4		ПК-6.1

Тема 10. Технология производства колбасных изделий	7	4	4					6			ПК-6.1
Тема 11. Производство мясных полуфабрикатов	7	2	4					6	4		ПК-6.1
Тема 12. Технологические процессы в производстве баночных консервов	7	2	4					6			ПК-6.1
Тема 13. Промежуточная аттестация	7										
<b>Контактная работа</b>	7	16	42							4	х
<b>Самостоятельная работа</b>	7							40	34		х
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	7	16	42					40	34	4	х
<b>Всего по дисциплине</b>		16	42					40	34	4	

## 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

## 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

## 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	1. Нежность мяса и способы ее повышения 2. Пищевая ценность мяса	6
2	Факторы, формирующие качество мясного сырья	1. Влияние сроков хранения 2. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов	4
3	Технология консервирования мяса разных видов животных	1. Виды консервантов 2. Использование консервантов в мясной промышленности 3. Холодильная обработка мясных изделий из баранины	6
4	Контроль качества мяса и	1. Контроль качества обвалки мясных отрубов	6

	мясопродуктов	2.Отбор образцов в проведении зачистки 3.Определение площади мышечного среза	
5	Технология производства колбасных изделий	1.Рецептура студня 2. Рецептuru холодца	6
6	Производство мясных полуфабрикатов	1.Крупнокусковые полуфабрикаты. 2.Заморозка мясных полуфабрикатов	6
7	Технологические процессы в производстве баночных консервов	1.Основные определения термической обработки мяса 2.Факторы, влияющие на термическую обработку	6
Всего			40

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Емельченко П.А., Косилов В.И., Крылов В.Н. Сырье и технология производства мясопродуктов Оренбург.: Изд. Центр ОГАУ, 2009. 228 с.

2.Емельченко П. А. Технология колбасных и ветчинно-штучных изделий: учеб. пос. / П.А. Емельченко, В.И. Косилов. - Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2000. - 108 с.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Методы исследования мяса и мясных продуктов /Л.В.Антипова, И.А.Глотова, И.А. Рогов М.: Колос, 2004 .571 с.

2. Журналы: Мясная индустрия, Все о мясе, Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

«Тематическое содержание дисциплины»

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами

обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**  
весы лабораторные, колбы, электрические плиты, лабораторный сушильный шкаф, бюретка автоматическая, муфельная печь, рефрактометр.

**7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

**7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Яичкин В.Н.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №9 от 02.11.2018

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №9 от 27.12.2018

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств



Любкин В.Б.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 Технология мясопродуктов на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнения и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 28.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 Технология мясопродуктов на  
2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнений и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич