

**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 заочная

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

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 Технология мясопродуктов составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения,

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №4		Курс №5	
			КР	СР	КР	СР
Лекции (Л)	10		4		6	
Лабораторные работы (ЛР)	12		4		8	
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары(С)						
Курсовое проектирование (КП)						
Самостоятельная работа		118		64		54
Промежуточная аттестация	4				4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х			Экзамен	
Всего	26	118	8	64	18	54

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплин

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Раздел 1 Состав, свойства и качество мясного сырья	5	2	2								
Тема 1. Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	5	2						12			ПК-6.1
Тема 2. Факторы, формирующие качество мясного сырья	5							10			ПК-6.1
Тема 3. Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе	5		2						6		ПК-6.1
Тема 4. Убой и первичная переработка крупного и мелкого рогатого скота	5		2						6		ПК-6.1
Тема 5. Технология консервирования мяса разных видов животных	5	2	2					12	6		ПК-6.1
Тема 6. Методы оценки качества мяса	5		2						6		ПК-6.1

Тема 7. Контроль качества мяса и мясопродуктов	5	2						12			ПК-6.1
Тема 8. Технология производства колбасных изделий	5	2	2					12			ПК-6.1
Тема 9. Производство мясных полуфабрикатов	5	2						12			ПК-6.1
Тема 10. Технологические процессы в производстве баночных консервов	5		2					12			ПК-6.1
Тема 11. Промежуточная аттестация	5										
Контактная работа	5	10	12							4	х
Самостоятельная работа	5							82	24		х
Объем дисциплины в семестре	5	10	12					82	24	4	х
Всего по дисциплине		10	12					82	24	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	12
2	Факторы, формирующие качество мясного сырья	1. Влияние сроков хранения 2. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов	10
3	Технология консервирования	1. Виды консервантов 2. Использование консервантов в мясной	12

	мяса разных видов животных	промышленности 3.Холодильная обработка мясных изделий из баранины	
4	Контроль качества мяса и мясопродуктов	1.Контроль качества обвалки мясных отрубов 2.Отбор образцов в проведении зачистки 3.Определение площади мышечного среза	12
5	Технология производства колбасных изделий	1.Рецептура студня 2. Рецепттура холодца	12
6	Производство мясных полуфабрикатов	1.Крупнокусковые полуфабрикаты. 2.Заморозка мясных полуфабрикатов	12
7	Технологические процессы в производстве баночных консервов	1.Основные определения термической обработки мяса 2.Факторы, влияющие на термическую обработку	12
Всего			82

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.

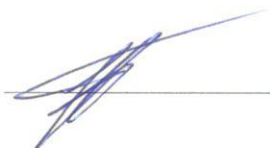
Дополнения и изменения

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