

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор:

Наименование дисциплины: Б1.О.28 Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов

Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с технологией первичной переработки мяса и мясных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения;
- рассмотреть вопросы о составе, свойствах и пищевой ценности продуктов животноводства;
- ознакомить студентов с организационно-техническим оформлением технологических процессов.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<p><i>Знать:</i> основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться основами национального и международного ветеринарного законодательства, конкретными правилами и положениями, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><i>Владеть:</i> основами национального и международного ветеринарного законодательства, конкретными правилами и положениями, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
	ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную	<p><i>Знать:</i> источники современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p><i>Уметь:</i> уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о</p>

	<p>деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p>ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p><i>Владеть:</i> техникой и алгоритмом поиска современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>
	<p>ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> нормативно-правовую базу и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной</p>	<p><i>Знать:</i> технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> использовать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> информацией о технических возможностях современного специализированного оборудования, методами решения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>	<p><i>Знать:</i> применение современных технологий и методов исследований в профессиональной деятельности, интерпретацию полученных результатов</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные технологии и методы исследований в профес</p>

		<p>сиональной деятельности, трактовать полученные результаты</p> <p><i>Владеть:</i> современными технологиями и методами исследований в профессиональной деятельности, методами обобщения полученных результатов</p>
	<p>ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p><i>Знать:</i> алгоритм работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработок новых технологий</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработок новых технологий</p> <p><i>Владеть:</i> навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработок новых технологий</p>
<p>ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p><i>Знать:</i> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p><i>Уметь:</i> работать с современными программными обеспечениями, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов</p> <p><i>Владеть:</i> знаниями о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и пакетах прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов</p>
	<p>ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать</p>	<p><i>Знать:</i> новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работу со специализированными информационными базами данных</p> <p><i>Уметь:</i></p>

	<p>со специализированными информационными базами данных</p>	<p>применять новые информационные технологии для решения поставленных задач своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных <i>Владеть:</i> новыми информационными технологиями для решения поставленных задач своей профессиональной деятельности, навыками работы со специализированными информационными базами данных</p>
	<p>ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p><i>Знать:</i> работу с операционной системой, стекстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Уметь:</i> работать с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Владеть:</i> навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>

<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий; нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологией и жизненными циклами возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторами, благоприятствующими</p>
---	--	--

		<p>храспространению;основнымипон ятиямитерминамиивобластиоценк икачествапродуктовубояживотных ,иххимическийсостав,пищевуюцен ность,факторы,формирующиекаче ство</p> <p><i>Владеть:</i> информациейогосударственныхста ндартахобластиветеринарно- санитарнойоценкииконтроляпроиз водствабезопаснойпродукцииживо тноводстваикормов;правилахпрове денияветеринарно- санитарнойэкспертизыиконтроляк ачествапродуктовпитанияживотно гопроисхождения;профилактическ ихмероприятияхпопредотвращени юзоонозов;современныхсредствис пособовдезинфекции,дезинсекции идератизациибоенскихимясоперер абатывающихпредприятий;нормах иправилахпоорганизациииконтрол ютранспортировкиживотных,мясн огосырьяипродукции;биологиииж изненныхциклахвозбудителейинф екционных</p>
--	--	---

		иинвазионныхболезнейживотныхи птиц,втомчислеопасныедлячеловека,атакжефакторах,благоприятствующихихраспространению;основныхпонятияхитерминахвобластиценкикачествапродуктовубояживотных,иххимическийсостав,пищевуюценность,факторы,формирующиекачество
--	--	--

	<p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного</p>	<p><i>Знать:</i> инструкцию проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туши и органов; алгоритм правильной оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организацию контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определение видовых принадлежностей мяса животных; технику проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать контроль погрузки и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
--	---	--

		<p>дения <i>Владеть:</i> навыками проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туши и органов; правильной оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; оценивания пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса мясных продуктов; использования методов технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
--	--	---

	<p>ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методы транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; алгоритм проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методы транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-</p>
--	--	---

		<p>санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>методами проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методами транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Технология предубойной подготовки животных.
- Тема 2. Первичная переработка убойных животных. Влияние стресса животных на качество мяса.
- Тема 3. Особенности убоя и переработки свиней. Ветеринарно-санитарный контроль туш
- Тема 4. Оценка качества и сортировка туш
- Тема 5. Категории и питательность мяса
- Тема 6. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса
- Тема 7. Способы обезвреживания и исследования продуктов убоя больных животных
- Тема 8. Ветеринарный санитарный контроль на предприятиях при переработке больных животных
- Тема 9. Переработка скота на предприятиях малой мощности и в местах выращивания
- Тема 10. Убой и переработка птицы
- Тема 11. Убой и переработка кроликов
- Тема 12. Убой и переработка крупного рогатого скота
- Тема 13. Особенности убоя и переработки мелкого рогатого скота
- Тема 14. Микробиологический контроль продуктов убоя животных
- Тема 15. Использование отходов мясной промышленности
- Тема 16. Классификация, пищевое значение субпродуктов
- Тема 17. Обработка и контроль качества мякотных, мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов
- Тема 18. Переработка кишечного сырья
- Тема 19. Пищевые жиры
- Тема 20. Сбор и переработка крови
- Тема 21. Обработка и контроль качества субпродуктов птицы и кроликов
- Тема 22. Сбор и первичная обработка эндокринно- ферментного и специального сырья.
- Тема 23. Кожевенное - меховое и техническое сырье.
- Тема 24. Обработка шкур.
- Тема 25. Ветсанконтроль качества и безопасности мяса.
- Тема 26. Пищевая ценность и особенности мяса кроликов.
- Тема 27. Пищевая ценность и особенности мяса верблюдов, оленей и яков.
- Тема 28. Товароведение мяса.
- Тема 29. Пороки мяса.
- Тема 30. Порчи мяса.
- Тема 31. Мясо, поставляемое для экспорта. Требования нормативных документов
- Тема 32. Вопросы контроля качества и безопасности генетически модифицированного мяса и трансгенных мясных продуктов.
- Тема 33. Экологически безопасное мясо. Биомясо и биопродукты.
- Тема 34. Дегустация мясных продуктов.
- Тема 35. Контроль качества полуфабрикатов, колбас.
- Тема 36. Микробиологические процессы в мясе.
- Тема 37. Способы защиты продуктов от порчи.
- Тема 38. Охлаждение и подмораживание. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
- Тема 39. Замораживание. Размораживание. Хранение замороженного мяса.
- Тема 40. Воздействие высокими температурами.
- Тема 41. Сушка.

Тема 42. Хранения мяса в вакуумной упаковке.

Тема 43. Хранения мяса и мясопродуктов на складе.

Тема 44. Посол.

Тема 45. Способы копчения. Характеристика коптильного дыма. Кинетика посола.

Тема 46. Механизм копчения. Физико- химические и биохимические процессы при копчении мяса.

Тема 47. Использование химических веществ- консервантов и биозащиты.

Тема 48. Продукты из свинины. Технология производства.

Тема 49. Продукты из говядины. Технология производства.

Тема 50. Продукты из баранины. Технология производства.

Тема 51. Продукты из конины и оленины. Технология производства.

Тема 52. Консервирование мяса поваренной солью.

Тема 53. Консервирование мяса высокими температурами.

Тема 54. Консервирование мяса низкими температурами.

Тема 55. Общая технология производства колбасных изделий.

Классификация рецептуры сырья.

Тема 56. Особенности производства отдельных видов колбасных изделий. Группа вареных колбас. Колбасные изделия заданного химического состава на основе единого фарша.

Тема 57. Полукопченые и варено-копченые колбасы. Группы ливерных колбас.

Тема 58. Ферментированные колбасы. Функциональные мясные продукты. Условия климатизации, сушки и созревания ферментированных колбас.

Тема 59. Общая технология производства колбасных изделий.

Тема 60. Показатели качества колбасных изделий.

Тема 61. Производство полуфабрикатов.

Тема 62. Продукты быстрого приготовления. Натуральные полуфабрикаты.

Тема 63. Упаковка и увеличение сроков хранения мясных продуктов.

Полуфабрикаты из мяса птицы.

Тема 64. Классификация консервов. Консервная тара. Сырье и материалы для производства консервов.

Тема 65. Новые виды консервов.

Тема 66. Консервы детского и диетического питания.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕ.