

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В. 18. Технология производства мясопродуктов

Направление подготовки: 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология производства мясопродуктов» является

-изучение будущими специалистами теоретических и технологических основ 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 «Технология производства мясопродуктов» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология производства мясопродуктов» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-9	Технология первичной переработки продуктов животноводства

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-9	Идентификация и фальсификация продуктов животноводства

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

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-9 способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняк	Этап 1: Сущность процессов хранения и переработки мяса. Этап 2: Технологию хранения и переработки мяса	Этап 1: Принимать технологические решения на основе химического состава и технологических свойств сырья. Этап 2: анализировать производственную ситуацию на конкретном перерабатывающем предприятии.	Этап 1: Владеть знаниями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса, Этап 2: обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции.

1. Объем дисциплины

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 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, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 7	
				КР	СР
1	Лекции (Л)	30	-	30	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
3	Практические занятия (ПЗ)	28	-	28	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-	48	-	48
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	-	-	-
11	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	60	48	60	48

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Переработка мясной продукции	7	8		8			x		12		x	ПК-9
1.1.	Тема 1 Переработка мясной продукции в современных условиях	7	4		4			x		-		x	ПК-9
1.2.	Тема 2 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	7	-		4			x		6		x	ПК-9
	Тема 3 Факторы, формирующие качество мясного сырья	7	4		-			x		6		x	ПК-9
2.	Раздел 2 Состав, свойства и качество мясного сырья	7	8		8			x		12		x	ПК-9
2.1.	Тема 4 Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	7	4		4			x		6		x	ПК-9
2.2.	Тема 5 Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе	7	-		2			x		6		x	ПК-9

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.3.	Тема 6 Методы оценки качества мяса	7	4		2			x		-		x	ПК-9
3.	Раздел 3 Технология обработки мяса и мясопродуктов	7	8		6			x		12		x	ПК-9
3.1.	Тема 7 Технология консервирования мяса разных видов животных	7	4		4			x		6		x	ПК-9
3.2.	Тема 8 Термическая обработка мяса	7	-					x		-		x	ПК-9
	Тема 9 Контроль качества мяса и мясопродуктов	7	4		2			x		6		x	ПК-9
4.	Раздел 4 Технология мясных и мясосодержащих продуктов	7	6		6			x		12		x	ПК-9
4.1.	Тема 10 Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа	7	4		4			x		6		x	ПК-9
4.2.	Тема 12 Технология изготовления эмульгированных и комбинированных	7	2		2			x		6		x	ПК-9

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	домашние задания	самостоятель ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточн ая аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	мясопродуктов												
5.	Контактная работа	7	30		28			x		-		2	x
6.	Самостоятельная работа	7	-		-			x		48		x	x
7.	Объем дисциплины в семестре	7	30		28			x		48		2	x
15.	Всего по дисциплине	x	30		28	x	x	x	x	48		2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1,2	Переработка мясной продукции в современных условиях	4
Л-3,4	Факторы, формирующие качество мясного сырья	4
Л-5,6	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	4
Л-7,8	Методы оценки качества мяса	4
Л-9,10	Технология консервирования мяса разных видов животных	4
Л-11,12	Контроль качества мяса и мясных продуктов	4
Л-13,14	Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа	4
Л-15	Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов	2
Итого по дисциплине		Σ 30

5.2.2 – Темы лабораторных работ- не предусмотрено

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1,2	Переработка мясной продукции в современных условиях	4
ЛР-3,4	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	4
ЛР-5,6	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	4
ЛР-7	Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе	2
ЛР-8	Методы оценки качества мяса	2
ЛР-9,10	Технология консервирования мяса разных видов животных	4
ЛР-11	Контроль качества мяса и мясопродуктов	2
ЛР-12,13	Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа	4
ЛР-14	Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов	2
Итого по дисциплине		Σ 28

5.2.4 – Темы семинарских занятий- не предусмотрено

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов)- не предусмотрено

5.2.6 Темы рефератов - не предусмотрено

5.2.7 Темы эссе- не предусмотрено

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий- не предусмотрено

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы (указать в соответствии с таблицей 5.1)	Наименование вопроса	Объем, академич еские часы
1.	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	Холодильная обработка мясных изделий из баранины Заморозка мясных полуфабрикатов	6
2.	Факторы, формирующие качество мясного сырья	Влияние сроков хранения Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов	6
3	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	Нежность мяса и способы ее повышения Пищевая ценность мяса	6
4	Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе	Определение площади мышечного среза	6
5	Технология консервирования мяса разных видов животных	Виды консервантов Использование консервантов в мясной промышленности	6
6	Контроль качества мяса и мясопродуктов	Контроль качества обвалки мясных отрубов Отбор образцов в проведении зачистки	6
7	Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа	Основные принципы процесса реструктурирования	6
8	Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов	Специфика приготовления мясных эмульсий из грубоизмельченного сырья	6
Итого по дисциплине			Σ48

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Шарафутдинов Г.С., Сибатуллин Ф.С., Балакирев Н.А. и др Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие. СПб: Лань, 2012. 608 с.

2. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 600 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева, И.А. Попов. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2014. 536 с.

2. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. [Электронный ресурс] Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 832 с

3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие. Электрон. текстовые данные. Саратов: Вузовское образование, 2014. 27 с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению практических работ;

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программа «Student»
2. Электронное приложение «План осеменения, отелов и производства молока»
3. Open Office
4. JoliTest.

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <https://www.google.ru/intl/ru/docs/about/>

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

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.

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

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния

Разработал(и): _____

С.С. Жаймышева