

**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: заочная

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» включена в вариативный цикл Б1.В. 18 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.

4 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)	6	-	6	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
3	Практические занятия (ПЗ)	6	-	6	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	94	-	94
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	-	-	-
11	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	14	94	14	94

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)	научные 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
1.	Раздел 1 Переработка мясной продукции	9	2		2			х		32		х	ПК-9
1.1.	Тема 1 Переработка мясной продукции в современных условиях	9	2		-			х		16		х	ПК-9
1.2.	Тема 2 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	9	-		2			х		16		х	ПК-9
2.	Раздел 2 Состав, свойства и качество мясного сырья	9	2		2			х		32		х	ПК-9
2.1.	Тема 4 Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	9	2		-			х		16		х	ПК-9
2.2.	Тема 5 Биохимические, физико- химические и микробиологические процессы в мясе	9	-		2			х		16		х	ПК-9
3.	Раздел 3 Технология обработки мяса и мясопродуктов	9	2		2			х		30		х	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
3.1.	Тема 7 Технологии консервирования мяса разных видов животных	9	2		-			х		20		х	ПК-9
3.2.	Тема 8 Термическая обработка мяса	9	-		2			х		10		х	ПК-9
5.	Контактная работа	9	6		6			х		-		2	х
6.	Самостоятельная работа	9	-		-			х		94		х	х
7.	Объем дисциплины в семестре	9	6		6			х		94		х	х
15.	Всего по дисциплине	х	6		6	х	х	хх	х	94		2	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Переработка мясной продукции в современных условиях	2
Л-2	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	2
Л-3	Технология консервирования мяса разных видов животных	2
Итого по дисциплине		Σ 6

5.2.2 – Темы лабораторных работ- не предусмотрено

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ПЗ- 1	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	2
ПЗ -2	Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе	2
ПЗ -3	Термическая обработка мяса	2
Итого по дисциплине		Σ 6

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, академические часы
1.	Переработка мясной продукции в современных условиях	Доля производства мясной продукции в Оренбургской области	16
2.	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	Холодильная обработка мясных изделий из баранины Заморозка мясных полуфабрикатов	16
3	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность	Нежность мяса и способы ее повышения Пищевая ценность мяса	16
4	Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в	Определение площади мышечного среза Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в	16

	мясе	мясе	
5	Технология консервирования мяса разных видов животных	Виды консервантов Использование консервантов в мясной промышленности	20
6	Термическая обработка мяса	Контроль качества обвалки мясных отрубов Способы термической обработки мяса	10
Итого по дисциплине			Σ94

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Шарафутдинов Г.С., Сибгатуллин 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. Open Office
2. 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