

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.19 Технология продуктов убоя»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология переработки молока и мяса
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2021

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.Б.19 Технология продуктов убоя» рассмотрена
утверждена на заседании кафедры

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

наименование кафедры

протокол № 13 от "12" 04 2021 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

наименование кафедры

подпись

расшифровка подписи

Е.П. Мирошников

Исполнители:

доцент

должность

подпись

расшифровка подписи

Ю.С. Кичко

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

Е.П. Мирошникова

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

личная подпись

расшифровка подписи

Н.Н. Бигалиева

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

расшифровка подписи

Т.М. Крахмалева

№ регистрации _____

© Кичко Ю.С., 2021
© ОГУ, 2021

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: сводится к достижению определенного уровня эрудиции студентов в области переработки мяса и мясных продуктов, что должно способствовать лучшему (сознательному) освоению других дисциплин.

Задачи: формировать у студентов представление о технологии убоя животных, первичной их переработке. Студент должен владеть оценочной методологией, приемами и методами оценки продуктов убоя на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной документации качества мясной продукции.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.17 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.1 Технология мяса и мясных продуктов, Б2.П.Б.П.1 Технологическая практика*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4-В-1 Знает технологические процессы производства продуктов животного происхождения ОПК-4-В-2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Знать: технологические процессы убоя сельскохозяйственных животных Уметь: осуществлять технологические процессы убоя при производстве продуктов питания Владеть: умением выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	2 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	103,25	103,25
Лекции (Л)	52	52
Практические занятия (ПЗ)	50	50

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	2 семестр	всего
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального задания (ИЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	40,75	40,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Введение. Предмет, задачи, методы изучения и содержания дисциплины технологии продуктов убоя, связь с другими науками. История развития мясной отрасли	16	6	4	-	6
2	Транспортировка животных. Предубойное содержание скота	20	8	6	-	6
3	Первичная переработка крупного рогатого скота	40	10	24	-	6
4	Первичная переработка мелкого рогатого скота	14	8	-	-	6
5	Первичная переработка свиней	18	10	2	-	6
6	Технология мясожирового производства	36	10	14	-	12
	Итого:	144	52	50	-	42
	Всего:	144	52	50	-	42

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1 Введение. Предмет, задачи, методы изучения и содержания дисциплины технологии продуктов убоя, связь с другими науками. История развития мясной отрасли Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о технологии продуктов убоя. Характеристика убойных животных. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Предприятия по переработке убойных животных. Категории мясокомбинатов, холодильников, предприятий мясной промышленности. Основные ветеринарно-санитарные требования.

№ 2 Транспортировка животных. Предубойное содержание скота. Транспортировка автомобильным транспортом. Транспортировка водным транспортом. Порядок приема – сдачи скота для убоя. Предубойный осмотр и предубойное содержание скота. Прием больных и подозреваемых в заболевании инфекционными болезнями. Болезни, при которых животные не допускаются к убоя. Подготовка скота к убоя. Требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила; основные параметры оценки на предмет соответствия мясной продукции при убое сельскохозяйственных животных.

№ 3 Первичная переработка крупного рогатого скота. Убой крупного рогатого скота. Клеймение туш.

№ 4 Первичная переработка мелкого рогатого скота Убой мелкого рогатого скота. Клеймение туш.

№ 5 Первичная переработка свиней Убой свиней. Клеймение туш.

№ 6 Технология мясозирового производства Технологические расчеты по цеху убоя скота
Подбор и расчет технологического оборудования мясозирового производства. Технология первичной обработки побочных продуктов убоя

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Основные термины и определения, принятые в определении упитанности животных	2
2	1	Сырье для мясной промышленности и система заготовки убойных животных	2
3	2	Транспортирование, приемка и содержание скота, птицы на предприятиях мясной промышленности	4
4	2	Предубойное содержание скота	2
5	3	Упитанность животных. Гост КРС	4
6	3	Упитанность животных. Гост свиньи для убоя	4
7	3	Технология первичной переработки убойных животных	4
8	3	Анализ технологического процесса убоя и разделки туш КРС.	2
9	3	Технологические расчеты по цеху убоя скота и разделки туш	2
10	3	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя	2
11	3	Анализ и технологические расчеты по цеху первичной переработки скота	2
12	3	Технологические расчеты по цеху убоя скота и разделки туш. Баланс сырья и готовой продукции. Технологические расчеты по цеху убоя скота и разделки туш	4
13	5	Анализ технологического процесса убоя и разделки свиней.	2
14	6	Технологический процесс обработки пищевых субпродуктов	1
15	6	Технология первичной обработки побочных продуктов убоя (жира-сырца)	2
16	6	Подбор и расчет технологического оборудования мясозирового производства	2
17	6	Обработка субпродуктов	1
18	6	Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья	1
19	6	Технологический процесс обработки пищевых субпродуктов	1
20	6	Технологические рекомендации по использованию колбасных оболочек	1
21	6	Обработка кишечного сырья	2
22	6	Первичная обработка шкур убойных животных	1
23	6	Анализ и технологические расчеты субпродуктового цеха	2
		Итого:	50

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

5.1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения / С. В. Стадникова [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург: Университет, 2013. - 208 с.

5.1.2 Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Е. П. Мирошникова, М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2018. - ISBN 978-5-7410-2133-0. - 174 с.

5.1.3 Гуринович, Г. В. Технология обработки продуктов убоя : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 185 с. — ISBN 978-5-89289-975-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99580> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.1.4 Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.2 Дополнительная литература

5.2.1 Догарева, Н. Г. Общая технология молочной отрасли [Текст] : лаб. практикум / Н. Г. Догарева, Л. В. Голубева; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. агентство по образованию, Гос. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. технологии перераб. молока и мяса. - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. - 54 с.

5.2.2 Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).. - ISBN 978-5-9532-0538-2

Кн. 1: Общая технология мяса. - , 2009. - 566 с. - Библиогр.: с. 559-560. - Предм. указ.: с. 561-565. - ISBN 978-5-9532-0643-3.

5.2.3 Мясная терминология [Электронный ресурс] : словарь / М. Д. Романко [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2018. - ISBN 978-5-7410-2132-3. - 281 с- Загл. с тит. экрана. Издание на др. носителе: Мясная терминология [Текст] : словарь / М. Д. Романко [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2018. - 274 с.

5.3 Периодические издания

Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2020.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2020.

Молочная промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2020.

Мясная индустрия : журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2020.

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://gostexpert.ru> - Единая база ГОСТов РФ. Стандарты, ГОСТы.

2. <http://molokorus.ru> - Ассоциация «Производители и переработчики молока». Новости отрасли по хранению и переработке молока.

3. <http://emeat.ru> - Информационно-аналитическое агентство «Имит». Предоставление экономической информации о состоянии российского и зарубежного мясных рынков.

4. <http://svek56.ru> - Сводный электронный каталог библиотек Оренбурга и Оренбургской области. Справочники, словари, энциклопедии.

5. <http://www.orenport.ru> - Региональный портал образовательного сообщества Оренбуржья. Ссылки на образовательные ресурсы Оренбургской области.

6. <http://biblioclub.ru> - Университетская библиотека он-лайн. Справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.

2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

3. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2016]. – Режим доступа: в локальной сети ОГУ <\\fileserver1\!CONSULT\cons.exe>

4. Microsoft Teams – корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения

5. LMS Moodle [Электронный ресурс] : система управления курсами – URL: <https://moodle.osu.ru/> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторно-практических занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для реализации дисциплины используется мультимедийное оборудование (проектор, экран).

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения (лабораторные стенды, макеты, имитационные модели, муляжи, учебно-наглядные пособия, плакаты).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.