

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:47:07  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю:  
Декан факультета  
О.П. Ильина   
26 марта 2021 г.

Рабочая программа дисциплины  
**Технология мяса и мясных продуктов**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07– Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства  
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная  
2курс, 3-4 семестр/2 курс

Молодежный 2021

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Основные задачи освоения дисциплины:

- понимание сущности технологических процессов при переработке;
- знание причин, формирующих качество сырья и готовой продукции на всей технологической цепочке;
- рациональное использование сырья;
- внедрение новых эффективных технологий;

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается очно в 3, 4 семестре, заочно на 2 курсе.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<b>знать:</b> - технологии производства мяса и мясных продуктов <b>уметь:</b> - различать технологии производства мяса и мясных продуктов <b>владеть:</b> - навыками по использованию различных технологий производства мяса и мясных продуктов

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

#### **5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е. - 252 часа

##### **5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 3, 4 вид отчетности – зачет (3 семестр), экзамен (4 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	3 семестр	4 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	252/7	108/3	144/4
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	88	32	56
в том числе:			

Лекции (Л)	36	16	20
Практические (ПЗ)	36	-	36
Лабораторные работы (ЛР)	16	16	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	128	76	52
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	-	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)		-	
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	36	-	36
Подготовка и сдача зачета	-	-	
		-	

### 5.1.2. Заочная форма обучения: курс – 2, вид отчетности – зачет, экзамен

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	252/7	252/7
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	22	22
в том числе:		
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Семинарские занятия (СЗ)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	4	4
<b>Самостоятельная работа:</b>	194	194
Курсовой проект (КП)	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	-	-
Подготовка и сдача экзамена	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

<sup>1</sup>На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup>На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 5.1 Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### 5.1.1 Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	Лекция	
	Лабораторное занятие	
	Практическое занятие	2
	Самостоятельная работа	
4	Лекция	
	Лабораторное занятие	
	Практическое занятие	4
	Самостоятельная работа	
ИТОГО		6

### 5.2.1 Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
2	Лекция	
	Лабораторное занятие	
	Практическое занятие	2
	Самостоятельная работа	
ИТОГО		2

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

### 6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Форма текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ (семинарск)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
<b>3 семестр</b>						
1	Мясоперерабатывающая отрасль					КОЛЛОКВИУМ

1.1	<b>История и современное состояние мясоперерабатывающей промышленности</b> История развития мясной промышленности. Значение мясной отрасли в народном хозяйстве. Направления развития мясоперерабатывающей отрасли АПК.	2	-	-	4	
1.2	<b>Мясоперерабатывающие предприятия</b> Типы мясоперерабатывающих предприятий. Требования предъявляемые к мясоперерабатывающим предприятиям.	2		2	8	
2	<b>Основное сырье мясной промышленности</b>					КОЛЛОКВИУМ
2.1	<b>Виды используемого сырья</b> Сельскохозяйственные животные для убоя. Использование нетрадиционного сырья для мясной промышленности	2		4	10	
2.2	<b>Транспортирование, приемка и содержание скота и птицы</b> Транспортирование скота и птицы. Сдача-приемка. Предубойное содержание	2		2	10	
3	<b>Первичная переработка скота и птицы</b>					КОЛЛОКВИУМ
3.1	<b>Убой скота и птицы</b> Оглушение. Его значение и способы. Особенности оглушения в зависимости от вида скота	2		2	10	
3.2	<b>Первичная переработка</b> Технологические операции первичной переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, птицы и других убойных животных	2		2	10	
3.3	<b>Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя</b> Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, птицы и других животных.	2		2	10	
3.4	<b>Клеймение и маркировка продуктов убоя</b> Клеймение продуктов убоя. Товароведная маркировка мяса и			2	4	

	субпродуктов.					
3.5	<b>Субпродукты</b> Классификация субпродуктов. Пищевая ценность. Технические требования.	2		2	10	
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>76</b>	
<b>4 семестр</b>						
4	<b>Общая технология мяса и мясных продуктов</b>					КОЛЛОКВИУМ
4.1	<b>Мясо убойных животных</b> Промышленное понятие о мясе. Тканевый и химический состав мяса. Пищевая и биологическая ценность. Органолептические и технологические показатели. Факторы, определяющие качество мяса. Роль мяса в питании человека	2	2		4	
4.2	<b>Продукция мясной промышленности</b> Классификация мяса и их характеристика. Классификация пищевой мясной продукции.	2	2		4	
4.3	<b>Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса</b> Разделка говядины, свинины, баранины, конины и жеребятины, оленины	2	2		6	
4.4	<b>Посол мясного сырья</b> Понятие и значение посола. Способы посола. Приготовление рассола.	2	2		6	
4.5	<b>Подготовка мясного сырья к термической обработке</b> Вымачивание, промывка, стекание, формование.	2	2		4	
4.6	<b>Термическая обработка</b> Термическая обработка и ее значение. Изменения при термической обработке. Основные способы термической обработки: варка, запекание, жаренье, копчение.	2	6		6	
4.7	<b>Подготовка продукции к реализации</b> Транспортирование и хранение мясопродуктов.	2	2		4	
5	<b>Частная технология производства мясных продуктов</b>					КОЛЛОКВИУМ
5.1	<b>Технология производства мясных полуфабрикатов</b> Ассортимент и классификация полуфабрикатов. Производство натуральных полуфабрикатов,	2	6		6	

	рубленных и фаршированных, в тесте и других					
5.2	<b>Технология колбасных изделий</b> Ассортимент колбасных изделий. Сырье и материалы при производстве колбас. Технология колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий.	2	6		6	
5.3	<b>Технология мясных и мясосодержащих консервов</b> Классификация и ассортимент мясных и мясосодержащих консервов. Консервная тара. Технология производства мясных и мясосодержащих консервов. Требования к качеству и безопасности мясосодержащих консервов.	2	6		6	
	<b>Экзамен</b>					36
	<b>ИТОГО за 4 семестр</b>	20	36	-	52	
	<b>Итого по дисциплине</b>	36	36	16	128	36
					252	

### 6.1.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Форма текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ (семинарск)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
<b>2 курс</b>						
1	<b>Основное сырье мясной промышленности</b>					
1.1	<b>Виды используемого сырья</b> Сельскохозяйственные животные для убоя. Использование нетрадиционного сырья для мясной промышленности	2			12	
1.2	<b>Транспортирование, приемка и содержание скота и птицы</b> Транспортирование скота и птицы. Сдача-приемка. Предубойное содержание		2		12	
2	<b>Первичная переработка скота и птицы</b>					

2.1	<p><b>Убой скота и птицы. Первичная переработка</b>  Оглушение. Его значение и способы. Особенности оглушения в зависимости от вида скота. Технологические операции первичной переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, птицы и других убойных животных</p>	2			20	
2.2	<p><b>Ветеринарно-санитарных контроль продуктов убоя</b>  <b>Клеймение и маркировка продуктов убоя</b>  Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, птицы и других животных. Клеймение продуктов убоя. Товароведная маркировка мяса и субпродуктов.</p>			2	20	
2.3	<p><b>Субпродукты</b>  Классификация субпродуктов. Пищевая ценность. Технические требования.</p>		2		10	
3	<p><b>Общая технология мяса и мясных продуктов</b></p>					
3.1	<p><b>Мясо убойных животных. Продукция мясной промышленности</b>  Промышленное понятие о мясе. Тканевый и химический состав мяса. Пищевая и биологическая ценность. Органолептические и технологические показатели. Факторы, определяющие качество мяса. Роль мяса в питании человека. Классификация мяса и их характеристика. Классификация пищевой мясной продукции.</p>	2			20	
3.2	<p><b>Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса</b>  Разделка говядины, свинины, баранины, конины и жеребятины, оленины</p>		2		20	
3.3	<p><b>Основные технологические операции при переработке мяса</b>  Посол мясного сырья Подготовка мясного сырья к термической обработке Термическая обработка Подготовка продукции к реализации.</p>	2			20	
4	<p><b>Частная технология производства</b></p>					

<b>мясных продуктов</b>						
4.1	<b>Технология производства мясных полуфабрикатов</b> Ассортимент и классификация полуфабрикатов. Производство натуральных полуфабрикатов, рубленых и фаршированных, в тесте и других		2		20	
4.2	<b>Технология колбасных изделий</b> Ассортимент колбасных изделий. Сырье и материалы при производстве колбас. Технология колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий.		2		20	
4.3	<b>Технология мясных и мясосодержащих консервов</b> Классификация и ассортимент мясных и мясосодержащих консервов. Консервная тара. Технология производства мясных и мясосодержащих консервов. Требования к качеству и безопасности мясосодержащих консервов.			2	20	
	<b>Экзамен</b>					36
	<b>ИТОГО за 2 курс</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>194</b>	<b>36</b>
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>194</b>	<b>36</b>
					<b>252</b>	

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>3</sup>:**

#### **7.1.1. Основная литература:**

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> — Режим доступа: для авториз. пользователей. Неограниченный доступ 2014
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей. Неограниченный доступ 2020

<sup>3</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

Дополнительная литература:

3. Забашта, А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов [Текст]: [учеб. пособие] / А. Г. Забашта.- М.: КолосС, 2012.- 440 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227385>  
Неограниченный доступ 2012/ УМО
4. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст]: [учеб. пособие] / Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова.- М.: КолосС, 2011.- 312 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227393>  
Неограниченный доступ 2011/ УМО
5. Производство и переработка говядины [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технология с.-х. пр-ва": допущено Учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.].- М.: Колос, 2007.- 199 с. 7 2007/ УМО
6. Производство и переработка свинины [Текст]: учеб. пособие для вузов: допущено учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.].- М.: Колос, 2008.- 167 с.: ил. 7 2008/ УМО
7. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Полянских, С.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / С.В. Полянских, Н.М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов — 2017. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-299-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106800> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 154 с. — ISBN 978-5-6042462-3-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115326> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113900> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и теплообменных процессов : учебное пособие / А.Н. Остриков, В.Н. Василенко, Л.Н. Фролова, А.В. Терехина. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-3143-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109507> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Шевхужев, А.Ф. Мясное скотоводство и производство говядины : учебник / А.Ф. Шевхужев, Г.П. Легошин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-3423-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115510> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин.- М.: Колос, 2000.- 366 с. 2 2000
17. Зонин, В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов [Текст] / В. Г. Зонин.- СПб: Профессия, 2008.- 223 с.: ил. 3 2008
18. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. для вузов: в 2 кн.: рек. Учеб.-метод. об-нием.- Кн. 1: Общая технология мяса.- М. : КолосС, 2009.- 565 с. 3 2009/ УМО
19. Кайм, Генрих. Технология переработки мяса. Немецкая практика/ Г. Кайм; пер. с нем. Г. В. Соловьевой, А. А. Куреленкова. - СПб. : Профессия, 2008.- 487 с. 3 2008

20. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. для вузов: в 2 кн.: рек. Учеб.-метод. об-нием.- Кн. 2: Технология мясных продуктов.- М. : КолосС, 2009.- 711 с. 3 2009/ УМО
21. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР [Текст]: учеб. для вузов / Л. В. Антипова [и др.]. - М.: КолосС, 2003.- 319 с.: ил. 3 2003/ УМО
22. Забашта, А.Г. Справочник по разделке мяса [Текст] / А. Г. Забашта, И. А. Подвойская, М. В. Молочников.- М.: Франтэра, 2002.- 326 с. 2 2002
23. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей / Б. С. Сенченко [и др.]. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 864 с. 2 2001
24. Богданова К.Н. Производство мясопродуктов из нетрадиционного сырья: учебно-практическое пособие / К.Н.Богданова, И.В. Брянская, Н.В.Колесникова.- Улан-Удэ, Изд-во ВСГТУ, 2007.- 90 с.- режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/?q=node/932>  
Неограниченный доступ
25. Космлов, В. И. Сырьё и технология производства мясопродуктов / В. И. Космлов.— Оренбург: ФГБОУ ВПО Оренбургский государственный аграрный университет, 2009.—229 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/229197>  
Неограниченный доступ
26. Разделка мяса [Текст] / А. Г. Забашта [и др.].- М.: КолосС, 2010.- 455 с.: ил. 5 2010

## **7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Руко́нт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)– Гарант.

### 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейдоперационной системы) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016).

2. Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780).

**СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (GNU GENERAL PUBLIC LICENSE ИЛИ АНАЛОГ).**

Adobe Acrobat Reader DC; Архиватор 7-zip; Браузер Mozilla Firefox

### 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 2 - Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.. Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф - 3 шт, фондю пр 19X9,5 см чугун - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	<p>для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.</p>

2	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал.	Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.	Для проведения самостоятельной работы практических занятий
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал.	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 46 - Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт. Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.	Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и обслуживания учебного оборудования

### Рейтинг-план дисциплины

2 курс, 3, 4 семестры

Лекции –36 часа. Практические занятия – 36 часа. Лабораторные работы – 16.

Зачет, экзамен

Текущие аттестации: коллоквиум.

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

	Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
1.	Раздел 1. <b>Мясоперерабатывающая отрасль</b>	20	2-неделя
2.	Раздел 2. <b>Основное сырье мясной промышленности</b>	20	4 неделя
	Раздел 3. <b>Первичная переработка скота и птицы</b>	20	8неделя

<b>ИТОГО</b>	60
--------------	----

#### Распределение баллов по разделам (модулям) в 4 семестре

Раздел 4. <b>Общая технология мяса и мясных продуктов</b>	30	4 неделя
Раздел 5. <b>Частная технология производства мясных продуктов</b>	30	8 неделя
<b>ИТОГО</b>	60	

#### Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 5
Посещение занятий	семестр	0-5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0-15
Итого		до 20
Экзамен		20-40

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неудача студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.с.-х.н, Алексеева Ю.А.



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 7 от 26 марта 2021 г.

Заведующий кафедрой  
к.с.-х.н, доцент Ю.А. Алексеева

