


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:34  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d1d8191851831af1b

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ПРИКУРСКИЙ 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 

27 июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

«Производство колбас и мясных изделий»

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная  
4 курс, 8 семестр /4 курс

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель освоения дисциплины: приобретение будущим специалистами знаний, необходимых для производственно-технологической, исследовательской деятельности в области технологии производства колбасных и мясных изделий – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить основные технологические схемы производства колбасных и мясных изделий;
- сформировать практический навык ведения и контроля технологического процесса;
- приобрести практический навык качественной оценки колбасных и мясных изделий.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Производство колбас и мясных изделий» находится в части, Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

## **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
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>			
<b>ПК-1</b>	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1пк-1 – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> - современные технологии производства колбасных и мясных изделий. <b>Уметь:</b> - определять основные характеристики состава и свойств колбасных и мясных изделий; <b>Владеть:</b> - современными технологиями производства колбасных и мясных изделий
		ИД-2пк-1 – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> - современные методы производства колбасных и мясных изделий. <b>Уметь:</b> - использовать основные методы производства колбасных и мясных изделий. <b>Владеть:</b> - современными методами производства колбасных и мясных изделий
		ИД-3пк-1 – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> - параметры технологических процессов производства колбасных и мясных изделий. <b>Уметь:</b> - использовать навыки технологий производства колбасных и мясных изделий <b>Владеть:</b> - технологиями производства колбасных и мясных изделий

#### **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 3 з.е. - 108 часов

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

#### **5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 8 вид отчетности – экзамен (8 семестр).**

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	14	14
Семинарские занятия (СЗ)	30	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	8	8
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	10	10
Самостоятельное изучение разделов	-	-

<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)

Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	10	10
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	-	-

### 5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4 вид отчетности, экзамен, 4 курс - экзамен

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Семинарские занятия (СЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	30	30
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	30	30
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	-	-

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 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)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>8 семестр</b>						
1.	ТЕМА 1. Роль мясопродуктов в питании человека. Изучение традиционного ассортимента колбасных и мясных изделий, и изделий с растительными компонентами.	2	2		2	Устный опрос (собеседование)
2.	ТЕМА 2. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD»	2	2		2	Устный опрос (собеседование)
3.	ТЕМА 3. Колбасы. Вид и ассортимент продукции. Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства.	2	6		4	Конспект
4.	ТЕМА 4. Технология производства колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	2	6		6	Индивидуальное домашнее задание Домашняя контрольная работа
5.	ТЕМА 5. Технология производства мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов с растительными компонентами.	2	4		4	Конспект
6.	ТЕМА 6. Термическая обработка. Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка, стерилизация, пастеризация	2	4		6	Конспект
7.	ТЕМА 7. Контроль качества колбасных и мясных изделий.	2	6		4	Аудиторная контрольная работа

	<b>Экзамен</b>					<b>36</b>
	<b>Итого за 8 семестр</b>	<b>14</b>	<b>30</b>		<b>28</b>	
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>14</b>	<b>30</b>		<b>28</b>	<b>36</b>
					<b>108</b>	

### 6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>4 курс</b>					
1.1	ТЕМА 1. Роль мясопродуктов в питании человека. Изучение традиционного ассортимента колбасных и мясных изделий, и изделий с растительными компонентами	2	-		2	Выполнение контрольной работы
2.	ТЕМА 2. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD»	-	2		8	Экзамен
3.	ТЕМА 3. Колбасы. Вид и ассортимент продукции. Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства.	2	-		10	
4.	ТЕМА 4. Технология производства колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	-	2		6	
5.	ТЕМА 5. Технология производства мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов с растительными компонентами.	-	2		4	
6.	ТЕМА 6. Термическая обработка. Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка, стерилизация, пастеризация	-	-		20	
7.	ТЕМА 7. Контроль качества колбасных и мясных изделий.	-	2		10	

	Экзамен					36
	Итого за 4 курс	4	8		60	
	Итого по дисциплине	4	8		60	36
					108	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

<b>Дисциплина: Технология колбасных изделий</b>	
<b>Тип: ОСН</b>	
1	Антипова Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст] / Л. В. Антипова, А. А. Калачев, И. Н. Топтыгина. - Москва: ГИОРД, 2012. - 600 с. Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4880">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4880</a>
2	Космлов В. И.. Сырьё и технология производства мясопродуктов [Электронный учебник] / Космлов В.И.. - Оренбург: ФГБОУ ВПО Оренбургский государственный аграрный университет, 2009. - 229 с. ; 229 с. Режим доступа: <a href="https://lib.rucont.ru/efd/229197">https://lib.rucont.ru/efd/229197</a>
3	Стадникова С. В.. Колбасное производство. Ч. 2 [Электронный учебник] : учеб. пособие / Стадникова С.В., Романко М.Д.. - Оренбург: ОГУ, 2014. - 168 с. Режим доступа: <a href="https://lib.rucont.ru/efd/280305">https://lib.rucont.ru/efd/280305</a>
4	Чупина, Л.В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учебно-методическое пособие / Л.В. Чупина, В.А. Реймер. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 58 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/44525">https://e.lanbook.com/book/44525</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	А. З. Тахо-Годи Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли [Электронный ресурс] : учеб. для вузов/ А. З. Тахо-Годи, В. И. Комлацкий, Т. А. Подойницына, Ю. А. Козуб. - Saarbrücken: Lap Lambert Academic Publishing, 2019. - 293 с.
<b>Тип: ДОП</b>	
1	Общая технология мясной отрасли [Электронный учебник] : учеб. пособие / Ежкова Г.О., Пономарев В.Я., Хабибуллин Р.Э., Хусаинова Х.Р., Решетник О.А., Казан. гос. технол. ун-т. - Казань: КГТУ, 2008. - 170 с. ; 170 с. Режим доступа: <a href="https://lib.rucont.ru/efd/229681">https://lib.rucont.ru/efd/229681</a>
2	Производство и переработка говядины : 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.

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП



3	Производство и переработка свинины : учеб. пособие для вузов : допущено учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.]. - М.: Колос, 2008. - 167 с.
4	Тахо-Годи А. З. и др. ТЕХНОЛОГИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ. – 2019. <a href="https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37380609">https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37380609</a>

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

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	1. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level 1 (апгрейд операционной системы)	лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2.	2. Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

### 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.	Ауд. 45 – учебная	Мультимедийное	Для проведения лекционных

	аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.	оборудование, учебно-наглядные пособия	занятий
2.	Ауд. 6 – учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Мультимедийное оборудование, компьютер, учебно-наглядные пособия	Для проведения практических занятий
3.	Библиотека – читальный зал для самостоятельной работы студентов.	Компьютеры с выходом в интернет, доступом к ЭБС и ЭИОС Иркутского ГАУ	Для самостоятельной работы

### Рейтинг-план дисциплины

4 курс, восьмой семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 30 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: 1 индивидуальное домашнее задание, 1 домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольная работа, , 1 реферат.

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Роль мясопродуктов в питании человека. Морфологический и химический состав мяса.	15	3 неделя
Технология производства колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	15	7 неделя
Термическая обработка. Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка,	15	11 неделя

стерилизация, пастеризация		
Контроль качества колбасных и мясных изделий.	15	15 неделя
<b>ИТОГО</b>	60	

Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40
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. Неуспевающим 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 по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:



Козуб Юлия Анатольевна

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

протокол № 6 от «27» июля 2020 г.

Заведующий кафедрой



Козуб Юлия Анатольевна