СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Учебно-научный департамент биомедицинских, ветеринарных и экологических направлений

Кафедра ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Технология убоя животных и переработки мясопродуктов"

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2020 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология убоя животных и переработки мясопродуктов» является формирование теоретических и практических знаний, позволяющие ему контролировать технологические процессы на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины

- изучить технологию хранения и первичной переработки животноводческой продукции,
- знать требования к качеству сырья и готовому продукту,
-определить социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции в условиях рыночных отношений.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технология убоя животных и переработки мясопродуктов» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	**КОМПЕТЕНЦИЯ**
	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-2	**Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач**
ПК-2 .1	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
ПК-2 .2	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-2 .3	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
ПК-2 .4	Осуществляет обобщение научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-2 .5	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
ПК-2 .6	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
ПК-2 .7	Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технология убоя животных и переработки мясопродуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Технология убоя животных и переработки мясопродуктов».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины, практики*	Последующие дисциплины, практики*
ПК-2	Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	Анатомия животных Болезни птиц и рыб Болезни экзотических животных Ветеринарная санитария Внутренние незаразные болезни Инфекционные болезни Лабораторные методы исследований Паразитарные болезни Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов	Преддипломная практика Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технология молока и молочных продуктов

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Технология убоя животных и переработки мясопродуктов» составляет 4 з.е.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для очной формы обучения.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		6					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	64	64					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	32	32					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	3	3					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	32	32					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	6	6					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44	44					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	8	8					
Часов на контроль:	36	36					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	Эк					
Общая трудоемкость час	144	144					
зач. ед.	4	4	-				

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Технология продуктов убоя животных	
Тема 1.1 Тенденции производства и потребление мяса и мясопродуктов в России и в мире. Состав и свойства мяса	ЛК
Тема 1.2 Факторы, влияющие на качество мяса. Количественная и качественная характеристика мясной продукции животных	ПЗ
Тема 1.3 Технология убоя животных.	ЛК
Тема 1.4 Хранение мяса и мясопродуктов. Изменение в мясе после убоя. Пороки мяса.	ПЗ
Тема 1.5 Определение сырьевых ресурсов готовой и вспомогательной продукции в цехе убоя скота Определение вида, направления продуктивности животных. Определение категорий упитанности животных	СР
Тема 1.6 Состав и свойства мяса. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки	ЛК

Тема 1.7 Определение видовой принадлежности мяса Определение различны х категорий свеж его мяса по органолептическим,физикохимическими, микробиологическими показателями Изучение методики послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, свиней, баранов Изучение состава микрофлоры и физико-химические изменения на различны х стадиях гниения	СР
Раздел 2. Технология мясных продуктов	
Тема 2.1 Технология производства колбасных изделий.	ЛК
Тема 2.2 Технология производства цельно мышечных и деликатесных изделий.	ПЗ
Тема 2.3 Технология производства полуфабрикатов.	ЛК
Тема 2.4 Упаковка мясопродуктов. Санитарная обработка технологического оборудования	ПЗ
Тема 2.5 Стандартизация и сертификация продуктов убоя животных.	ЛК
Тема 2.6 Основные технологические процессы переработки КРС, МРС, свининей	ЛК
Тема 2.7 Составление схемы работы мясного цеха малой мощности. Выявления дефектов - ухудшающих товарный вид туш после убоя животных. Определение категории упитанности крупного рогатого скота. ГОСТ 5110-87 Составление технологической схем ы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки КРС, МРС, свиньи Товароведение, клеймение, показатели качества и пищевая ценность мяса	СР
Тема 2.8 Знакомство с оформлением документов при отправке животных на убой Рассчитать потребность при транспортировке животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в транспорте. Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в кормах. Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в подстилке. Заполнение товарно-транспортной накладной на отправку животных разны х пород. Знакомство с оформлением ветеринарного свидетельства на отправляемых животных разных пород.	СР
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация	Экзамен

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/ лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО “БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет	
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED 65", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 6 ГБ; SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ), имеется выход в интернет	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 164 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?

2. Мурусидзе Д. Н., Легеза В. Н., Филонов Р. Ф. Технологии производства продукции животноводства : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 417 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/495076

3. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 290 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497415

4. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/152644

Дополнительная литература:

1. Царегородцева Е. В. Биохимия мяса : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 165 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497416
2. Шарафутдинов Г. С., Сибагатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шувариков А. С., Аскаров Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 624 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/130579
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 384 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/169451

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru

2. Базы данных и поисковые системы:

- справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

Обучение по дисциплине/модулю инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется преподавателем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.
Для студентов с нарушениями опорно-двигательной функции и с ОВЗ по слуху предусматривается сопровождение лекций и практических занятий мультимедийными средствами, раздаточным материалом.
Для студентов с ОВЗ по зрению предусматривается применение технических средств усиления остаточного зрения, а также предусмотрена возможность разработки аудиоматериалов.
По данной дисциплине/модулю обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в аудитории, так и дистанционно с использованием возможностей электронной информационно-образовательной среды и электронной почты.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале!

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Технология убоя животных и переработки мясопродуктов» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.