

**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 убой животных и переработка мясопродуктов"

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.05.01 "Ветеринария"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

"Ветеринарная фармация"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2021 г.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		6	2				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	64	64	34				
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	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	6	6	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44	44	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	8	8	-				
Часов на контроль:	-	-	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	ЗаО	Эк				
Общая трудоемкость	час	108	108	56			
	зач. ед.	3	3	-			

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*
Содержание раздела (темы)	
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

<p>Тема 1.7 Определение видовой принадлежности мяса Определение различных категорий свежего 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 различных стадиях гниения</p>	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, свининой	ЛК
<p>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 схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки КРС, МРС, свиньи Товароведение, клеймение, показатели качества и пищевая ценность мяса</p>	СР
<p>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 разных пород. Знакомство с оформлением ветеринарного свидетельства на отправляемых животных разных пород.</p>	СР

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

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ



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 убой животных и переработка мясопродуктов» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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