

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.05ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**  
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк  
2021

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной, организационно-управленческой, научно-исследовательской.

**Цель дисциплины:** формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в области технологического контроля качества мяса и мясных продуктов, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество мяса и мясных продуктов; современные методы технологического контроля мяса и мясных продуктов и овладеть практическими навыками технологического контроля мяса и мясных продуктов.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, Н.1)
ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, Н.2)

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.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2- 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2, ИД-2 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2, ИД-2 - Н.2)
ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.4)
ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.5)

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - У.2)

нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	навыки	Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - Н.2)
--	--------	---

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- обучающимися очной формы обучения – в 6 семестре.
- обучающимися заочной формы обучения – в 5, 6 семестрах.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	56	14
<i>В том числе:</i>		
<i>Лекции (Л)</i>	16	6
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	34	8
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	6	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	61	130
<b>Контроль</b>	27	
<b>Итого</b>	144	144

## 4. Содержание дисциплины

### Раздел 1. Технологический контроль качества продуктов убоя животных и птицы

**Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убое и первичной переработке животных и птицы.** Понятие о дисциплине. Содержание Технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования НТД к убойным животным и птице – сырью для производства мяса. Технология убоя и первичной переработки скота и птицы. Оборудование для переработки скота и птицы и принципы его работы.

**Технологический контроль качества мяса.** Требования НТД к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству мяса. Технологический (аппаратный) контроль производства мяса. Микробиологический контроль при производстве мяса.

**Технологический контроль качества при обработке субпродуктов.** Требования НТД к качеству и безопасности вторичных продуктов убоя. Контроль качества и безопасности субпродуктов. Технология обработки субпродуктов. Технологический контроль качества при обработке субпродуктов.

**Технологический контроль качества при переработке жирового сырья.** Требования НТД к качеству и безопасности жирового сырья. Контроль качества и безопасности жирового сырья.

Технология обработки жирового сырья. Технологический контроль качества при обработке жирового сырья.

**Технологический контроль качества при обработке крови и производстве кровепродуктов.** Требования НТД к качеству и безопасности крови и кровепродуктов. Контроль качества и безопасности крови и кровепродуктов. Технология обработки крови и кровепродуктов. Технологический контроль качества при обработке крови и кровепродуктов.

**Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов.** Требования НТД к качеству и безопасности кишечного сырья. Контроль качества и безопасности кишечного сырья и кишечных фабрикатов. Технология обработки кишечного сырья. Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья.

**Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья.** Требования НТД к качеству и безопасности кожевенного сырья. Контроль качества и безопасности кожевенного сырья. Технология обработки кожевенного сырья. Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья.

**Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органопрепаратов.** Требования НТД к качеству и безопасности эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов. Контроль качества и безопасности эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов. Технология обработки эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов. Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов.

**Технологический контроль качества при обработке технического сырья и производстве технической продукции.** Требования НТД к качеству и безопасности технического сырья и технической продукции. Контроль качества и безопасности технического сырья и технической продукции. Технология обработки технического сырья и технической продукции. Технологический контроль качества при обработке технического сырья и технической продукции.

**Технологический контроль качества при переработке больных животных.** Ветеринарно-санитарные правила при переработке больных животных. Контроль безопасности убоя и первичное переработки больных животных.

**Требования НД к убойным животным и птицы – сырью для производства мяса. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и птице.** Требования НТД к качеству и безопасности убойных животных и птицы. Ветеринарно-санитарные правила убоя и первичной переработке животных и птицы. Контроль качества и безопасности мяса и других продуктов убоя животных и птицы, выпускаемых предприятиями мясной промышленности.

**Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы.**

Технологическое оборудование, его характеристики, принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы. Санитарные требования к оборудованию. Безопасность жизнедеятельности при работе на оборудовании для убоя и первичной переработке скота и птицы.

## **Раздел 2. Технологический контроль качества мясных продуктов**

**Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов.** Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов. Технохимический контроль качества мясных продуктов. Микробиологический контроль при производстве мясных продуктов. Контроль микробиологических и химических загрязнителей в мясных продуктах.

**Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий.** Технологический контроль качества вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, ливерных колбас на мясоперерабатывающем предприятии. Технологический контроль качества мясных хлебов, зельцев, студней на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при

производстве колбасных изделий. Технологический (аппаратный) контроль производства колбасных изделий. Контроль качества и безопасности готовых колбасных изделий.

**Технологический контроль качества мясных копченостей.** Технологический контроль качества мясных копченостей на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных копченостей. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных копченостей. Контроль качества и безопасности готовых мясных копченостей.

**Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов.** Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных полуфабрикатов. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности готовых мясных полуфабрикатов.

**Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов.** Технологический контроль качества мясных консервов на мясоконсервном комбинате. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве консервов. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных консервов. Контроль качества и безопасности готовых мясных консервов.

**Входной контроль качества и безопасности дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.** Требования НТД к показателям качества дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов. Общие принципы входного контроля качества и безопасности сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.

**Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при производстве колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов.** Технологическое оборудование, его характеристики, принципы работы оборудования, применяемого при производстве мясных продуктов. Санитарные требования к оборудованию. Безопасность жизнедеятельности при работе на оборудовании при производстве мясных продуктов.

**Требования НД к качеству и безопасности колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов.** Требования НТД к качеству и безопасности мясных продуктов. Технологические схемы производства мясных продуктов.