МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).37

Технология мясных цельномышечных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 60

Виды контроля в семестрах:
Зачеты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.с.-х.н., доц. Гоголева П.А. _____

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 11 04 2022 г. № 5от/1

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 11 04 2022 г. № 5от/1

Председатель МК факультета

_____ Шамова И.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина «Технология мясных цельномышечных изделий» предназначена для получения профессиональных знаний в технологии мясных цельномышечных изделий у бакалавров данного направления и для того, чтобы сформировать способность решать задачи в производственной деятельности.

В соответствии с назначением основной целью дисциплины является – формирование у студентов прочных знаний в области управления технологическими процессами производства мясных цельномышечных изделий, в области физико-химических и биохимических основ производства мясных цельномышечных изделий для получения биологически полноценных, экологически безопасных изделий со спектром потребительских свойств.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

– освоить принципы и подходы к технологии переработки мясного сырья на основе эффективного использования материалов, расчетов параметров технологических процессов;

– сформировать теоретические и практические навыки определения структуры и свойств компонентов мясного сырья и мясных систем, влияния химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств на комплексное качество, пищевую ценность мясных цельномышечных изделий;

– изучить основы рационального управления технологическими процессами, гарантированного получения продуктов высокого потребительского качества.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ПК-1 Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3.ПК-1Способен вести технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Знать:
состав, свойства, пищевую и биологическую ценность продуктов питания из сырья животного происхождения
Уметь:
пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки продуктов питания из сырья животного происхождения
Владеть:
основными технологическими приемами производства основных продуктов питания из сырья животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	Технологический процесс производства мясных цельномышечных изделий; нормативы выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями на изделия, контроль технологических параметров и режимов производства соответствие требованиям технологической документации.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	Вести технологический процесс производства мясных цельномышечных изделий и учет сырья и вспомогательных материалов
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками ведения технологического процесса производства мясных цельномышечных изделий и учета сырья и вспомогательных материалов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.2	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.3	Товароведение продовольственных товаров
3.1.4	Пищевая микробиология
3.1.5	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.6	Основы технологии пищевых производств
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.2	Отчетность на предприятиях общественного питания

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

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компе-тенции (ИД)**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)**
	Раздел 1.Сырье и материалы для производства цельномышечных изделий					
1.1	Виды и термическое состояние мясного сырья /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
1.2	Исследование мышечной ткани мяса убойных животных /Лаб/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
1.3	Вспомогательное сырье для производства цельномышечных изделий /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
1.4	Исследование свойств соевых белков и пищевых добавок /Лаб/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
1.5	Исследование влагоудерживающей способности мясного сырья /Лаб/	6	4	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
1.6	Расчеты по расходу основного сырья /Пр/	6	4	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	

1.7	Классификация и применение пищевых добавок /Пр/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
1.8	Небелковые компоненты мяса, непищевые и чужеродные вещества /Ср/	6	6	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
1.9	Пищевые добавки, применяемые в производстве цельномышечных изделий /Ср/	6	6	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 2.Раздел 2.Приемка и подготовка мясного сырья					
2.1	Приемка и подготовка мясного сырья /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
2.2	Подготовка мясного сырья /Лаб/	6	4	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
2.3	Сырьевые расчеты /Пр/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
2.4	Изучение свойств мясного сырья по видам убойных животных /Ср/	6	10	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
	Раздел 3.Раздел 3.Технологии цельномышечных изделий					
3.1	Классификация и ассортимент мясных цельномышечных изделий /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.2	Термическая обработка мясных цельномышечных изделий /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
3.3	Технология вареных ц/м изделий /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.4	Технология копчено-вареных ц/м изделий /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.5	Технология ц/м изделий из конины и жеребятины /Лек/	6	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.6	Выработка мясных ц/м изделий /Лаб/	6	4	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
3.7	Составление технологических схем /Пр/	6	4	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.8	Составление рецептур /Пр/	6	4	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.9	Изучение ТР ТС на мясо и мясные продукты /Ср/	6	10	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.10	Изучение нормативно-технической документации на мясные цельномышечные изделия /Ср/	6	12	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.11	Изучение частных технологий мясных ц/м изделий /Ср/	6	16	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Антипова Л. В., Глотова И. А., Рогов И. А.	Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология мяса и мясных продуктов " и по направлению подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения"	Москва: Колос, 2001

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Антипова Л. В., Толпыгина И. Н., Калачев А. А.	Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие при подготовке бакалавров по направлению 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология мяса и мясных продуктов")	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации "Кодекс"

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.5	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования
(выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций.
Оборудование:
1) мультимедийный интерактивный проектор EIKI LC-XIP2000(1шт)
2) экран на штативе ScreenMedia (1шт)
Учебная мебель:
1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером (1 шт)
2) Стол рабочий (1 шт)
3) Стол учебный 3хместный (17 шт)
4) Стул ученический регулируемый (48 шт)
5) Стул «Черный» (1шт)
№1.203 Учебная лаборатория. Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов.
Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий.
1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером (1 шт)
2) Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (1 шт)
3) Гомогенизатор Daihan HG-15A (1шт)
4) Магнитная мешщалка ES-6120 (1 шт)
5) Стол д/титрования (1шт)
6) Стол д/весов (1шт)
7) Навесной сушильный стенд д/посуды (1 шт)
8) Стол д/хроматографии (2 шт)
9) Стол лабораторный (4 шт)
10) Стол лабораторный электрифицированный (2 шт)
11) Стол островной (3 шт)
12) Стол пристенный (2 шт)
13) Стол мойка 2 чаши (1 шт)
14) Термостат суховоздушный ТС-80 (1 шт)
15) Холодильник (1 шт)
16) Шкаф сушильный (2 шт)
17) Шкаф вытяжной (2 шт)
18) Шкаф д/лабораторной посуды
19) Шкаф общелабораторный (2 шт)
20) Электроплитка Мечта-212Т

21) Микроскоп биологический Микмед-6 (1 шт)
22) Цифровая камера-окуляр для микроскопа DCM 500 (1 шт)
23) Весы ВСП-6/1-3К (1 шт)
24) Мясорубка (3 шт)
25) Пресс-форма д/ветчины (5 шт)
26) Шприц колбасный горизонтальный (1 шт)

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

ПРАКТИКУМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Гоголева П.А. Якутск - 2018. https://sdo.agatu.ru/

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине
10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.