

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Волгоградский государственный технический университет»

Институт переподготовки и повышения квалификации
Учебно-научный центр «Технолог»




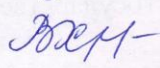
УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
И.Л. ГОНИК
« » 2018 г.

ПРОГРАММА
дополнительного профессионального образования
«Передовые технологии глубокой переработки мяса сельскохозяйственных животных и птиц»

Всего часов	10
Аудиторных занятий	8
Практические занятия	7
Самостоятельная работа	2
Контроль	1

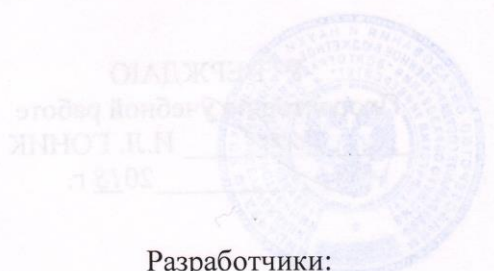
Директор ИПиПК

Директор УНЦ «Технолог»

В.В. ШЕХОВЦОВ

В. Н. ХРАМОВА



Разработчики:

доцент
кафедры «Технология пищевых производств»



Л.Ф. ГРИГОРЯН

Одобрена комиссией по ДО НМС ВолгГТУ.
Протокол № 10 от «15» 10 2018г.

Всего листов
Аудиторские занятия
Практические занятия
Контроль

ВолгГТУ 2018

ЦЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ

Программа «Передовые технологии глубокой переработки мяса сельскохозяйственных животных и птиц» объемом 10 академических часа предназначена для обучения слушателей с целью получения ими дополнительных знаний в области первичной переработки мяса КРС, МРС, свиней, кроликов и птицы на основе современных достижений науки и техники, а также в области переработки вторичных продуктов убоя.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате обучения по программе, слушатели приобретут знания действующей отраслевой нормативно-технической документации, а также принципиальных особенностей производства мясной продукции на основе современных тенденций переработки.

КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ У ОБУЧАЮЩЕГОСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (Приказ № 199 от 12.03.2015 ФГОС ВО Продукты питания животного происхождения)

– *Профессиональные:*

ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-3 – способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК-26 – способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Таблица 1

№	Тема	Часы		
		практические занятия	контроль	самостоятельная работа
1	Передовые технологии переработки скота и свиней. Технология убоя и разделки КРС, МРС, свиней. Технологические расчеты в мясной отрасли.	2	0,2	0,4
2	Передовые технологии глубокой переработки мяса птицы. Технология убоя и обработки птицы. Технологические расчеты.	1	0,2	0,4
3	Передовые технологии переработки кроликов. Технология убоя и обработки кроликов. Технологические расчеты.	2	0,2	0,4
4	Холодильная обработка. Охлаждение. Замораживание. Размораживание.	2	0,2	0,4
5	Комплексная переработка продуктов убоя. Переработка вторичных продуктов убоя. Пищевые и непищевые отходы.	2	0,2	0,4
ИТОГО		7	1	2
ВСЕГО		10		

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Таблица 2

Дидактические единицы	Объем в часах	Сроки реализации (со дня начала занятий)	
		При очной форме обучения*	При очно-заочной форме обучения**
Технологические расчеты убоя и первичной переработки скота	2	1-я неделя	1-я неделя
Технологические расчеты убоя и первичной переработки свиней	2	1-я неделя	1-я неделя
Технологические расчеты убоя и первичной обработки птицы	2	1-я неделя	1-я неделя
Технологические расчеты убоя и первичной обработки кроликов	1	1-я неделя	1-я неделя
Технологические расчеты обработки субпродуктов	1	1-я неделя	1-я неделя
Построение технологических диаграмм	1	1-я неделя	1-я неделя
Материальный баланс производства	1	1-я неделя	1-я неделя
Всего	10	1-я неделя	1-я неделя

*из расчета 40 часов в неделю при очной форме обучения

**из расчета 12 часов в неделю при очно-заочной форме обучения

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение слушателей рекомендовано осуществлять в аудитории, оснащенной стандартными комплектующими рабочего места обучающегося (столы, стулья), лабораторным оборудованием, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Контроль усвоения материала по каждой теме программы осуществляют в течение всего процесса обучения путем контрольного опроса. Итоговую аттестацию слушателей проводят на основе результатов контрольных опросов по всем темам программы.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Кайм, Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика [Текст] : пер. с нем. - СПб. : Профессия, 2008. - 487 с. - ISBN 5-93913-088-7.
2. Технологические расчеты мясной отрасли [Текст] : учеб. пособие / В. Н. Храмова [и др.] ; ВолгГТУ. - Волгоград : ВолгГТУ, 2011. - 43, [3] с. - ISBN 978-5-9948-0774-3.
3. Практикум "Общая технология мясной отрасли" [Электронный ресурс] : учеб. пособие. Ч. 1 / Е. А. Селезнева [и др.] ; ВолгГТУ. - Волгоград : ВолгГТУ, 2014. - ISBN 978-5-9948-1423-9. - (ЭБС ВолгГТУ).
4. Смирнов, А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58743>.

Дополнительная:

5. Солдатов, А. П. Практикум по технологии производства молока и говядины [Текст] / А. П. Солдатов, Л. П. Табакова, Г. П. Табаков. - М. : Колос, 1999. - 168 с. - (Учебники и учебные пособия для студ. сред. спец. учеб. заведений). - ISBN 5-10-003250-2.
6. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2000. - 367 с. - ISBN 5-10-003620-6.
7. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 528 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). Режим доступа:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534>

8. Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации [Текст] / Г. Фейнер - СПб.: Профессия, 2010. - 719 с.
9. ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки: Технический регламент Таможенного союза [Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769] // СПС Гарант.
10. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции: Технический регламент Таможенного союза [Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880] // СПС Гарант.
11. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки: Технический регламент Таможенного союза [Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881] // СПС Гарант.
12. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции: Технический регламент Таможенного союза [Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68] // СПС Гарант.
13. ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте». – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.