

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01.ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

Новосибирск, 2021 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии **19.01.14 Оператор процессов колбасного производства**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Медникова Т.А., преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2021 г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения примерной программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Общая технология мяса и мясопродуктов является частью дополнительной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3. Компетенции, на формирование которых работает дисциплина**

В результате изучения учебной дисциплины студент должен овладеть общими и профессиональными компетенциями

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем;

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**ПК 1.1.** Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

**ПК 1.2.** Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

**ПК 1.3.** Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

**ПК 2.1.** Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

**ПК 2.2.** Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

**ПК 2.3.** Перевязывать колбасные изделия вручную.

**ПК 2.4.** Укладывать продукцию в формы.

**ПК 2.5.** Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

**ПК 3.1.** Контролировать качество обрабатываемого сырья.

**ПК 3.2.** Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

**ПК 3.3.** Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

**ПК 3.4.** Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

**ПК 3.5.** Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

**1.4. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- различать мясо различных видов животных;
- определять сорт жилованного мяса;
- определять название мясных отрубов по внешнему виду;
- готовить мясо и мясопродукты к обработке холодом;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- строение и пищевую ценность мяса;
- виды мяса по термическому состоянию;
- схемы разделки мясных туш и полутуш на части;
- виды обвалки мяса;
- характеристику жилованного мяса по сортам;
- режимы обработки мяса и мясопродуктов холодом,
- классификацию субпродуктов по видам;
- пищевую ценность субпродуктов;
- использование субпродуктов при производстве мясопродуктов;
- торговую номенклатуру кишечного сырья;
- виды колбасных оболочек из кишок.

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -166 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-111

практических занятий - 38 часов

самостоятельной работы обучающегося-55

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>166</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>111</b>
в том числе:	
практические занятия	38
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>55</b>
в том числе:	
самостоятельная работа (над курсовой работой, проектом, если предусмотрено)	-
- доклад	
- реферат	
- презентация	
- таблица	
- сообщение	
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Общая технология мяса и мясопродуктов**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Компетенции
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>		<b>8</b>		
	Мясная отрасль России и предприятия отрасли	2	1	ОК1,2,3,4 ,5,6,7
	Типы предприятий, организации производственных процессов на предприятии	2	2	
	Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции	2	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	Составьте схему: Назначение цехов и вспомогательных служб и заполните недостающее сведения	2	3	
<b>Раздел 1. Строение и пищевая ценность мяса</b>		<b>26</b>		
Тема 1.1. Видовые особенности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>		ОК1-7
	1   Характеристика, видовые особенности мяса убойных животных	2	1	
	2   Пищевая ценность, биологическая ценность, свойства мяса убойных животных	2	1	
	3   Показатели качества мяса	2	1	
	4   Тканевый и химический состав мяса	2	1	
	5   Строение, состав и свойства мышечной и соединительной ткани	2	2	
	6   Строение, состав и свойства жировой, костной и хрящевой ткани.	2	2	
	7   Строение, состав и свойства крови	2	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>		
	1   Составить таблицу: Характеристика мясного сырья убойных животных	2	2	
	2   Определение показателей свежести мяса	2	3	
	3   Итоговая работа : Тканевый состав мяса	2	3	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	<b>12</b>		
	СР№1 Составить реферат: Роль мясопродуктов в питании человека. Зачем человек ест мясо?	6	3	
	СР №2 Составить доклад : Характеристика белков мышечной ткани.	6	3	

<b>Раздел 2. Технология разделки, обвалки и жиловки</b>		<b>36</b>			
Тема 2.1 Технология обработки мясного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	1	Входной контроль и приёмка сырья.	2	1	ОК1,2,3,4,5,6
	2	Первичная обработка мяса. Разделка говядины	2	2	
	3	Первичная обработка мяса. Разделка свинины	2	2	
	4	Первичная обработка мяса. Разделка птицы	2	2	
	5	Технология обвалки (виды) и жиловки мяса.	2	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>10</b>	2	
	1.	Составить карту : Гигиенические требования производства мясной продукции	2	2	
	2.	Составить схемы разделки мяса по отрубам ( говядина). Определение названия мясных отрубов по внешнему виду. Сортность мяса	2	2	
	3	Составить схемы разделки мяса по отрубам ( свинина). Определение названия мясных отрубов по внешнему виду. Сортность мяса	2	2	
	4	Методика расчётов основного сырья для производства мясных продуктов	2	2	ОК1,2,3,4,5,6
	5	Итоговая работа по теме: Строение и пищевая ценность мяса, первичная обработка мяса.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>12</b>		
	СР№ 3.-Составить конспект: Личная гигиена сотрудников.		6	3	
	СР№ 4.-Составить ассортимент мясных полуфабрикатов из говядины и свинины.		6	3	
<b>Раздел 3.Холодильная обработка мясopодуlктов</b>		<b>34</b>			
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>		ОК1,2,3,4,5,6	
1.	Суцность и методы консервирования мяса	2	1		
2.	Холодильная обработка мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	2	2		
3	Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения.	2	2		
4	Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии	2	2		



	5	Замораживание мяса и мясопродуктов. Способы замораживания.	2	2	
	6	Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания	2	2	
	7	Оборудование охлаждения, замораживания, размораживания мяса и птицы.	2	1	
	8	Виды порчи мяса при нарушении условий хранения	2	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>		
	1	Заполнить сравнительную таблицу холодильной обработки мяса и птицы.	2	2	
	2	Составить конспект и контрольные вопросы по теме: «Сублимационная сушка мяса»	2	2	
		Составить реферат: Изменения процессов в мясе при охлаждении\заморозке.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>12</b>		
	СР №5 Составить конспект: Сырьё и вспомогательные материалы для колбасного производства ( фаршей)		6	3	
	СР6 : Составить презентация о механизме вымерзания воды ( теория кристаллообразования)		6	3	
<b>Раздел 4. Субпродукты</b>			<b>31</b>		
<b>Тема 4.1.Классификация, использование в колбасном производстве</b>			<b>14</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Пищевые субпродукты и их характеристики	2	1	
	2	Пищевая ценность субпродуктов первой и второй категории	2	2	
	3	Использование субпродуктов в т.ч птичьих при производстве мясопродуктов. Требования к субпродуктам.	2	1	ОК, 1,2,3,4,5,6 ПК №1-3
	4	Ливерные, кровяные колбасы, паштеты, зельцы, холодцы, студни	2	2	
	7	Подготовка и обработка субпродуктов	2	2	
	8	Обработка субпродуктов тушек птицы	2	2	
	8	Использование пищевых жиров	2	2	

	<b>Практические занятия:</b>		<b>10</b>		
	1	Составить таблицу органолептических показателей субпродуктов	2	2	
	2	Составить схему обработки слизистых субпродуктов с использованием отдельных единиц оборудования;	2	2	
	3	Составить схему обработки шерстных субпродуктов с использованием отдельных единиц оборудования;	2	2	
	4	Составьте технологическую схему: Сбор и переработка крови	2		
	5	Ознакомительная экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>7</b>		
	СР №7 : Работа с действующей нормативной и технической документацией; Пользуясь сборником рецептур колбасных изделий выписать ассортимент продукции вырабатываемой с использованием субпродуктов;		4	3	
	СРН№8 Составить конспект: Ассортимент колбасных изделий и мясопродуктов		3	3	
<b>Раздел 5. Колбасные оболочки</b>			<b>30</b>		
Тема 5.1. Кишечное сырье	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>		
	1	Колбасные оболочки. Классификация.	2	2	
	2	Понятие о кишечном комплексе. Производственная номенклатура кишок	2	2	
	3	Общая технологическая схема обработки кишечного сырья, цель обработки, сущность и назначение операций.	2	2	
Тема 5.2. Искусственные оболочки	4	Использование и классификация искусственных колбасных оболочек	2	1	
	5	Искусственные белковые оболочки. Целлюлозные оболочки: свойства, преимущества и недостатки.	2	2	
	6	Фиброзные оболочки и полиамидные : свойства, преимущества и недостатки	2	2	
	7	Упаковочные материалы. Виды упаковки	2	1	
	8	Итоговый дифференцированный зачет	1	2	

	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		
1	Составить общую технологическую схему обработки кишок в аппаратурном оформлении		2	3	
2	Составьте таблицу : Практическое использование оболочек, согласно наименования мясопродуктов .		2	3	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		12		
	СР № 9: Составить реферат: Строение кишечной стенки.		6	3	
	СР №10 Используя учебный материал, перечислить прижизненные дефекты кишок, выпишите побочные продукты, получаемые при обработке кишок, и пути их использования;		6	3	
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>166</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проб)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению учебного процесса

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общей технологии мяса и мясопродуктов; лаборатории технологии колбасных изделий и мясных продуктов.

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место учителя – 1. Рабочие места обучающихся - 30. 3. Доска для работы -1. 4. Набор для работы у доски – (указка, мелки, магниты). 5. Макеты. Муляжи. Тренажеры. 6. Стенд учебной информации. 6. Шкаф для литературы и наглядных пособий. Литература для использования на уроках

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения:

Интернет-ресурс, библиотечный фонд с источниками информации.

#### Основная литература:

1. Зонин В.Г. - Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий.-2 изд., перераб. и доп.- СПб.: Профессия, 2017. – 216 .
2. Забашта А.Г., Молочников М.В., Подвойская И.А., Ефремова А.С –Разделка мяса.-М: Колос,2010.- 455с.

#### Дополнительные источники:

1. Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов / В.И Шляхтунов. –Минск: Техноперспектива, 2010.-471с.
2. Учебное пособие :Общая технология мясной отрасли . КемТИПП 2014 -96с
3. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.А. Речкина, Е.А. Рыгалова, Н.А. Величко, А.И.Машанов, Краснояр. гос. аграрный ун-т. – Красноярск, 2019. – 277 с.
4. Машанов, А.И. Пищевые оболочки: учеб. пособие / А.И. Ма-шанов, Н.В. Каменская, М.Г. Александрова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 166 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами домашних заданий, контрольной работы.

Результаты обучения	Контроль и оценка результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"><li>- строение и пищевую ценность мяса;</li><li>- виды мяса по термическому состоянию;</li><li>- схемы разделки мясных туш и полутуш на части;</li><li>- виды обвалки мяса;</li><li>- характеристику жилованного мяса по сортам;</li><li>- режимы обработки мяса и мясопродуктов холодом,</li><li>-- классификацию субпродуктов по видам;</li><li>- пищевую ценность субпродуктов;</li><li>- использование субпродуктов при производстве мясопродуктов;</li><li>- торговую номенклатуру кишечного</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Устный опрос</li><li>Экспертная оценка реферата,</li><li>устный опрос, оценка выполнения практических работ</li><li>Экспертная оценка рефератов, конспектов, практических и самостоятельных работ</li><li>наблюдения, устный опрос</li><li>наблюдения, устный опрос</li><li>защита практической работы</li><li>наблюдения, устный опрос,</li><li>Тестирование</li></ul>

сырья; - виды колбасных оболочек из кишок.	
---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно