

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

**Федеральное государственное бюджетное образовательное**

ФИО: Цыбиков Бэлкто Батоевич

**учреждение высшего образования**

Должность: Ректор

**«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

Дата подписания: 20.05.2026 17:14:11

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Технологический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заведующий выпускающей кафедрой  
Технология производства, переработки  
и стандартизации с.-х. продукции

**К.Т.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Дагбаева Т.Ц.**

подпись

**«28» апреля 2026 г.**

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

Декан  
Технологический факультет

**К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Ачитуев В.А.**

подпись

**«28» апреля 2026 г.**

### **Рабочая программа Дисциплины (модуля)**

**Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли**

**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции**

Обеспечивающая преподавание  
дисциплины кафедра

**Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной  
аттестации Зачет с оценкой

Объём дисциплины в З.Е. 4

Продолжительность в  
часах/неделях 144/ 0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП  
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

#### **Распределение часов дисциплины**

Курс 5 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	10	10
Лабораторные занятия	10	10
Практические занятия	10	10
Контактная работа	30	30
Сам. работа	110	110
Итого	144	144

Улан-Удэ, 2026 \_\_ г.

Программу составил(и):

ктн, Залуцкая Екатерина Викторовна

Программа дисциплины

**Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);

- 13.013. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 14 июля 2020 г. N 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный N 59263);

- 22.002. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2019 г., регистрационный N 56040);

составлена на основании учебного плана:

b35.03.07\_z\_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

**Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Протокол № 5 от 18.12.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

\_\_\_\_\_   
 подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Технологический факультет от « 22 » января 2026г., протокол № 5

Председатель методической комиссии Технологический факультет

Внешний эксперт (представитель работодателя) Заместитель Председателя Комитета - Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
 Селицкая Людмила Евгеньевна

\_\_\_\_\_   
 подпись

\_\_\_\_\_   
 И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1	<p>Цели: Цели: формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле, технологических процессов, методах анализа органолептических и физико–химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции</p> <p>Задачи: Задачи: изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб; ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории освоение методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией, формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о формировании готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>
2	<p>Цели: Цели: формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле, технологических процессов, методах анализа органолептических и физико–химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции</p> <p>Задачи: Задачи: изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб; ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории освоение методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией, формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о формировании готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>
3	<p>Цели: Цели: формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле, технологических процессов, методах анализа органолептических и физико–химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции</p> <p>Задачи: Задачи: изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб; ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории освоение методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией, формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о формировании готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>

**ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Блок.Часть	Б1.В
------------	------

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>		
1	3 семестр	Учебная практика
2	2 семестр	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
4	4 семестр	Технологическая практика
5	3 семестр	Технологическая практика
6	2 семестр	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
7	4 семестр	Основы научных исследований

<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:</b>		
1	5 семестр	Преддипломная практика
2	5 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	5 семестр	Научно-исследовательская работа
4	5 семестр	Производство колбас
5	5 семестр	Технология хранения и переработки продукции животноводства
6	5 семестр	Профессиональный модуль по профилю: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

7	5 семестр	Производственная практика
<b>ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
<b>КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;</b>		
<b>ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур</b>		
<b>ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</b>		
<b>ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</b>		
<b>ПКС-4.2. ИД-4.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</b>		
<p><b>Знать и понимать</b> Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур;</p> <p>Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур;</p> <p>Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>:</p>		
Уровень 1	ИД-1 не знает и не понимает способы разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2 не знает и не понимает способы разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Уровень 2	ИД-1 плохо знает и плохо понимает способы разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2 плохо знает и плохо понимает способы разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Уровень 3	Уровень 3 ИД-1 знает и понимает способы разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2 знает и понимает способы разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Уровень 4	ИД-1 в полной мере знает и понимает способы разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2 в полной мере знает и понимает способы разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	



Уровень 4	ИД-1 в полной мере владеет способами разработки технологии заготовки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2 в полной мере владеет способами разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
Характеристика сформированности компетенции			
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
<b>КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</b>			
<b>ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур</b>			
<b>ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</b>			
<b>ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</b>			
<b>ПКС-4.2. ИД-4.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</b>			
<p><b>Знать и понимать</b> Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур;</p> <p><b>Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</b></p> <p><b>Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур;</b></p> <p><b>Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</b></p> <p>:</p>			
Уровень 1	ИД-1 не знает, как проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. ИД-2 не знает способы разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		





Уровень 2	<p>ИД-1 плохо владеет методами проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>ИД-2 плохо владеет способами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>
Уровень 3	<p>ИД-1 владеет методами проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>ИД-2 владеет способами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>
Уровень 4	<p>ИД-1 в полной мере владеет методами проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>ИД-2 в полной мере владеет способами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>

**Уровни сформированности компетенций**

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

**Оценки формирования компетенций**

Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
--	--	-----------------------------	------------------------------

**Характеристика сформированности компетенции**

Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических
--	--	--	---

**СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
<b>Раздел 1. Раздел 1. Общие сведения о технохимическом контроле.</b>							
1.1	1.1. Основные понятия, определения, термины, цели и задачи технико-химического контроля	Лек	5	1	ПКС-2, ПКС-4		Лекция-визуализация
1.2	1.2. Структура производственного контроля. Основы ХАССП	Лек	5	1	ПКС-2, ПКС-4		Лекция-визуализация
1.3	1.3. Организация производственной лаборатории	Лек	5	1	ПКС-2, ПКС-4		Лекция-визуализация

1.4	1.4 Контроль санитарно-гигиенического режима производства	Лек	5	1	ПКС-2,ПКС-4		Лекция-визуализация
1.5	1.5 Контроль состояния производственной и окружающей среды	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		конспект
1.6	1.6 Организация работы лаборатории теххимического контроля и ее функции	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		конспект
1.7	1.7 Ведение лабораторной документации	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		конспект
1.8	1.8 Оборудование лаборатории теххимического контроля	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		конспект
1.9	1.9 Организация теххимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. ХАССП на предприятиях мясопереработки	Пр	5	2	ПКС-2,ПКС-4	2	конспект
1.10	1.10 Технический регламент ТС "О безопасности мяса и мясных продуктов"	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
1.11	1.11 Контроль качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары	Лаб	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
1.12	1.12 Основные понятия, определения, термины.	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
1.13	1.13 Структура производственного контроля. Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, готовой продукции.	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		конспект
1.14	1.14 Состав и свойства мясного сырья и готовой продукции. Химический состав, пищевая и биологическая ценность, физико-химические и функционально-технологические свойства и безвредность	Ср	5	8	ПКС-2,ПКС-4		конспект
1.15	1.15 Управление качеством на основе концепции ХАССП.	Пр	5	2	ПКС-2,ПКС-4	1	
1.16	1.16 История развития концепции НАССР (ХАССП).	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		конспект
1.17	1.17 Основные положения ГОСТ Р 51705.	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
1.18	1.18 ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
<b>Раздел 2. Раздел 2. Контроль технологических процессов в цехах мясо-жирового производства и на холодильнике</b>							

2.1	2.1 Контроль технологической переработки скота и птицы	Лек	5	1	ПКС-2,ПКС-4		Лекция-визуализация
2.2	2.2 Контроль технологической обработки продуктов убоя продуктивных животных	Лек	5	1	ПКС-2,ПКС-4	0,5	Лекция-визуализация
2.3	2.3 Контроль холодильной обработки, хранения и транспортирования мяса и продуктов убоя	Лек	5	1	ПКС-2,ПКС-4	0,5	Лекция-визуализация
2.4	Контроль транспортировки и приемки животных	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		
2.5	Контроль убоя животных . Контроль первичной обработки продуктов убоя	Пр	5	2	ПКС-2,ПКС-4	1	
2.6	Упитанность животных. Категории упитанности и клеймение туш	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		
2.7	Сортовой разруб туш. Выход продуктов убоя	Лаб	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
2.8	Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
2.9	Определение видовой принадлежности мяса	Лаб	5	2	ПКС-2,ПКС-4		Работа в малых группах
2.10	Контроль технологических процессов убоя скота и птицы.	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		
2.11	Контроль технологических процессов обработки продуктов убоя	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		конспект
2.12	Контроль технологических процессов производства пищевых жиров	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
2.13	Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		конспект
2.14	1. Требования к качеству крови и продуктам ее переработки	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		
2.15	2. Контроль технологических процессов по стадиям производства; переработки	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		конспект
2.16	3. Определение качества крови и продуктов ее переработки	Ср	5	2	ПКС-2,ПКС-4		конспект
<b>Раздел 3. Раздел 3. Контроль качества мяса и мясных продуктов</b>							
3.1	3.1 Идентификация мяса и мясных продуктов	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		
3.2	3.2 Правила отбора проб мяса и мясных продуктов для контроля	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		

3.3	3.3 Методы определения видовой принадлежности мяса и сырьевого состава мясных продуктов	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		
3.4	3.4 Контроль технологических производства колбасных изделий, изделий из мяса и полуфабрикатов	Лек	5	2	ПКС-2,ПКС-4	0,5	
3.5	3.5 Контроль технологических процессов производства баночных мясных консервов	Лек	5	1	ПКС-2,ПКС-4	0,5	
3.6	Контроль качества мясного сырья при хранении	Пр	5	1	ПКС-2,ПКС-4	0,5	
3.7	Исследование мяса на свежесть	Лаб	5	1	ПКС-2,ПКС-4		Работа в малых группах
3.8	Программа производственного контроля колбасных изделий	Пр	5	1	ПКС-2,ПКС-4	0,5	
3.9	Физико-химические методы определения качества мяса и мясных продуктов	Лаб	5	1	ПКС-2,ПКС-4		
3.10	Программа производственного контроля полуфабрикатов	Пр	5	1	ПКС-2,ПКС-4	0,5	
3.11	Функционально-технологические качества мяса и мясных продуктов	Лаб	5	1	ПКС-2,ПКС-4		Работа в малых группах
3.12	Программа производственного контроля мясных консервов	Пр	5	1	ПКС-2,ПКС-4	0,5	
3.13	Определение качества колбасных изделий и копченостей	Лаб	5	1	ПКС-2,ПКС-4		
3.14	Требования к качеству мясного сырья	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		конспект
3.15	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки колбасных изделий	Ср	5	8	ПКС-2,ПКС-4		
3.16	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки полуфабрикатов	Ср	5	8	ПКС-2,ПКС-4		конспект
3.17	Выявление критических контрольных точек технологического контроля	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		конспект
3.18	Анализ риска и предупреждающие действия	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		конспект
3.19	Отбор проб и подготовка их к анализу	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		
3.20	Контроль качества готовой продукции	Ср	5	4	ПКС-2,ПКС-4		

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1 Миколайчик И. Н., Морозова Л. А., Субботина Н. А. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 284 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206975>

Л1.2 Влащик Л. Г., Багдасарова М. П. Технохимический контроль сырья и продуктов питания: практикум [Электронный ресурс]. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 210 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/315734>

Дополнительная литература

Л2.1 И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов. - КолосС, 2009. - 565

Л2.2 Гармаев Д. Ц., Косилов В. И., Гармаев Б. Д., Толочка В. В., Кубатбеков Т. С., Миронова И. В., Мамаев С. Ш., Данилов М. Б., Билтуев С. И. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 36.03.02 "Зоотехния". - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2020. - 164 – Режим доступа: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00666>

Л2.3 Алексеева Ю. А., Хорошайло Т. А. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 156 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/445271>

Методическая литература

Л3.1 Мышалова О. М., Патракова И. С., Патшина М. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1 [Электронный ресурс]. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 134 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93552>

Л3.2 Волков А. Х., Юсупова Г. Р., Вафин И. Т., Николаев Н. В. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Казань: Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2020. - 135 – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/116347.html>

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды.  1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

	консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)		
125а	Учебная лаборатория по биохимии сельскохозяйственной продукции Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (125 а)	24 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, мойка полипропилен, вентилятор осевой, фотоколориметр КФК-3КМ, весы аналитические DA-124С, штатив лабораторный ПЭ-2710 для бюреток, мешалка магнитная Elmi MS-01, спектофотометр Юнико 1201	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
<b>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)			
Наименование		Доступ	
1		2	
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»		<a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>	
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»		<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»		<a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>	
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):			
1		2	
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)		<a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a>	
Профессиональные базы данных		<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:			
Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине "Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли" для обучающихся заочного обучения технологического факультета направления "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Е. В. Залуцкая ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Технологический факультет, Каф. "Технология производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции". - Улан-Удэ: [б. и.], 2018. - 28 с. Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли : методические рекомендации / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Е. В. Залуцкая. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 44 с.			

<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ</b>		
<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>		
Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	
<b>3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
<b>КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)</b>		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Залуцкая Екатерина Викторовна	доцент	к.т.н.
<b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>		
<p>Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;</li> <li>- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);</li> <li>- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;</li> <li>- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;</li> <li>- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);</li> <li>- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;</li> <li>- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);</li> <li>- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе,</li> </ul>		

осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;

- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.