

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 24.11.2025 15:36:49
Уникальный программный ключ:
f2f55155d930706e649181206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института.

Бакин И.А.
“28” 08 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 «Переработка мяса диких животных

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Биотехнология продуктов питания из мясного,
молочного сырья

Курс 3
Семестр 5

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчик: Красуля Ольга Николаевна, доктор технических наук, профессор

«25» августа 2025 г.

Рецензент: Нугманов А. Х.-Х.,
д.тех. наук, и.о.Зав. кафедры
технологии хранения и
переработки плодосовощной
и растениеводческой продукции

«26» августа 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению
подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения

Программа обсуждена на заседании кафедры
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства, протокол №1 от «28» августа 2025 г.

И.о. зав. Кафедрой

«26» 08 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно - методической
комиссии технологического института

Дунченко Нина Ивановна,
доктор тех. наук, профессор

Протокол №2

«28» 08 2025 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

«28» 08 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	7
ПО СЕМЕСТРАМ	7
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ.....	10
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	12
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	13
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	14
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	14
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ.....	14
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	15
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	15
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	15
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	16
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .	16
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	17
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.01 «Переработка мяса диких животных» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность « Биотехнология продуктов питания из мясного ,молочного сырья»

Цель освоения дисциплины «Переработка мяса диких животных» - использование знаний о биологических особенностях диких животных в технологии мясных продуктов; владение методами первичной обработки и переработки мяса и оценки качества мясных продуктов; применение знаний в производстве мясных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в часть, формируемую участниками образовательных отношений, факультативная дисциплина учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях мяса, а также продуктов из него вырабатываемых. Дисциплина рассматривает вопросы технологии мясных продуктов из мяса диких животных.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа / 2,0 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачёт.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Переработка мяса диких животных» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к использованию знаний о биологических особенностях диких животных в технологии мясных продуктов; владение методами первичной обработки и переработки мяса и оценки качества мясных продуктов; применение знаний в производстве мясных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Переработка мяса диких животных» относится к факультативной дисциплине учебного плана. Дисциплина «Переработка мяса диких животных» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Переработка мяса диких животных», являются «Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения», «Научные основы технологии продукции животноводства», «Химия пищи».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических и прикладных навыков в области технологии производства и переработки продукции животноводства.

Рабочая программа дисциплины «Переработка мяса диких животных» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы ком- петенций ¹ (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов	ПКос-1.1 Способен осуществлять прием-сдачу молочного и мясного сырья и расходных материалов производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями; осуществлять мониторинг показателей входного качества и объема сырья и расходных материалов; осуществлять регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; осуществлять упаковку и маркировку;	Правила приемки сырья диких животных, методологию мониторинга показателей входного качества сырья и расходных материалов, нормы расхода сырья и выхода продукции, методику проведения технического наблюдения за ходом технологического процесса, в том числе с использованием цифровых инструментов	Применять правила приемки сырья диких животных, методологию мониторинга показателей входного качества сырья и расходных материалов, обосновывать нормы расхода сырья и выхода продукции, использовать методику проведения технического наблюдения за ходом технологического процесса, в том числе с использованием цифровых инструментов	Правилами приемки сырья диких животных, методологией мониторинга показателей входного качества сырья и расходных материалов, нормативами расхода сырья и выхода продукции, методикой проведения технического наблюдения за ходом технологического процесса, в том числе с использованием цифровых инструментов

			проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса				
2.	ПКос-1.2	Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции	Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	
3.	ПКос-1.3	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения	
4.	ПКос-2.3	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции	владеет современными информационными технологиями, системами программирования и программными средствами для работы на персональном компьютере	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач; создавать базы данных и знаний с использованием ресур-	методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации	

					сов сети Интернет	при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
--	--	--	--	--	-------------------	--

4. Структура и содержание дисциплины

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины³ по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам № 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4
1. Контактная работа:	32,25	32,25
Аудиторная работа	32,25/4	32,25/4
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	16	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	16/4	16/4
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	39,75	39,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	39,75	39,75
Вид промежуточного контроля:	Зачёт	

* в том числе практическая подготовка

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3⁴

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/ *			
Раздел 1 «Добыча и первичная обработка сырья»	40/2	10	8/2			22
Раздел 2 «Технология мясных продуктов из мяса диких животных»	31,75/2	6	8/2			17,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0	0.25			0
Подготовка к зачету		0	0			
Итого по дисциплине	72	16	16,25/4			39,75

* в том числе практическая подготовка

Раздел 1 Добыча и первичная обработка сырья

Тема 1 Классификация продукции охоты.

Предмет и содержание курса. Удельный вес диких видов животных в общем мясном балансе страны. Использование возможностей охотничьих хозяйств для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов. Понятие о технологии как о науке. Задачи технологии мяса и мясопродуктов. Возрастающая роль технологии в условиях рыночной экономики. Этапы и перспективы развития научных основ технологии мяса и мясопродуктов.

Тема 2 Общая характеристика мяса диких животных.

Понятие о мясе. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов. Морфологический состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их влияние на пищевую ценность мяса.. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.

Комплексная оценка качества мяса. Влияние на качество мяса вида, пола,

возраста, упитанности, здоровья и других условий. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).

Тема 3 Биохимия мяса диких животных.

Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.

Изменения в мясе при хранении. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению

Тема 4 Первичная обработка дичи.

Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш.

Переработка кабанов без снятия шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш. Понятие об убойном выходе и убойной массе. Убой и переработка птицы и кроликов. Охрана труда, техника безопасности при убое животных.

Тема 5 Дополнительные виды сырья, получаемые при переработке дичи..

Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. Пищевые топленые жиры. Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирование и хранение. Кровь. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели. Эндокринное сырье. Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. Кормовая мука. Сырье животного происхождения: пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.

Раздел 2 Технология мясных продуктов из мяса диких животных

Тема 6 Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких животных.

Порядок проведения ветеринарного осмотра продуктов убоя. Правила постановки ветеринарных и товарных клейм. Выход продуктов убоя животных и определение упитанности туш. Обработка побочных продуктов убоя животных. Убойный выход. Убойный выход туш и других продуктов убоя у разных видов убойных животных. Определение упитанности туш убойных животных, согласно действующим стандартам.

Тема 7 Технология продуктов из мяса диких животных.

Правила проведения обвалки и жиловки мяса. Основные компоненты мясных продуктов. Классификация жилованого мяса. Требования к жировому сырью. Вспомогательные материалы, применяемые при производстве мясных

продуктов из мяса диких животных. :пищевые фосфаты, пищевые добавки для мясопродуктов. Характеристика пряностей и специй.

Сырье для производства колбасных изделий. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные материалы. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий.

Стандарты на продукцию. Сырье для производства цельномышечных изделий. Технологические операции, выполняемые при изготовлении цельномышечных изделий. Ассортимент цельномышечных изделий - шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина.

Тема 8 Переработка дичи.

Принципы, лежащие в основе различных методов консервирования мяса. Способы холодильной обработки мяса и мясопродуктов: охлаждение и хранение охлажденного мяса и мясопродуктов; замораживание и хранение замороженного мяса и мясопродуктов; размораживание мяса (дефростация). Сущность метода консервации мяса солью. Особенности, определяющие выбор способа посола. Виды копчения мяса и их сущность. Использование высоких температур для консервирования мяса. Новые методы для консервации мяса: сублимация, ионизация и другие, их преимущества и недостатки.

4.3 Лекции/лабораторные/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, лабораторного практикума, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1 Добыча и первичная обработка мясного сырья				
	Тема 1 Классификация продукции охоты.	Лекция № 1. Классификация продукции охоты. Классификация дичи: дикие копытные звери, пернатая дичь, другие виды дичи.	ПК – 1.1 ПК – 2.3		2
		Практическое занятие №1 Состав и ресурсы охотничье-промысловых зверей и птиц.	ПК – 1.1 ПК – 2.3	Защита практического занятия	2/2
	Тема 2 Общая характеристика Мяса диких животных	Лекция № 2. Общая характеристика мяса. Морфологическое строение мяса диких животных.	ПК – 1.1 ПК – 2.3		2
		Практическое занятие № 2 Основные способы добычи и правила приемки мяса диких животных.	ПК – 1.1 ПК – 2.3	Защита практического занятия	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 3 Биохимия мяса диких животных	Лекция № 3. Химический состав мяса отдельных видов дичи и его отличия от мяса домашних животных. Факторы, влияющие на пищевую ценность мяса дичи.	ПК – 1.1 ПК – 2.3		2
		.			
	Тема 4 Первичная обработка дичи.	Лекция № 4. Первичная обработка дичи.	ПК – 1.1		2
		Практическая работа № 3 Методы определения свежести мяса дичи.	ПК – 1.1	Защита практической работы	2/2
	Тема 5 Дополнительные виды сырья, получаемые при переработке дичи.	Лекция № 5. Дополнительные виды сырья, получаемые при переработке дичи.	ПК – 1.1 ПК – 2.3		2
2.	Раздел 2 Технология мясных продуктов из мяса диких животных				
	Тема 6 Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких животных.	Лекция № 6. Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких животных.	ПК – 1.2 ПК – 1.3 ПК – 2.3		2
	Тема 7 Технология продуктов из мяса диких животных	Лекция № 7 Технология мясных продуктов с использованием мяса диких животных.	ПК – 1.2 ПК – 1.3		2
		Практическое занятие № 4 Технология колбасных изделий из мяса диких животных.	ПК – 1.2 ПК – 1.3	Защита практического занятия	4
		Практическое занятие № 5 Технология производства цельномышечных продуктов из мяса диких животных.	ПК – 1.2 ПК – 1.3	Защита практического занятия	4
	Тема 8 Переработка дичи.	Лекция № 8. Методы и технология консервирования мяса дичи.	ПК – 1.2 ПК – 1.3 ПК – 2.3		2
		Практическая работа № 6 Технология консервирования мяса диких животных	ПК – 1.2 ПК – 1.3	Защита практической работы	2

Таблица 5⁶

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения (компетенции)
Раздел 1 Добыча и первичная обработка сырья		
1	Тема 2 Общая характеристика мяса	История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности. Факторы, влияющие на качество мяса и готовых продуктов (ПК – 1.1, ПК – 1.2, ПК – 1.3, ПК – 2.3).

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения (компетенции)
2	Тема 3 Биохимия мяса	Перспективы использования продукции кролиководства и нутриеводства (ПК – 1.1, ПК – 1.2, ПК – 1.3, ПК – 2.3).
3	Тема 5 Дополнительные виды сырья, получаемые при переработке дичи.	Дополнительные виды сырья, получаемые при переработке дичи Получение лекарственного и парфюмерного сырья в условиях охотничьих хозяйств (ПК – 1.1, ПК – 1.2, ПК – 1.3, ПК – 2.3).
Раздел 2 Технология мясных продуктов из мяса диких животных		
4	Тема 7 Технология мясных продуктов	Технология копченых колбас. Технология сыровяленых колбас. Технология сарделек и сосисок. Технология мясных хлебов. Производство зельцев и студней. Производство паштетов (ПК – 1.1, ПК – 1.2, ПК – 1.3, ПК – 2.3).
5	Тема 7 Технология мясных продуктов	Производство продуктов из шпика и быстрозамороженных готовых блюд. Стандартизация и сертификация продукции животноводства. Охрана окружающей среды (ПК – 1.1, ПК – 1.2, ПК – 1.3, ПК – 2.3).
6	Тема 8 Переработка дичи.	Технология производства соленой и копченой продукции и определение ее качества. Технология производства баночных консервов, пресервов и определение их качества (ПК – 1.1, ПК – 1.2, ПК – 1.3, ПК – 2.3).

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Общая характеристика мясной продуктивности диких животных. Химический состав мяса. Комплексная оценка качества мяса	Л Проблемная лекция
2.	Этапы и перспективы развития научных основ технологии мяса и мясopодуктов диких животных	Л Проблемная лекция
3.	Типовая классификация и системы показателей качества.	ПР Анализ конкретных ситуаций
4.	Виды колбасных оболочек. Упаковка продуктов диких животных	Л Проблемная лекция

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта

Вопросы к зачету

1. Изменения качества мяса под влиянием различных факторов.
2. Классификация мяса.
3. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
4. Изменения, происходящие в мясе при хранении.
5. Свежесть мяса, признаки его порчи. Методы определения.
6. Оценка качества мяса.
7. Морфологический состав мяса и его влияние на пищевую ценность.
8. Химический состав мяса.
9. Определение упитанности туш после убоя.
11. Определение видовой принадлежности мяса.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и других продуктов убоя.
13. Консервирование мяса холодом (сущность, методы и изменения в мясе, мероприятия по снижению потерь массы).
14. Консервирование мяса посолом (сущность, методы и изменения в мясе).
15. Копчение мяса и мясопродуктов (сущность, методы и изменения в мясе).
16. Консервирование мяса и мясопродуктов с применением высоких температур.
17. Сублимационная сушка мяса диких животных.
18. Дефростация мяса.
19. Технология производства вареных колбасных изделий.
20. Технология производства полукопченых колбасных изделий.
21. Технология производства варено-копченых колбасных изделий.
22. Эффективность использования растительных белковых препаратов при изготовлении колбасных и цельномышечных изделий из мяса диких животных.
23. Технология производства цельномышечных изделий.

24. Консервирование и хранение шкур диких животных.

25. Инновационные технологии переработки мяса диких животных.

Критерии оценки :

оценку «**зачет**» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.

оценку «**незачет**» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Практическое занятие №1

Состав и ресурсы охотничье-промысловых зверей и птиц. Основные способы их добычи.

1. Изучить названия зверей и птиц, являющихся объектами охоты на территории России.
2. Дать определение государственного охотничьего фонда.
3. Изучить классификацию животных - объектов охоты в Российской Федерации.
4. Изучить характеристику основных охотничьих ресурсов, в зависимости от вида получаемой продукции.

Практическое занятие №2

Основные способы добычи и правила приемки мяса диких животных

1. Изучить основные способы добычи охотничьих животных.
2. Изучить основные виды ружейной охоты.
3. Изучить выполняемые работы при переработке копытных животных и кабанов.
4. Изучить основные особенности выполняемых работ при переработке туш медведя.

Практическое занятие №3

Методы определения свежести мяса дичи

1. Изучить органолептические показатели образцов мяса.
2. Приготовить бульон из образцов мяса различной свежести и определить его качество.
3. Изучить показатели качества продукта.
4. Провести дегустацию образцов приготовленного продукта.
5. Изучить методику микробиологических исследований свежести мяса.

6. Изучить методики химических исследований свежести мяса.
7. Провести микробиологические и химические исследования свежести мяса.

Практическое занятие №4

Технология колбасных изделий из мяса диких животных.

1. Изучить технологическую схему производства колбасных изделий.
2. Изучить технологические функции компонентов, используемых при про-изводстве колбас.
3. Изучить основные виды колбасных оболочек.
4. Изучить технологические процессы, выполняемые при изготовлении варе-ных колбас.
5. Изучить основные технологические процессы, выполняемые при изготав-лении полукопченых и варено-копченых колбас.
6. Изучить основные технологические процессы, выполняемые при изготав-лении сырокопченых колбас.
7. Изучить дефекты, препятствующие реализации колбасных изделий.

Практическая работа №5

Технология производства цельномышечных продуктов из мяса

1. Изучить характеристику деликатесных изделий из мяса диких животных
2. Изучить способы посола цельномышечных изделий.
3. Изучить технологию производства деликатесных изделий из мяса кабана.

Практическая работа №6

Технология консервирования мяса диких животных

- 1.Изучить основные способы консервирования мяса диких животных.
2. Основные принципы стерилизации и пастеризации консервирования мяса диких животных.
- 3.Изучить новые физические способы консервирования мяса диких животных

Критерии оценки (

1.Оценку «**Зачет**» заслуживает студент, освоивший знания, умения, ком- петенции и теоретический материал, многие учебные задания выполнил, боль- шинство практических навыков сформированы.

2.Оценку «**Незачет**» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, прак- тические навыки не сформированы.

**а. Описание показателей и критериев контроля успеваемости,
описание шкал оценивания**

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов.

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	оценку «зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы
Незачет	оценку «незачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнены, не сформированы практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476980>

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/463439> (дата обращения: 23.09.2025).

7.2 Дополнительная литература

1. Алексеева Ю. А. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных : учебник для вузов / Ю. А. Алексеева, Т. А. Хорошайло. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 156 с. — ISBN 978-5-507-50530-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/445271> (дата обращения: 23.09.2025).

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М.

Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167383>.

3. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясодичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1909-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168838>

4. Итин, Г. С. Охотоведение и дичеразведение: учебное пособие / Г. С. Итин, А. Г. Кошаев, А. В. Лунева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-4773-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143256>.

Текущие отраслевые издания

1. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).

Периодические издания

Журналы: Биотехнология; Все о мясе; Вопросы питания; Пищевая промышленность; Мясная индустрия; Птица и птицепродукты; Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья; Food industry; Fleischerei.

7.2 Нормативные правовые акты

1. ТР ТС - 034 – 2013 - "[О безопасности мяса и мясной продукции](#)"

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Переработка мяса диких животных: Рабочая тетрадь / А.В. Гурин. М. 2021. 56 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Основные Интернет ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- - [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
- - www.tiu.ru/Переработка мяса (открытый доступ)

- - <http://www.ohotarius.ru/> (открытый доступ)
- - [http://www. krolikoferma.ru](http://www.krolikoferma.ru) (открытый доступ)
- - www.meatscience.org (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Уч. корпус № 25, аудитория № 14, учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	1. монитор Lenovo L 192 19") 2. Cel D-1800/512/80/DVD-R 3. принтер HP LJ 3052 4. видеоманит. Samsung SVR 2501 5. телевизор LGKF21P10 6. столы 10 шт. 7. стулья 20 шт. 8. доска меловая 1 шт.
Уч. Корпус № 25, мини – цех переработки продуктов убоя животных, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	1. Мясорубка МИМ-300 2. Камера для термообработки КТД50 3. массажер BM-50 4. оборудование колбасного цеха 5. pH-метр MP120 6. Анализатор титрометрический 7. Анализатор "Эксперт" портативный 8. Холодильник "Атлант" 367 9. морозильник Stinol 10. Шприц колбасный Kocatag
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	Читальные залы библиотеки
Общежитие	Комната для самоподготовки

11. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Для освоения дисциплины «Переработка мяса диких животных» студенты обязаны посещать все виды занятий. Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции;
практические занятия, лабораторные работы;
индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Кроме того студенты должны систематически и ответственно подходить к самостоятельной работе, базируясь в ней на изучении учебной и научной литературы, материалов лекций и практических занятий.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан предоставить конспект (в виде реферата с использованием литературных источников) по пропущенным темам. При пропуске практических занятий студент самостоятельно должен освоить пропущенную тему, выполнить задания для самостоятельной работы и отработать их в согласованные с преподавателем сроки.

Разрешение о допуске к отработкам с учетом посещаемости занятий принимается в соответствии с действующими в учебном заведении требованиями. К зачету с оценкой и экзамену студент допускается только при выполнении учебного плана и программы и при наличии допуска преподавателя. Промежуточный контроль (зачет с оценкой и экзамен) проводится в установленные дирекцией сроки.

В случае неудовлетворительной оценки по дисциплине аттестация студентов проводится в соответствии с действующими в учебном заведении требованиями.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Объем, содержание и структура изучения дисциплины должны соответствовать учебному плану и программе.

Теоретические и практические занятия проводятся в сроки, предусмотренные утвержденным календарно-тематическим планом.

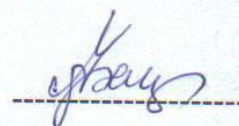
При организации обучения по дисциплине целесообразно использовать учебно-методическую литературу, ГОСТы и международные стандарты на молоко и продукцию его переработки, мультимедийные средства при чтении лекций и проведении лабораторных работ и практических занятий с демонстрацией процессов хранения и переработки продукции животноводства.

При проведении занятий необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии. В тоже время необходимо подчеркнуть, что, только изучив основы производства продукции животноводства, можно добиться наилучшего понимания и закрепления материала по данной дисциплине. При работе студентов по дисциплине необходимо разделение группы на подгруппы - максимально по 10-12 человек. При работе особое внимание следует обратить на личное участие каждого студента в выполнении того или иного задания, строго соблюдать технику безопасности на рабочем месте.

Для повышения уровня подготовки и обеспечения усвоения знаний, умений и навыков студентами необходимо: контролировать посещаемость и организовывать отработку пропущенных занятий; стимулировать самостоятельную работу; использовать формы, методы и приемы активизации деятельности студентов, активные и интерактивные формы проведения занятий. Рекомендуется приглашать специалистов -- производителей и организовывать мастер-классы. Основные преимущества этого метода обучения - это сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

Программу разработал:

Красуля О.Н., доктор тех. наук, профессор



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Переработка мяса диких животных» по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр)

Нугмановым А.-Ж.Х., профессором кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктором технических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Переработка мяса диких животных» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчик – Красуля Ольга Николаевна, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор технических наук)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Переработка мяса диких животных» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к дисциплине по выбору вариативной части учебного цикла.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной закреплено 4 профессиональных компетенции. Дисциплина «Переработка мяса диких животных» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 час).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области теххимического контроля продукции животноводства в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины предполагает 4 занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.03 «Продукты питания животного

происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья».

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос в форме обсуждения отдельных вопросов, участие в учебно – производственных процессах (в профессиональной области) и аудиторных заданиях - работа с информационными источниками, нормативно-технической документацией), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как факультативной дисциплины по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья».

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 3 наименования, периодическими изданиями, некоторые со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 5 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья».

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Переработка мяса диких животных» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором технических наук Красулей Ольгой Николаевной соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Нугманов А. Х.-Х., д. тех. наук, и.о.зав.кафедры ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
« 26 » августа 2025 г.

Рецензия обсуждена и одобрена на заседании кафедры. Протокол №1 от 28 августа 2025г.