

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет заочного обучения
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО
Декан
Степовой А.В.
19.05.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВОВ НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ
СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора (приема на обучение): 2025

Срок получения образования: 2 года 6 месяца(-ев)

Объем:
в зачетных единицах: 2 з.е.
в академических часах: 72 ак.ч.

2025

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции Патиева С.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 937, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1		Председатель методической комиссии/совета	Щербакова Е.В.	Согласовано	19.05.2025
2		Руководитель образовательной программы	Патиева С.В.	Согласовано	19.05.2025

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - Целями освоения дисциплины «Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства специальных консервированных продуктов на основе мясного сырья с элементами введения обогащающих, биологически активных ингредиентов

Задачи изучения дисциплины:

- владеть способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П2 Способность реализовывать современные технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения

ПК-П2.1 Реализует современные технологии производства продуктов питания общего и специального назначения

Знать:

ПК-П2.1/Зн1 Знать: современные технологии производства продуктов общего и специального назначения

Уметь:

ПК-П2.1/Ум1 Уметь: реализовывать современные технологии производства продуктов общего и специального назначения

Владеть:

ПК-П2.1/Нв1 Владеть: современными технологиями для производства продуктов общего и специального назначения

ПК-П2.2 Использует вторичные продукты переработки сырья животного происхождения в пищевом производстве

Знать:

ПК-П2.2/Зн1 Знать: технологии использования вторичных продуктов переработки сырья в пищевом производстве

Уметь:

ПК-П2.2/Ум1 Уметь: использовать вторичные продукты переработки сырья в технологиях пищевых производств

Владеть:

ПК-П2.2/Нв1 Владеть: технологиями использования вторичных продуктов переработки сырья в пищевых производствах

ПК-П2.3 Использует нетрадиционное сырье животного происхождения в технологиях продуктов питания общего и специального назначения

Знать:

ПК-П2.3/Зн1 Знать: качественные характеристики нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П2.3/Ум1 Уметь: использовать нетрадиционное сырье животного происхождения в технологиях продуктов питания общего и специального назначения

Владеть:

ПК-П2.3/Нв1 Владеть: навыками использования нетрадиционного сырья животного происхождения в технологиях продуктов питания общего и специального назначения

ПК-П2.4 Применяет пищевые добавки в технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

Знать:

ПК-П2.4/Зн1 Знать: характеристики и свойства пищевых добавок для использования в технологии производства пищевой продукции для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

Уметь:

ПК-П2.4/Ум1 Уметь: применять пищевые добавки в технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

Владеть:

ПК-П2.4/Нв1 Владеть: навыком применять пищевые добавки в технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 3.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕГ)	Контактная работа (часы, всего)	Внезаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Третий семестр	72	2	13	1	4	2	6	59	Зачет (4) Контрольная работа
Всего	72	2	13	1	4	2	6	59	

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий
 (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внедаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с результатами освоения программы
Раздел 1. Современные технологии консервов на основе мясного сырья	68	1	2	6	59	ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П2.4
Тема 1.1. Использование побочных продуктов убоя в производстве мясоконсервной продукции	22			2	20	
Тема 1.2. Современные технологии производства консервов на основе рационального использования мясного сырья	22,5	0,5		2	20	
Тема 1.3. Технологии производства консервов специального назначения	23,5	0,5	2	2	19	
Итого	68	1	2	6	59	

5.2. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Современные технологии консервов на основе мясного сырья
(Внедаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 59ч.)

Тема 1.1. Использование побочных продуктов убоя в производстве мясоконсервной продукции
(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 20ч.)

- 1.Пищевая и биологическая ценность субпродуктов
- 2.Подготовка субпродуктов в консервном производстве.
3. Переработка мяса механической обвалки в консервном производстве.
- 4.Переработка крови в консервном производстве

Тема 1.2. Современные технологии производства консервов на основе рационального использования мясного сырья

(Внедаудиторная контактная работа - 0,5ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 20ч.)

- 1.Ассортимент консервов из субпродуктов
- 2.Технологии производства, консервированных рагу, хаши, рубленные в желе, в томатной пасте, каш на основе субпродуктов 1 и 2 категории.
- 3.Технологии производства консервированных зельцов
4. Технологии производства консервированных ливерных паштетов, кремов, паст и фаршей

Тема 1.3. Технологии производства консервов специального назначения
(Внеаудиторная контактная работа - 0,5ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 19ч.)

1. Технологии производства детских мясных консервов
2. Технологии производства белково-жировых комплексных консервов

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Современные технологии консервов на основе мясного сырья

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Прочтите задание, выберите правильный ответ

Размеры частиц мясного сырья для производства пюреобразной массы для питания детей раннего возраста:

1. 1,5...2,0 мм
2. 2,0..2,5 мм;
3. 3,0...4,0 мм;
4. 4,0...4,5 мм.

2. Прочтите задание, выберите правильный ответ

Температура пар контактного нагрева фаршевой массы для удаления жира и экстрактивных веществ оС:

1. 110
2. 75
3. 80
4. 90

3. Прочтите задание, выберите несколько правильных ответов

Биологическая ценность пищевых жиров определяется наличием в их составе:

- 1.насыщенных жирных кислот;
- 2.полиненасыщенных жирных кислот;
- 3.глицерина;
- 4.витаминов А, Д, Е.

4. Прочтите задание, выберите правильный ответ

Разработка технологического способа ведения обогащающих пищевых добавок включает в себя:

- 1.нормативные предпосылки использования добавок;
- 2.выбор продуктов, дефицит которых отмечен для всех групп населения;
- 3.функционально-технологические характеристики пищевой добавки;
- 4.наличие точных методик контроля содержания.

5. Прочтите задание, выберите правильный ответ

К альтернативным видам белка относятся:

1. соя
2. хитозан
- 3.пищевая клетчатка
4. лактулоза

6. Прочтите задание, выберите несколько правильных ответов

К специальным нормам питания относятся:

1. нормы, принятые в Вооруженных Силах
2. нормы, принятые на транспорте
3. нормы лечебного питания
4. нормы резерва продовольствия

7. Прочтите задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Мясные консервы для питания детей раннего возраста – это

8. Прочтите задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста – это:

9. Прочтите задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Мясорастительные консервы для питания людей раннего возраста – это:

10. Прочтите задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Растительномясные консервы для питания детей раннего возраста – это:

12. Прочтите задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Пюреобразные мясные консервы детского питания – это:

15. Прочтайте задание, дополните выбранным правильным ответом

Дефект упаковки консервов, возникающий вследствие переполнения упаковки сырьём (заполнении упаковки холодным сырьём, замерзания содержимого упаковки) - это:

1. бомбаж
2. физический бомбаж
3. перекос крышек

16. Прочтайте задание, дополните выбранным правильным ответом

Дефект металлической банки консервов в виде выпуклости донышка (крышки) банки, которые исчезает на одном конце и одновременно возникает на другом, создавая при этом характерный хлопающий звук - это

1. выбирирующие донышки и крышки банок
2. Птички
3. хлопушки

17. Прочтайте задание, дополните выбранным правильным ответом

Дефект металлической банки мясных консервов в виде чрезмерного уплотнения низа шва вплоть до расплющивания его нижней части - это

1. раскатный шов
2. деформация термошва
3. фальшивый шов

18. Прочтайте задание и установите правильную последовательность

Технологический процесс производства баночных консервов складывается из последовательных операций.

1. подготовка сырья к консервированию
2. закладка консервной массы в банки
3. мойка банки
4. герметизация наполненных банок
5. порционирование
6. удаление воздуха из консервной массы
7. сортировка
8. стерилизация

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Третий семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П2.4

Вопросы/Задания:

1. Способ классификации мясных консервов

2. Температурные режимы изготовления консервов

3. Подготовка рубцов, сычуга и желудков к консервированию
4. Подготовка легких и вымени к консервированию
5. Подготовка мясной обрези к консервированию
6. Подготовка мяса свининх и говяжьих голов к консервированию
7. Подготовка путевых суставов и калтыков к консервированию
8. Переработка мяса механической обвалки в консервном производстве
9. Подготовка пищевой крови для производства консервов
10. Технология производства консервов "Зельц пикантный"
11. Технология производства консервов "Зельц любительский"
12. Технология производства консервов "Зельц закусочный"
13. Технология производства консервов "Зельц красный"
14. Технология производства консервов "Хаши по-Ванадзорски"
15. Технология производства консервов "Субпродукты рубленые в желе"
16. Технология производства консервов "Каша любительская"
17. Технология производства консервов "Субпродуктовые"
18. Технология производства консервов "Паштет любительский"
19. Технология производства консервов "Паштет ливерный"
20. Технология производства консервов "Крем мясной"
21. Технология производства консервов "Паштет особый"
22. Технология производства детским мясных консервов

Третий семестр, Контрольная работа

Контролируемые ИДК: ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П2.4

Вопросы/Задания:

1. Какие основные этапы подготовки печени к консервированию?
2. Какие основные этапы подготовки почек к консервированию?
3. Какие основные этапы подготовки языков к консервированию?

4. С какой целью производится посол мясного сырья?
5. Как производится обработка сои для консервного производства?
6. Как производится обработка овощей для консервного производства?
7. Как производится обработка круп для консервного производства?
8. Как производится подготовка жирового сырья для консервного производства?
9. Как производится подготовка клейдающего сырья для консервного производства?
10. Как производится подготовка соусов для консервного производства?
11. Как производится подготовка бульонов для консервного производства?
12. Каким способом происходит удаление жира и экстрактивных веществ из консервов для питания детей раннего возраста?
13. Какие отмечены особенности измельчения мясного сырья для производства детских консервов ?
14. С какой целью производятся детские мясные консервы "Белково-жировой комплекс" ?
15. С какой целью при производстве консервов для детей раннего возраста в процессе предварительной обработки удаляют из мясной массы жиры и экстрактивные вещества ?
16. В чем заключается методика оптимизации рецептур консервированной продукции?
17. Сколько содержится мясных ингредиентов в консервах мясных,% ?
18. Сколько содержится мясных ингредиентов в консервах мясорастительных,% ?
19. Сколько содержится мясных ингредиентов в консервах растительномясных,% ?
20. Какие отмечены дефекты готовых консервов?

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. ЗАБАШТА Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья: учеб. пособие / ЗАБАШТА Н. Н., Нестеренко А. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2018. - 98 с. - 978-5-00097-787-3. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5918> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

2. ПАТИЕВА С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья: учеб. пособие / ПАТИЕВА С.В., Тимошенко Н.В., Патиева А.М.. - Краснодар: КубГАУ, 2017. - 261 с. - 978-5-00097-348-6. - Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. ПАТИЕВА А. М. Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения: метод. рекомендации / ПАТИЕВА А. М., Патиева С. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 31 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9300> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

2. ПАТИЕВА С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения: учеб. пособие / ПАТИЕВА С.В., Тимошенко Н.В., Патиева А.М.. - Краснодар: КубГАУ, 2015. - 324 с. - Текст: непосредственный.

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].
2. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

1 Microsoft Windows - операционная система.

2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>

2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>

3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. Adobe Creative Cloud;

2. Microsoft Windows 7 Professional 64 bit;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лекционный зал

743гл

pH-метр CHECKER (с собственным электродом) HANNA - 1 шт.

pH-метр pH-410 в компл.с электр. - 1 шт.

Testo205 pH-метр базовый комплект в кейсе и с буф.растворами - 1 шт.

анализатор влажности ЛАКТАН 1-4 (230) - 1 шт.

анализатор кач.молока ЛАКТАН 1-4(230) - 1 шт.

Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.

Анализатор качества молока "Термоскан Мини" - 1 шт.

Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.

Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА расширенный) - 1 шт.

Анализатор качества молока Термоскан мини - 1 шт.

Анализатор молока вискозиметрический Соматос-мини - 1 шт.

АРЕОМЕТР - 1 шт.

баня водяная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.

баня водянная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.

весы GX-4000(4100г.0.01г) - 1 шт.

весы HL-100 портативные - 1 шт.

дозатор механ.БИОНІТ 1-кан. 10 мкл - 1 шт.

дозатор механ.БИОНІТ 1-кан. 100 мкл - 1 шт.

дозатор механ.БИОНІТ 1-кан. 50 мкл - 1 шт.

камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.

Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кельдалю "Кельтран" - 1 шт.

планиметр ППР - 1 шт.

Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" - 1 шт.

Рефрактометр для измерения белка в молоке Master Milk - 1 шт.

сепаратор-сливкоотдел.Ж5-ОСБ - 1 шт.

Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.

Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.

Стул лабораторный С2 - 1 шт.

стул студенч.лабораторный - 17 шт.

термостат ТС-1/80 СПУ - 1 шт.

центрифуга MiniSpin Eppendorf - 1 шт.

центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.

шкаф для посуды - 1 шт.

шкаф для посуды и приборов ШМС-2 - 1 шт.

744гл

UH-150A Плита нагревательная (10702070/210821/0061986,Китай) - 1 шт.

Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный в комплектации с гирей) - 1 шт.
баня водяная термостат.ТБ-6 - 1 шт.
вешалка напольная - 1 шт.
гомогенизатор Waring 800S - 1 шт.
камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) - 1 шт.
Люминесценция "ФИЛИН LED" - 1 шт.
микроскоп триплекс.Миррос с фотонасадкой - 1 шт.
мойка (тумба) - 1 шт.
мультимед.оборуд Sony KDL 46/DVD - 1 шт.
осциллограф Rigol DS1052E - 1 шт.
печь муфельная СНОЛ-8,2/1100 - 1 шт.
Прибор для определения степени чистоты молока ОЧММ - 1 шт.
Прибор Чижова ПЧМЦ - 1 шт.
РАБОЧЕЕ МЕСТО компьютер.класса - 1 шт.
рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт.
Смягчитель воды DVA LT12 - 1 шт.
стерилизатор 18л DGM-200 пар. - 1 шт.
стол для весов антивибр. - 1 шт.
Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
Стул 470x540x840 мм каркас металлический черный обивка кожзаменитель серый - 30 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.
Трихинеллоскоп проекционный ТП1 "Бекон" - 1 шт.
фотоэлектрокалориметр КФК-3 - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ МОДУЛЬН.НАПОЛЬНЫЙ - 1 шт.
шкаф суш.СНОЛ 67/350 - 1 шт.
шкаф сушильный SNOL 75/350 - 1 шт.

747тгл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.
Компьютер персональный - 1 шт.
стеллаж Гранд - 2 шт.
стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.
Стол ученический двухместный 1300x550x750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.
Стул 530x570x815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина Современные технологии консервов на основе сырья специального назначения соответствует учебному плану

