

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.10 ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ  
ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2022 год

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовая подготовка)

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Разработчик:

Зорикова А.А., преподаватель ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 5</b>
<b>2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.08. Микробиология, санитария и гигиена**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

входит в цикл общепрофессиональные дисциплины

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

регулировать параметры качества продукции,  
нормы расхода сырья и нормативы выхода готовой продукции в процессе выполнения  
технологических операций производства продуктов питания

#### **знать:**

1. основные группы микроорганизмов, их классификацию;
2. значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
3. методы стерилизации и дезинфекции;
4. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
5. правила личной гигиены работников;
6. нормы гигиены труда;
7. классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
8. правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;
9. дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
10. основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
11. санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	18
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
<i>Итоговая аттестация в форме диф зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
ОП.10 ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ				
Тема 1.1: «Введение. Предмет и задачи технохимического контроля.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Задачи технохимического контроля	2	
	2	Виды технохимического контроля		
	Лабораторные работы		2	
	1	Техника безопасности и пожарной безопасности в лаборатории.		
	2	Оборудование лаборатории и правила работы с ним		
Тема 1.2: Факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала		8	3
	1	Факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов	4	
	2	Факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов		
	Лабораторные работы		4	
	1	Устройство светового микроскопа и правила работы с ним.		
	2	Освоить технику микроскопирования		
	3	Гистология морфология мяса и		
Тема 1.3: Методы определения качества мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала		8	3
	1	Морфология, химия и товароведение мяса		
	2	Определение свежести мяса		
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление мазка.	2	
	2	Ознакомить с микробиологическими красками и красящими растворами. Овладеть методикой приготовления мазка - препарата.	2	
Тема 1.4: Идентификация и экспертиза мяса.	Содержание учебного материала		8	3
	1	Определение видовой принадлежности мяса	4	
	2	Определение мяса больных и павших животных		
	3	ВСЭ мяса		

	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	Определение свежести мяса.	4	
Тема 1.5: Контроль технологических процессов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.		
	2	Контроль технологических процессов		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Методы стерилизации мяса и мясной продукции		
Итого			36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины проходит в лаборатории «Микробиологии».

Оборудование кабинета и рабочих мест лаборатории:

- 16 посадочных мест
- рабочее место преподавателя
- Микроскопы (8 штук),
- Лабораторное оборудование (влажные препараты, питательные среды, микропрепараты, пипетки глазные, пинцеты, спиртовки, стекла предметные, покровные, чашки Петри, лабораторная посуда).
- Шпигомерт;
- Трихинеллоскоп;
- Сухожировой шкаф;
- Водяная баня;
- Термостат;
- Весы лабораторные,
- Микроволновая печь.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- проектор,
- интерактивная доска.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Мирошникова Е.П. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов, Оренбург, 2006г
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Учебник для студ.высш.учеб.заведений.- М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 304 с.
3. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья. – М: «КолосС», 2012.

##### **Дополнительные источники:**

1. Нормативные документы:
2. Туши и полутуши - ГОСТ 7724-77
3. Отруба в вакуумной упаковке - ТУ 9211-922-00419779-07
4. Отруба для розничной торговли - ГОСТ 7597-55
5. Полуфабрикаты мясные охлаждённые(в/у) - ТУ 9214-918-00419779-07
6. Полуфабрикаты мясные охлаждённые(к/у) - ТУ 9214-880-00419779-07
7. Полуфабрикаты мясные из свинины - ТУ 9214-456-00419779-03
8. Смоленкова О. В. Стандартизация, сертификация и технохимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курская ГСХА, 2008. — 128 с— URL: <https://e.lanbook.com/book/134809> . — Текст : электронный.
9. Смоленкова О. В. Стандартизация, сертификация и технохимический контроль молочной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курская



ГСХА, 2008. — 145 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134810>. — Текст : электронный

**Интернет ресурсы:**

1. АНО «Российская система качества» : сайт. – URL: <https://roskachestvo.gov.ru> . — Текст : электронный.
2. • Мясная индустрия: журнал : сайт. – URL: <http://meatind.ru> . — Текст : электронный.
3. Мясные технологии: журнал : сайт. – URL: <http://www.meatbranch.com> . — Текст : электронный. ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность) : сайт.– URL: <http://sfera.fm> . — Текст : электронный.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, исследований, итоговый контроль по дисциплине в форме экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоения умения:</b> Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства	Наблюдение и оценка при выполнении практических и лабораторных работ диф.зачет
<b>Усвоения знания:</b> - Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам - Проведение обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов. - - Выполнение мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;	- Тестирование - Оценка выполнения практических занятий; - Решение ситуационных задач диф. зачет

**Разработчики:**

ОГАПОУ «ДАК»	преподаватель	Зорикова А.А.
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)