

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»  
Институт / факультет «Институт пищевой инженерии и биотехнологии»  
Кафедра «Технология мясных и консервированных продуктов»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технология органических мясных продуктов»

Улан-Удэ

## 1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

### *Рекомендации по формированию содержания теоретического материала по темам*

Теоретическое содержание дисциплины состоит в рассмотрении основных положений и теоретических вопросов в данной области будущей профессиональной деятельности обучающихся. Дисциплина предусматривает формирование у будущих специалистов научного мировоззрения о многообразии микроорганизмов и их роли в производстве и хранении пищевых продуктов. Дисциплина "Микробиология продуктов животного происхождения" направлена на формирование у студентов общепрофессиональных и профессиональных компетенций: способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции и способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

Ниже перечислены основные теоретические вопросы и понятия, подлежащие усвоению и изложению:

**Тема 1.** Введение. Законодательная и нормативная база об органической продукции

Федеральный Закон ФЗ № 280 принят 25 июля 2018 года Государственной Думой, одобрен Советом Федерации 28 июля 2018 года, вступил в силу 1 января 2020 года, Регламент Совета (ЕС) №: 834/2007 от 28 июня 2007 года "Об экологическом производстве и маркировке экологической продукции"; Директива ЕС 889/2008 от 5 сентября 2008 года с положениями о порядке исполнения Регламента (ЕС) № 34/2007 об экологическом/биологическом производств и маркировке экологической/биологической продукции в отношении экологического/биологического производства маркировки и контроля продукции. Обзор ГОСТов: Продукты пищевые органические (термины и определения); Продукция органического производства (правила производства, хранения, транспортирования)

**Тема 2.** Термины и определения в области производства, состава и свойств пищевых органических продуктов

Общие понятия: органическое сельское хозяйство; правила органического производства; стадия и зона органического производства: органическое сырье

**Тема 3.** Виды органических пищевых продуктов

Органический пищевой продукт; натуральный (непереработанный) органический пищевой продукт растительного происхождения; органический пищевой продукт животноводства и пчеловодства; пищевой продукт с органическими ингредиентами; подтверждение соответствия и инспекция

**Тема 4.** Общие технические требования к продукции и правила органического производства

Нормативные документы, которым должны соответствовать органическая продукция. Общие требования и органическому производству.

**Тема 5.** Процедура перехода к органическому производству

Общие правила перехода к органическому производству. Переходный период в растениеводстве и животноводстве. Правила перехода к органическому производству для земель, связанных с органическим животноводством

**Тема 6.** Основы ведения органического животноводства, как поставщика сырья для органического производства

Происхождение животных, их размещения и содержания животных и птицы. Условия свободного выгула животных. Ограничения при размещении животных и их содержании при параллельном производстве

**Тема 7.** Обращение с животными для органического производства и условия их разведения

О содержании животных в изоляции. Исключение страданий животного в течение все жизни. Хирургические вмешательства, применение анестезии и анальгезии. Условия погрузки и выгрузки животных, условия транспортирования. О применении

гормональных препаратов и методов генной инженерии. Выбор животных и условия данной местности.

**Тема 8.** Условия применения и профилактика заболеваний в органическом производстве

Условия заготовки кормов. Использование кормов собственного производства или заготовленных в этом же регионе. Особенности вскармливания молодняка. Рацион кормления взрослых животных и птицы. Основа профилактики заболеваний в органическом животноводстве. Очистка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря. Особые условия лечения животных и птицы.

**Тема 9.** Производство органических мясных продуктов и кормов

Производство органических мясных продуктов и продуктов, не удовлетворяющих органическому производству. О возможности применения пищевых добавок и других ингредиентов. Состав органической пищевой продукции. Об использовании растительных ингредиентов, выращенных в переходный период. Методы производства органической пищевой продукции

**Тема 10.** Сбор, упаковка, транспортирование и хранение мясной продукции органического производства

Сбор органической продукции и продукции не удовлетворяющий требованиям органического производства. Особенности требований к упаковке, транспортированию и хранению органической пищевой продукции

**Тема 11.** Маркировка продукции органического производства. Исключения из правил производства органической продукции

О маркировке "органический продукт". Описание продукта, отвечающего требованиям "органический продукт". Климатические, географические и структурные ограничения при производстве органической продукции. Условия совместного производства органической продукции и продукции не удовлетворяющий требованиям органического производства

**Тема 12.** Добровольная сертификация органического производства

характеристика объектов проверки и оценки процессов производства органической продукции на всех этапах производственной цепочки: процесс производства, переработки, хранения, упаковки, маркировки, транспортирования. Порядок проведения сертификации органического производства. Расширение ли сужение области сертификации, приостановления или отмена действия сертификата, ресертификация органического производства

**Тема 13.** Особенности сертификации органического производства

Описание помещений для выращивания животных, пастбищ, территорий выгула на свежем воздухе, помещений для убоя животных. Складирование и упаковка продуктов животного происхождения, сырья и поступающих материалов. Информация о происхождении и разведении скота, ветеринарный осмотр, характеристика кормов.

**Тема 14.** Особенности сертификации органической продукции животного происхождения

Оборудование для приема, переработки, упаковки, этикирования, складирования продукции. Меры по транспортированию продукции. Характеристика ассортиментного ряда органической продукции в соответствии с требованиями НТД. Отзывы и претензии потребителей органической продукции.

**Тема 15.** Экологическое производство как комплексная система экологического хозяйствования

Экологическое животноводство. Система экологического животноводческого производства. Переработанная экологическая продукция - гарантия экологической целостности и сохранения определяющих качественных признаков продукции на всех стадиях производственной цепочки

**Тема 16.** Экологический менеджмент - гарантия производства органической продукции животного происхождения

Показатели характеризующие эффективность использования сырья и вспомогательных материалов, энергетических ресурсов, материальных объектов оборудования. Вопросы и сбросы ( по приложению А порядка сертификации экологического менеджмента.

Уровень освоения теоретической части дисциплины оценивается в процессе текущего и итогового контроля.

### ***Методические рекомендации по организации практических занятий***

Прикладная часть дисциплины реализуется на практических занятиях, ведущей дидактической целью которых является формирование профессиональных умений - выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, решать задачи и др., позволяют привить практические навыки самостоятельной работы с учебной, методической и научной литературой (в процессе подготовки к занятию), получить опыт публичных выступлений.

На занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе обучения, прохождения производственной практики.

Для выполнения занятий имеются методические указания для студентов оформленные отдельными брошюрами.

Уровень освоения практической части оценивается в процессе защиты отчётов по выполненным работам в рамках раздела.

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ**

Виды СРС по дисциплине представлены в табл. 5.5, 5.6 РПД.

### ***Проработка теоретического материала***

Первый этап деятельности студента поиск соответствующих источников информации по изучаемой теме. Основные источники: книги, методические пособия и разработки, статьи в научных и научно-методических журналах, сборниках научных и научно-методических работ, материалы конференций, современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы, веб-страницы в Интернете, нормативные документы. Поиск книг по интересующей проблеме обычно начинают со справочно-библиографического отдела и систематического каталога библиотеки, далее переходят на другие источники информации.

После того, как собрана информация об основных источниках по теме, можно переходить к их изучению. При первоначальном знакомстве с книгой полезно сначала внимательно изучить аннотацию, оглавление, введение, заключение, список литературы. При работе с периодическими источниками необходимо обращать внимание на год опубликования научных трудов.

Важнейшей задачей при работе с литературными источниками нужно обратить внимание на изучение основных понятий, научных и практических проблем изучаемой темы, разных точек зрения на нее, основных теоретических и эмпирических подходов к ее исследованию. Необходимо провести анализ, сравнение, группировку, систематизацию и обобщение собранных материалов, и не ограничиваться простой компиляцией традиционных учебных знаний или теоретических рассуждений из научных трудов.

Прежде чем делать выписки или конспектировать источник, необходимо зафиксировать точное библиографическое его описание. Это потребуются вам при оформлении списка литературы. Выписки и конспекты работ целесообразно делать на отдельных листах, так как это создаст определенные удобства в классификации материалов на завершающем этапе при написании текста работы, позволит быстрее классифицировать источники по содержанию информации.

### ***Конспектирование***

Конспектирование, представляет собой систематизированную, логически связную форму записи, включающую выписки, тезисы, дополненные мыслями и комментариями студента. В конспект могут войти также отдельные части текста, цитируемые дословно, факты, примеры,

цифры, схемы. Конспект может быть текстуальным и свободным. В текстуальных конспектах доминируют цитаты автора, выписываются выводы, дающие яркую и меткую формулировку того или иного положения. Свободные же конспекты составляются в виде систематизированной записи оложений изучаемой проблемы словами конспектирующего.

### ***Методические указания по подготовке к аудиторному занятию***

Подготовка к защите практических занятий включает:

- 1) изучение и конспектирование вопросов по плану занятия,
- 2) выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями,
- 3) оформление выполненной работы и анализ полученных результатов.

Приступая к изучению темы, обучающемуся рекомендуется изучить материал, ознакомиться с соответствующей учебной и специальной литературой по соответствующей теме.

Добросовестное выполнение данных рекомендаций будет способствовать усвоению знаний, приобретению навыков практической деятельности, повышению уровня профессионализма.

### ***Методические указания по написанию реферата***

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Структура реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание;
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается научным руководителем исходя из установленных кафедрой показателей и критериев оценки реферата.

### ***Правила оформления и объем реферата***

Объем реферата (включая титульный лист, содержание, библиографический список) должен быть приблизительно равен 15-25 страницам, но не более 30 и не менее 10. Страницы работы нумеруются в правом нижнем углу, начиная с содержания (с цифры 2). Первоисточник приводимых в тексте цитат указывается в списке литературы с указанием автора, названия работы, издательства, года издания и номера страницы. В тексте помещают квадратные скобки с номером источника в списке литературы и страницы (например, [4; 13-26]). Иллюстрации, таблицы, графики могут помещаться в текст работы или на отдельные страницы (листы), которые включаются в общую нумерацию.

Темы рефератов

1. Организовать производство органической говядины
2. Организовать производство органического мясопродукта из говядины
3. Организовать производство органической баранины
4. Организовать производство органической продукции из баранины
5. Организовать производство органической конины
6. Организовать производство органической продукции из конины

7. Организовать производство органического мяса птицы

8. Организовать производство органической продукции из мяса птицы

### **3. ОЦЕНКА УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Система оценивания компетенций, формируемых в ходе освоения дисциплины, разработана в соответствии с действующими локальными актами университета в области балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения и отражена в п. 4 ФОС по дисциплине.