

УТВЕРЖДАЮ
Директор РУП «Институт мясо-
молочной промышленности»



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
практико-ориентированного обучающего курса
**«Производственная школа: теоретические и практические аспекты
производства мясных продуктов»**
26-28 мая 2026 года

Тема 1. Качество и безопасность мясного сырья.

Актуальные вопросы мониторинга продукции животного происхождения на примере мясной отрасли.

Современные требования к качеству и безопасности мясного сырья: входной контроль на предприятиях, маркировка, пороки мяса.

Принципы классификации и оценки качества крупного рогатого скота для убоя и говядины в тушах, полутушах и четвертинах в соответствии с ГОСТ 34120-2017.

Отличительные особенности требований к качеству крупного рогатого скота мясных пород и их помесей для убоя, а также говядины, телятины в тушах, полутушах и четвертинах от скота мясных пород и их помесей. Требования ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная».

Крупный рогатый скот мясных пород: зарубежный и отечественный опыт.

Основные породы свиней, разводимые в Республике Беларусь. Свиньи для убоя и свинина в тушах и полутушах. Требования к качеству в соответствии с ГОСТ 31476-2012.

Показатели качества баранины с учетом породного состава овец, разводимых в Республике Беларусь. Овцы для убоя, баранина в тушах. Требования к качеству в соответствии с ГОСТ 31777-2012.

Особенности контроля и профилактики санитарно-гигиенического состояния на мясоперерабатывающих предприятиях. Контроль и профилактика листериоза.

Тема 2. Технологические основы и инновационные направления переработки мясного сырья.

Мировой рынок мяса и мясопродуктов: основные тенденции и факторы развития. Перспективы развития отечественного рынка мясопродуктов.

Посол мяса как один из ключевых этапов в переработке мясного сырья: сущность, методы и технологические приемы.

Технологические основы получения изделий колбасных вареных. Современные подходы к стабилизации качества.

Технологические основы получения изделий колбасных сырокопченых и сыровяленых. Современные подходы к стабилизации качества.

Корма для животных: научные основы и практические решения по переработке отходов мясного производства.

Инновационные решения в создании функциональных и специализированных продуктов для различных категорий населения.

Тема 3. Стандартизация и нормирование.

Основные положения Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013. Проект изменений №2.

Работа в области стандартизации мясной отрасли в соответствии с Планами государственной стандартизации.

Основные положения СТБ 335-2024 «Продукты из свинины. Общие технические условия», СТБ 735-2024 «Продукты из говядины. Общие технические условия». Планируемые работы по актуализации СТБ 742-2009 «Продукты из шпика. Общие технические условия».

Ключевые требования СТБ 1020-2025 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия».

Практические занятия

1. Посещение мясоперерабатывающего предприятия Республики Беларусь.

2. Органолептическая оценка вареных колбасных изделий: нормируемые показатели и их характеристики.

3. Органолептическая оценка изделий колбасных сырокопченых и сыровяленых: нормируемые показатели и их характеристики.

4. Дегустация инновационных функциональных и специализированных продуктов.