

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств  
Кафедра ТК и ПБ

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.  
«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СКОТА, ПТИЦЫ И**  
**КРОЛИКОВ: ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ**  
**ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

ФГОС СПО

по специальности *19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Геращенко К.А., ассистент

«18» марта 2022г

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 379

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «18» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор

«12» марта 2022г

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>4</b>
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	5
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4.4.1 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	10
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ .....</b>	<b>11</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	12
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	12
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	13
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	13
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>15</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....</b>	<b>17</b>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....</b>	<b>18</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» является частью профессионального модуля дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК1-9, профессиональных компетенций ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением технологии первичной переработки продукции животноводства.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, самостоятельная работа студента.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты практических работ, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 104 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (64 часа), самостоятельная работа студента (40 часов).

## **1. Требования к дисциплине**

### **1.1. Внешние и внутренние требования**

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.01. Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 - проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;

ПК 1.2 - производить убой скота, птицы и кроликов;

ПК 1.3 - вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;

ПК 1.4 - обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

## 1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства», являются «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов» «Технология обработки продуктов убоя».

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы», «Переработка субпродуктов».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

## 2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Целью дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области первичной переработки продукции животноводства.

Задачи базируются на приобретении знаний, умений и навыков.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- - порядок приема скота, птицы и кроликов;
- - порядок расчета сл сдатчиками;
- - характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш.

### **уметь:**

- - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- - вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории.

### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки продукции животноводства.

Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» требований

ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 - проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;

ПК 1.2 - производить убой скота, птицы и кроликов;

ПК 1.3 - вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;

ПК 1.4 - обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 2
<b>Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>104</b>	<b>104</b>
<b>Аудиторные занятия</b>		
в том числе:		
<b>Практические занятия (ПЗ)</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	20	20
самоподготовка к текущему контролю знаний	20	20
<b>Вид контроля:</b>		экзамен

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

###### Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
1	Модуль 1. Технология продуктов убоя животных и птицы	22	16	7	экзамен
2	Модуль 2. Правила сдачи и приема скота. Особенности приема скота	16	10	7	экзамен
3	Модуль 3. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	18	12	7	экзамен
1	Модуль 4. Исследование мяса и побочных продуктов убоя	20	14	7	экзамен
2	Модуль 5. Переработка продуктов птицеводства	14	8	6	экзамен
3	Модуль 6. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства	14	4	6	экзамен
<b>ИТОГО</b>		<b>104</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	<b>экзамен</b>

##### 4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

###### Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
<b>Модуль 1. Технология продуктов убоя животных и птицы</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>7</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Упитанность животных	10	8	3
<b>Модульная единица 1.2</b> Первичная переработка животных и птицы	12	8	4
<b>Модуль 2. Правила сдачи и приема скота. Особенности приема скота</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>7</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Правила сдачи и приема скота. Особенности приема скота	16	10	7
<b>Модуль 3. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>7</b>
<b>Модульная единица 3.1</b> Методы консервирования и основы хранения колбасных продуктов	18	12	7
<b>Модуль 4. Исследование мяса и побочных продуктов убоя</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>7</b>

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
<b>Модульная единица 4.1</b> Исследование мяса и побочных продуктов убоя	20	14	7
<b>Модуль 5. Переработка продуктов птицеводства</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<b>Модульная единица 5.1</b> Переработка продуктов птицеводства	14	8	6
<b>Модуль 6. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>Модульная единица 6.1</b> Стандартизация и сертификация продуктов животноводства	14	4	6
<b>Итого</b>	<b>104</b>	<b>64</b>	<b>40</b>

#### 4.3. Содержание модулей дисциплины

##### 4.4.1 Практические занятия

Таблица 4

##### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	<b>Модуль 1. Технология продуктов убоя животных и птицы</b>			<b>16</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> Упитанность животных	Занятие № 1. Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Особенности отложения жира у различных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Изучение ГОСТов по определению упитанности.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 2. Изучение ГОСТов по определению упитанности туш и их товарной оценке. Клеймение туш.	Выполнение и защита практической работы	4
	<b>Модульная единица 1.2</b> Первичная	Занятие № 3. Технология первичной переработки животных и птицы	Выполнение и защита практической	4

<sup>1</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое



№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	переработка животных и птицы		работы	
		Занятие № 4. Выход продуктов убоя. Сортовая разрубка туш.	Выполнение и защита практической работы	4
2.	<b>Модуль 2. Правила сдачи и приема скота. Особенности приема скота</b>			<b>10</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Правила сдачи и приема скота. Особенности приема скота	Занятие № 5. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 6. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 7. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов.	Выполнение и защита практической работы	2
2.	<b>Модуль 3. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов</b>			<b>12</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b> Методы консервирования и основы хранения колбасных продуктов	Занятие № 8. Методы консервирования, их обоснование и значение	Выполнение и защита практической работы	6
		Занятие №9. Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	Выполнение и защита практической работы	6
2.	<b>Модуль 4. Исследование мяса и побочных продуктов убоя</b>			<b>14</b>
	<b>Модульная единица 4.1</b> Исследование мяса и побочных продуктов убоя	Занятие № 10. Исследование мяса на свежесть.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие №11. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез	Выполнение и защита практической работы	2
		Занятие №12. Товароведческая оценка кожевенного и шубно-	Выполнение и защита практической	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
		мехового сырья	работы	
		Занятие №13. Исследование доброкачественности пищевых, кормовых и технических топленых жиров животного происхождения	Выполнение и защита практической работы	4
2.	<b>Модуль 5. Переработка продуктов птицеводства</b>			<b>8</b>
	<b>Модульная единица 5.1</b> Переработка продуктов птицеводства	Занятие № 14. Яйцо как продукт питания. Определение сортности и доброкачественности яиц.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 15. Организация работы в убойных цехах птицефабрик. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.	Выполнение и защита практической работы	4
2.	<b>Модуль 6. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>			<b>4</b>
	<b>Модульная единица 6.1</b> Стандартизация и сертификация продуктов животноводства	Занятие № 16. Сертификация продуктов животноводства. Виды стандартов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.	Выполнение и защита практической работы	4
<b>Итого</b>				<b>64</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Технология продуктов убоя животных и птицы</b>			<b>7</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Дефекты туш (полутуш)	1
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
<b>Модуль 2. Правила сдачи и приема скота. Особенности приема скота</b>			<b>7</b>

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство, принцип действия.	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
<b>Модуль 3. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов</b>			<b>7</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	Виды консервирования мяса и мясного сырья.	2
		Ассортимент мясных консервов.	2
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	3
<b>Модуль 4. Исследование мяса и побочных продуктов убоя</b>			<b>7</b>
	<b>Модульная единица 4.1</b>	Физико-химические и микробиологические показатели мяса и побочных продуктов убоя	2
		Показатели безопасности мяса и побочных продуктов убоя	2
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	3
<b>Модуль 5. Переработка продуктов птицеводства</b>			<b>6</b>
	<b>Модульная единица 5.1</b>	Технология получения яичного порошка	2
		Переработка перо-пухового сырья	1
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	3
<b>Модуль 6. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>			<b>6</b>
	<b>Модульная единица 6.1</b>	Что представляет собой система ХАССП (англ. HACCP— Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ рисков и критические контрольные точки)? Каким требованиям в наиболее полной мере отвечает система ХАССП? Основные требования к российской версии ХАССП.	3
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	3
<b>ВСЕГО</b>			<b>40</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
<b>ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</b>	1-16	Самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю знаний	Экзамен

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1. Основная литература**

1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
2. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2018.
3. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья. - Лань, 2017. - 720 с.
4. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2016.
5. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова. — 2012. — 208 с.
6. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.
3. Владимцева, Т.М. Технология обработки технического сырья и субпродуктов { : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 111100.62 "Зоотехния" и 110900.62 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. М. Владимцева ; , Краснояр. гос. аграр. ун-т}. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 117 с.: ил.; 21 см.
4. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.
5. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. -526 с.
6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.
7. Фейнер, Г. Мясные продукты { :научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды ; науч. ред.: В. Г. Проселков, Т. И. Проселкова}]. - Санкт-Петербург : Профессия, 2010. - 719 с. : ил., табл. ; 24 см.
8. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 90 с.

### 6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Мусаев, Ф. А. Контроль качества продуктов животноводства : учебное пособие / Ф. А. Мусаев. — Рязань : РГАТУ, 2012. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Бондаренко, Е.Н. Использование субпродуктов при производстве мясных изделий / Е.Н. Бондаренко, Т.К. Елизарова // Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева. — 2014. — № 1(21). — С. 3-8. — ISSN 2077-2084. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

### 6.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства

Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические работы 64 час; СРС 36 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		25	25
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	О.В. Янушевская	Омск: Омский ГАУ Лань: электронно-библиотечная система	2019		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/119214">https://e.lanbook.com/book/119214</a>
ПЗ	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие для СПО	И. В. Сидоренко	Брянск: Брянский ГАУ — Лань: электронно-библиотечная система	2018		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/133087">https://e.lanbook.com/book/133087</a>
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+		25	25
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>
ПЗ	Мясные продукты	Г. Фейнер	Санкт-Петербург: Профессия	2010	+		+		3	3
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		25	63

Зав. библиотекой



Председатель МК



института

Зав. кафедрой



## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» со студентами в течение 3 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 8).

Таблица 8 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практически х работ	Защита практически х работ	Экзамен	
Календарный модуль 1					
ДМ <sub>1</sub> -ДМ <sub>6</sub>	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
ИТОГО за КМ <sub>1</sub>	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем ведущим практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ;
- защита практических работ.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – экзамен, который проводится в устной форме.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства».

Шкала интервальных баллов, соответствующая итоговой оценке:

Неудовлетворительно – менее 60 баллов

Удовлетворительно – 60 – 72 баллов

Хорошо – 73 – 86 баллов

Отлично – 87 – 100 баллов.

Количество баллов, достаточное для допуска к промежуточному контролю – 45 баллов. Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лаборатория ТК и ПБ (3-18). В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов: тепловое (пароконвектомат, электроплита), холодильное (холодильник), технологическое (куттер, электромясорубка, льдогенератор, колбасный шприц), нормативная документация и справочная литература.

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

При проведении занятий сохраняются традиционные практические занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы международных выставок продукции, оборудования, технологических линий в виде показа видео фильмов.

Практические занятия проводятся в форме групповой работы. Дисциплину «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» рекомендуется разбить на шесть модулей. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей студент должен подготовиться к выполнению практической работы, выполнить практическую работу в лаборатории и защитить её. Для самоконтроля студентов предназначены контрольные вопросы.

Для подготовки и фиксирования практических работ следует завести отдельную тетрадь из 48 листов (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к практическим работам. Домашняя подготовка является необходимой частью практической работы. Без неё невозможен осмысленный подход к выполнению экспериментов и измерений. Кроме того, ограниченное время, отводимое на выполнение практической работы, требует хорошо скоординированных действий студента, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

## 10. Образовательные технологии

Таблица 9

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 1.2	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 3.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 4.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 5.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 6.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка





## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработала:**

Геращенко К.А., ассистент\_\_\_\_\_

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» по подготовке студентов в рамках ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Предложенная на рецензию программа, разработанная ассистентом кафедры ТК и ПБ Геращенко К.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Раскрыто содержание практических занятий.

В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» преподавателям и студентам. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент: д-р техн. наук, профессор каф. ТООП  
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

Губаненко Г.А.

подпись

