

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 ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ**

ФГОС СПО

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

Курс 1,2

Семестр 2,3

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Рыгалова Е.А., канд. техн. наук, доцент

«18» марта 2022г

Программа разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

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

| | |
|--|---------------------------------|
| АННОТАЦИЯ | 4 |
| 1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ | 4 |
| 1.1. Внешние и внутренние требования | 4 |
| 1.2. Место дисциплины в учебном процессе | 5 |
| 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ. | 5 |
| 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ..... | 7 |
| 4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |
| 4.3.1 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ | 8 |
| 4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ | 10 |
| 5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ | 12 |
| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА | ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. |
| 6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА | ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. |
| 6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ..... | ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. |
| 6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ..... | 13 |
| 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ | 15 |
| 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД | ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. |

Аннотация

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» является частью профессионального цикла 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 ОК 1-9, профессиональных компетенций ПК 1.1 – 1.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки мяса птицы.

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых вопросов, выполнению практических работ, оценки самостоятельной работы студента, включая доклады, и промежуточный контроль в форме диф.зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 146 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (94 часа) и (52 час) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» включена в ОПОП, профессионального модуля МДК.01.02. Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» 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 переработки мяса птицы», являются «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Введение в специальность», «Технология обработки продуктов убоя».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях с помощью контрольных вопросов, оценки самостоятельной работы студентов, включая доклады и выполнение контрольной работы.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля – диф.зачета.

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

Цель дисциплины - состоит в формировании у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по технологии первичной обработки птицы, производства яйцо- и птицепродуктов в области производственно - технологической деятельности.

Задачи преподавания дисциплины состоят в приобретении практических навыков в области убоя и переработки птицы, холодильной обработки сырья и продукции, пищевой и биологической ценности сырья при производстве птицепродуктов, разделки тушек и производства полуфабрикатов, производства колбас, кулинарных изделий, консервов из мяса птицы, переработки яйца и производства яйцопродуктов.

Программа также нацелена на изучение вопросов переработки вторичного сырья (обработки перопухового сырья, побочной продукции потрошения, производства кормовой и технической продукции).

В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- порядок приема птицы;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- режимы холодильной обработки мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке птицы.

В результате изучения дисциплины студенты должны **уметь**:

- как определять категории птицы;
- как контролировать подготовку и передачу птицы в цеха переработки;
- как вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы;
- как проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы;
- как оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории.

В результате изучения дисциплины студент должен **владеть**:

- практическими навыками по технологиям первичной переработки птицы;
- практическими навыками по хранению мяса птицы.

Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и учебно-

го 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 | №3 |
| Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану | 146 | 85 | 61 |
| Аудиторные занятия | | | |
| в том числе: | | | |
| Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары) | - | - | - |
| Практические занятия (ПЗ) | 94 | 50 | 44 |
| Самостоятельная работа (СРС) | 52 | 26 | 26 |
| в том числе: | | | |
| самостоятельное изучение тем и разделов | 20 | 10 | 10 |
| контрольные работы | 10 | 10 | - |
| самоподготовка к текущему контролю знаний | 12 | 6 | 6 |
| подготовка к диф.зачету | 10 | - | 10 |
| Вид контроля: | | контрольная работа | диф.зачет |

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

| Тематический план | | | | | |
|-------------------|---|-------------|-------------|-----------|--------------------|
| № | Раздел дисциплины | Всего часов | В том числе | | Формы контроля |
| | | | ПР | СРС | |
| Семестр № 2 | | | | | |
| | Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы» | 28 | 20 | 8 | Контрольная работа |
| | Модуль 2. Технологический процесс убой птицы | 28 | 20 | 9 | Контрольная работа |
| | Модуль 3. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы | 29 | 10 | 9 | Контрольная работа |
| | ИТОГО | 85 | 50 | 26 | |
| Семестр № 3 | | | | | |
| | Модуль 4. Производство продуктов питания из мяса птицы | 31 | 22 | 10 | Диф.зачет |
| | Модуль 5. Яйца, яйцепродукты | 30 | 22 | 16 | Диф.зачет |
| | ИТОГО | 61 | 44 | 26 | |

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 | |
| Семестр № 2 | | | |
| Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы» | 28 | 20 | 8 |
| Модульная единица 1.1 Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности | 14 | 10 | 4 |
| Модульная единица 1.2 Пищевая и биологическая ценность мяса птицы | 14 | 10 | 4 |
| Модуль 2. Технологический процесс убой птицы | 28 | 20 | 9 |
| Модульная единица 2.1 Транспортировка и убой птицы | 14 | 10 | 5 |
| Модульная единица 2.2 Технология убой и переработки птицы | 14 | 10 | 4 |
| Модуль 3. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы | 29 | 10 | 9 |
| Модульная единица 3.1 Характеристика основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов для производства продуктов | 29 | 10 | 9 |

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Аудиторная работа | Внеаудиторная работа (СРС) |
|--|-----------------------|-------------------|----------------------------|
| | | ПЗ | |
| из мяса птицы | | | |
| ИТОГО 2 семестр | 85 | 50 | 26 |
| Семестр № 3 | | | |
| Модуль 4. Производство продуктов питания из мяса птицы | 31 | 22 | 10 |
| Модульная единица 4.1 Производство различных продуктов питания из мяса птицы | 31 | 22 | 10 |
| Модуль 5. Яйца, яйцепродукты | 30 | 22 | 16 |
| Модульная единица 5.1 Строение, пищевая ценность яиц | 14 | 10 | 8 |
| Модульная единица 5.2 Яйцепродукты | 16 | 12 | 8 |
| ИТОГО 3 семестр | 61 | 44 | 26 |
| ВСЕГО | 146 | 94 | 52 |

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.3.1 Практические занятия

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название практических занятий | Вид ¹ контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|--------------------|---|--|---|--------------|
| Семестр № 2 | | | | |
| 1. | Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы» | | тестирование | 20 |
| | Модульная единица 1.1 Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности | Занятие № 1. Изучение пород сухопутной сельскохозяйственной птицы | выполнение и защита практической работы | 5 |
| | | Занятие № 2. Изучение пород водоплавающей сельскохозяйственной птицы | | |
| | Модульная единица 1.2 Пищевая и биологическая ценность мяса птицы | Занятие № 3. Определение упитанности птицы, порядок сдачи и приема ее на птицеперерабатывающее предприятие | выполнение и защита практической работы | 10 |
| 2. | Модуль 2. Технологический процесс убой птицы | | тестирование | 20 |
| | Модульная единица 2.1 Транспортировка и убой птицы | Занятие № 4. Определение упитанности птицы, порядок сдачи и приема ее на птицеперерабатывающее предприятие | выполнение и защита практической работы | 5 |

¹ Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название практических занятий | Вид ¹ контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|--------------------|--|---|---|--------------|
| | | Занятие № 5. Изучение категорий упитанности тушек птицы, маркировка, упаковка и хранение мяса птицы | выполнение и защита практической работы | 5 |
| | Модульная единица 2.2 Технология уоя и переработки птицы | Занятие № 6. Органолептическая оценка качества мяса птицы | выполнение и защита практической работы | 5 |
| | | Занятие № 7. Методы химического анализа свежести мяса птицы | выполнение и защита практической работы | 5 |
| 3. | Модуль 3. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы | | тестирование | 10 |
| | Модульная единица 3.1 Характеристика основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов для производства продуктов из мяса птицы | Занятие № 8. Формованные (кусковые и реструктурированные) продукты из мяса птицы | выполнение и защита практической работы* | 3 |
| | | Занятие № 9. Эмульгированные (измельченные) продукты | выполнение и защита практической работы | 3 |
| | | Занятие № 10. Сырье для производства формованных и эмульгированных продуктов из мяса птицы | выполнение и защита практической работы | 2 |
| | | Занятие № 11. Вспомогательное сырье и материалы для производства формованных и эмульгированных продуктов из мяса птицы | выполнение и защита практической работы | 2 |
| Семестр № 3 | | | | |
| 1. | Модуль 4. Производство продуктов питания из мяса птицы | | тестирование | 22 |
| | Модульная единица 4.1 Производство продуктов питания | Занятие № 12. Технология производства фасованного мяса птицы | выполнение и защита практической работы | 2 |
| | | Занятие № 13. Технология изготовления вареных изделий из птицы | выполнение и защита практической работы | 4 |
| | | Занятие № 14. Оценка качества консервов из мяса птицы | выполнение и защита практической работы | 4 |
| | | Занятие № 15. Изготовление и исследование вареных колбас с использованием мяса птицы механической обвалки Оценка качества рубленых | выполнение и защита практической работы | 4 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название практических занятий | Вид ¹ контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|--|--|---|--------------|
| | | полуфабрикатов из мяса птицы | | |
| | | Занятие № 16. Проведение сравнительной оценки химического состава и свойств мяса птицы механической и ручной обвалки | выполнение и защита практической работы | 4 |
| | | Занятие № 17. Схема разделки кур для получения натуральных полуфабрикатов | выполнение и защита практической работы | 4 |
| 2. | Модуль 5. Яйца, яйцепродукты | | тестирование | 22 |
| | Модульная единица 5.1 Строение, пищевая ценность яиц | Занятие № 18. Особенности морфологического строения и химический состав яйца | выполнение и защита практической работы | 10 |
| | Модульная единица 5.2 Яйцепродукты | Занятие № 19. Оценка качества яиц | выполнение и защита практической работы | 12 |

*Практическая подготовка (по модулям 1,2,3 предусмотрено выполнение практической работы, в структуре которой имеется раздел (технология производства), практическая подготовка предусмотрена в виде изучения и отработки технологии производства на практических занятиях, пример задания для контрольной работы для практической подготовки отображен в фонде оценочных средств дисциплины).

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 |
|--|------------------------------|--|--------------|
| Семестр № 2 | | | |
| Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы» | | | 8 |
| | | 1. Виды, породы и направления продуктивности птицы. | 1 |
| | | 2. Основное сырье для птицеперерабатывающих предприятий. | 1 |
| | | 3. Характеристика основных тканей мяса птицы | 1 |
| | | 4. Автолитические изменения в мясе птицы после убоя | 1 |
| | | 5. Характеристика основных тканей мяса птицы | 1 |
| | | 6. Подготовка к текущему контролю знаний | 1 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|--------------------|------------------------------|--|--------------|
| | | 7. Выполнение контрольной работы | 2 |
| | | 8. Подготовка к диф.зачету | - |
| Модуль 2. | | Технологический процесс убой птицы | 9 |
| | | 1. Предприятия для убой птицы | 2 |
| | | 2. Организация закупки, транспортировки и приема убойной птицы | 2 |
| | | 3. Технология убой и переработки птицы | 0,5 |
| | | 4. Оглушение или обездвиживание птицы | 0,2 |
| | | 5. Убой и обескровливание птицы | 0,2 |
| | | 6. Тепловая обработка | 0,4 |
| | | 7. Снятие оперения | 0,4 |
| | | 8. Потрошение птицы | 0,4 |
| | | 9. Охлаждение, сортировка, маркировка и упаковка тушек | 0,4 |
| | | 10. Послеубойный осмотр тушек и органов птицы | 0,4 |
| | | 11. Особенности переработки птицы на импортных линиях | 0,5 |
| | | 12. Фасовка мяса птицы | 0,5 |
| | | 13. Подготовка к текущему контролю знаний | 2 |
| | | 14. Выполнение контрольной работы | 2 |
| | | 15. Подготовка к диф.зачету | - |
| Модуль 3. | | Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы | 9 |
| | | 1. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов из мяса | 1 |
| | | 2. Характеристика вспомогательных материалов | 2 |
| | | 13. Подготовка к текущему контролю знаний | 1 |
| | | 14. Выполнение контрольной работы | 5 |
| | | 15. Подготовка к диф.зачету | - |
| Семестр № 3 | | | |
| Модуль 4. | | Производство продуктов питания из мяса птицы | 10 |
| | | 3. Полуфабрикаты из мяса птицы | 0,5 |
| | | 4. Консервы из мяса птицы | 0,5 |
| | | 5. Колбасные изделия из мяса птицы | 0,5 |
| | | 6. Производство деликатесных продуктов из печени птицы | 0,5 |
| | | 7. Производство деликатесных продуктов из печени птицы | 2 |
| | | 8. Подготовка к текущему контролю знаний | 2 |
| | | 9. Выполнение контрольной работы | - |
| | | 10. Подготовка к диф.зачету | 4 |
| Модуль 5. | | Яйца, яйцепродукты | 16 |
| | | 1. Строение яйца | 4 |
| | | 2. Химический состав и питательная ценность яиц | 0,5 |
| | | 3. Сортировка и оценка яиц | 0,5 |
| | | 4. Хранение яиц | 0,5 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|--------------|------------------------------|--|--------------|
| | | 5. Подготовка к текущему контролю знаний | 0,5 |
| | | 6. Выполнение контрольной работы | - |
| | | 7. Подготовка к диф.зачету | 10 |
| ВСЕГО | | | 26 |

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

| Компетенции | ПЗ | СРС | Вид контроля |
|--|----|---|--------------|
| ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 | 19 | Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы, подготовка к диф.зачету | Диф.зачет |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Балакирев Н.С. Переработка мяса птицы / Н.С. Балакирев. - М.: Агропромиздат, 2010. - 303 с
2. Великанова Е.Д. Биологическая ценность мяса птицы// Мясная индустрия. - 2012. - №1 - с. 47-49.
3. Глазков И.Г. Переработка продуктов птицеводства. - М.: Агропромиздат, 2011. - 287 с.
4. Дедков С.Н. Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 280 с.
5. Золотков И.Е. Качество и зрелость мяса цыплят-бройлеров // Птицеводство. - 2006. - №4 - С.35-38.
6. Истомина В.В. Технологические основы производства и переработки продукции птицеводства: Учебное пособие. М.: Издательство МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2013. - 808 с.
7. Кондаков С.А. Порядок ввоза мяса птицы на таможенную территорию таможенного союза. М.: 2012. - 207 с.
8. Константинова Т.Е. Птица, мясо птицы и проблемы их переработки // Мясные технологии. М.: 2010. - №2 (50) - С.25-28.
9. 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.

6.2. Дополнительная литература

1. Малахов С.Е. Производственно-экономический потенциал птицеводства // Пищевая промышленность. М.: 2011. - №9 - С.46-49.
2. Новаторов М.И. Товароведение упаковочных материалов и тары для мяса птицы: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр Академия, 2012. - 320 с.
3. Светлова Л.П. Динамика качественных характеристик мяса птицы при хранении // Мясная индустрия. - 2014. - №6 - С.25-28.
4. Ткачук Е.И. Ввоз мяса птицы на таможенную территорию // Мясная индустрия. - 2012. - №12 - С.42-47.
5. Цейтлин К.Е. Переработка мяса птицы. М.: Юнити, 2010. - 240с.

6. Авакова И.Е. Товароведение и экспертиза мясных товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр Академия, 2011. - 320 с.
7. Ивановский Т.К. Таможенное право и организация таможенного дела. М.: ИНФРА-М, 2013.
8. Лаврова Г.И. Перспективные технологии промышленного производства мяса бройлеров // Мясная индустрия. - 2013. - №5 - С. 43-46.
9. Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие – СПб.: Проспект науки, 2012.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Технология производства консервов из мяса птицы и исследование их качества: Метод. указания к выполнению лаб. работы по курсу «Технология мяса и мясных продуктов» / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост. Н.М. Ильина, С.В. Полянских. Воронеж, 2002. 24 с.
2. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: Метод. указания к выполнению лаб. работы по дисциплинам, «Современные технологии производства птицепродуктов» / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост. С.В. Полянских. Воронеж, 2005. 32 с.
3. Бесланеев Э. В., Жуков А. А.- Учебное пособие по товароведению и экспертизе товаров животного происхождения, Нальчик-2007.КБГСХА.

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
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 переработки мяса птицы

Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические работы 106 час; СРС 41 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 | Технология колбасных изделий : [учебное пособие для СПО] | Л.П. Лаврова, В.В. Крылова | СПб. : Квадро | 2020 | + | | + | | 19 | 19 |
| ПЗ | Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие | Е.И. Лихачева, О.В. Юсова | М.: Альфа-М, Инфра-М | 2018 | + | | + | | | 25 |
| ПЗ | Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие | Ю.Ф. Мишанин | Санкт-Петербург: Лань: электронно-библиотечная система | 2017 | | + | | | | https://e.lanbook.com/book/96860 |
| 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 |
| ПЗ | Современное производство колбасных и солено-копченых изделий - 2-е изд., перераб. и доп. | В. Г. Зонин | Санкт-Петербург: Профессия | 2017 | + | | + | | 1 | 1 |

Зав. библиотекой _____

Председатель МК _____

Зав. кафедрой _____

института

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

При изучении дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» со студентами в течении 3 и 4 семестров проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

| Дисциплинарные модули (ДМ) | Календарный модуль 1 | | | | Итого баллов |
|----------------------------------|----------------------|-------------------------------|---------------------------|---|--------------|
| | Баллы по видам работ | | | | |
| | Посещение занятий | Выполнение практических работ | Защита практических работ | Тестирование, выполнение контр. работы, диф.зачет | |
| Календарный модуль 1 | | | | | |
| ДМ ₁ -ДМ ₃ | 0-5 | 0-10 | 0-15 | 0-20 | 0-50 |
| ИТОГО за КМ ₁ | 0-5 | 0-10 | 0-15 | 0-20 | 0-50 |
| Календарный модуль 2 | | | | | |
| ДМ ₄ -ДМ ₅ | 0-5 | 0-10 | 0-15 | 0-20 | 0-50 |
| ИТОГО за КМ ₂ | 0-5 | 0-10 | 0-15 | 0-20 | 0-50 |
| Итого за курс | 10 | 20 | 30 | 40 | 100 |

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

- выполнение практических работ;
- защита практических работ;
- тестирование в конце каждого модуля.;
- выполнение контрольной работы.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – диф.зачет (4 семестр), который проводится в виде устного собеседования по вопросам.

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

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив доклад-презентацию или проект статьи на студенческую конференцию.

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: лекционная аудитория (3-07); лаборатории ТК и ПБ (3-16, 3-12, 3-08, 3-18), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное, технологическое), 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 следующих формах: групповая работа; анализ результатов демонстрационного эксперимента.

Дисциплину «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» рекомендуется разбить на пять 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 8

| Название раздела дисциплины или отдельных тем | Вид занятия | Используемые образовательные технологии |
|---|-------------|--|
| Модульная единица 1.1 | ПР | Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка |
| Модульная единица 1.2 | ПР | Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка |
| Модульная единица 2.1 | ПР | Сократическая беседа, интеллектуальная разминка |
| Модульная единица 2.2 | ПР | Анализ конкретной ситуации |
| Модульная единица 3.1 | ПР | Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка |
| Модульная единица 1.1 | ПР | Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка |
| Модульная единица 1.1 | ПР | Сократическая беседа, интеллектуальная разминка |
| Модульная единица 1.2 | ПР | Анализ конкретной ситуации |

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------|--------|-----------|-------------|
| | | | |

Программу разработали:

Рыгалова Е.А., канд. техн. наук, доцент

(подпись)

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
«Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология
переработки мяса птицы»
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 Рыгаловой Е.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 1 и 2 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 переработки мяса птицы» преподавателями и студентами. 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 переработки мяса птицы» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.