

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: ПРОИЗВОДСТВО МЯСА БАРАНИНЫ, ОЛЕНИНЫ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

ФГОС СПО

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

Курс 2

Семестр 3

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.

## 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>7</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. <b>Практические занятия</b> .....	9
4.4.1 Практические занятия .....	9
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>16</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: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» 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 ОК 1-9, профессиональных компетенций ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с производством мяса баранины, оленины и продуктов их переработки.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, 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 тестирования, выполнения и защиты практических работ, и промежуточный контроль в форме контрольной работы.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 76 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (16 ч), практические занятия (48 часа), (12 час) самостоятельной работы студента.

### **1. Требования к дисциплине**

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

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.01. Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» 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: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки», являются «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов».

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства колбасных изделий», «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

**Цель дисциплины** - формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из мяса баранины и оленины, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

**Задачи преподавания дисциплины** состоят в изучении:

- технологий переработки мяса оленины и продуктов его переработки,
- технологий переработки мяса баранины и продуктов его переработки.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;
- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья;
- основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;
- методы расчета основных технологических процессов производства мясопродуктов.

### **уметь:**

- составлять рецептуры и технологические схемы производства
- разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленные на сокращение расход материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
- анализировать причин брака и выпуска продукции низкого качества,

- разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- проведения научных исследований или выполнения технических разработок новых видов продуктов.
  - проводить оценку качества продуктов из мяса баранины и оленины.

**Владеть:**

- методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов и готовых продуктов;

- теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

- знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству.

Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» 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
		№ 3
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>76</b>	<b>76</b>
<b>Аудиторные занятия</b>		
в том числе:		
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, уроки)	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Практические занятия (ПЗ)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	4	4
самоподготовка к текущему контролю знаний	2	2
выполнение контрольной работы	6	6
<b>Вид контроля:</b>		контрольная работа

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

##### Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ПЗ	СРС	
1	Модуль 1. Производство мяса баранины и продукты его переработки	38	8	24	6	Контрольная работа
2	Модуль 2. Производство мяса оленины и продукты его переработки	38	8	24	6	Контрольная работа
	<b>ИТОГО</b>	<b>76</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	

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

Таблица 3

##### Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
<b>Модуль 1. Производство мяса баранины и продукты его переработки</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>6</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Понятия о пищевой ценности мяса баранины. Первичная переработка мяса баранины	19	4	12	3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модульная единица 1.2 Комплексная разделка и переработка мяса баранины. Переработка побочных продуктов убоя	19	4	12	3
<b>Модуль 2. Производство мяса оленины и продукты его переработки</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>6</b>
Модульная единица 2.1 Понятия о пищевой ценности мяса оленины. Первичная переработка мяса оленины	19	4	12	3
Модульная единица 2.2 Комплексная разделка и переработка мяса оленины. Переработка побочных продуктов убоя	19	4	12	3
<b>Всего</b>	<b>76</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>12</b>

#### 4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Производство мяса баранины и продукты его переработки</b>			<b>8</b>
	Модульная единица 1.1 Понятия о пищевой ценности мяса баранины. Первичная переработка мяса баранины.	Лекция 1. Тенденции развития баранины в России.	контрольная работа	1
		Лекция 2. Общие понятия о пищевой ценности мяса баранины		2
		Лекция 3. Первичная переработка мяса баранины. О стандарте ЕЭК/ООН «Баранина – туши и отрубы»		1
2	Модульная единица 1.2 Комплексная разделка и переработка мяса баранины. Переработка побочных продуктов убоя	Лекция 4. Комплексная разделка баранины. Переработка побочных продуктов убоя.	контрольная работа	2
3	<b>Модуль 2. Производство мяса оленины и продукты его переработки</b>			<b>8</b>
	Модульная единица 2.1 Понятия о пищевой ценности мяса оленины. Первичная переработка мяса оленины	Лекция 5. Тенденции развития оленины в России. Убой и первичная переработка оленины.	контрольная работа	3
4	Модульная единица 2.2 Комплексная разделка и переработка мяса оленины. Переработка	Лекция 6. Комплексная разделка оленины.	контрольная работа	3
		Лекция 7. Переработка побочных продуктов убоя.		2

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



№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	побочных продуктов убоя			
	<b>Итого</b>			<b>16</b>

#### 4.4. Практические занятия

##### 4.4.1 Практические занятия

Таблица 5

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Производство мяса баранины и продукты его переработки</b>		<b>тестирование</b>	<b>24</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> Понятия о пищевой ценности мяса баранины. Первичная переработка мяса баранины	Занятие № 1. Расчет пищевой ценности мяса баранины и продуктов его переработки.	Выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 2. Составление, изучение и описание технологической схемы первичной переработки мяса баранины.	Выполнение и защита практической работы	6
	<b>Модульная единица 1.2</b> Комплексная разделка и переработка мяса баранины. Переработка побочных продуктов убоя	Занятие № 3. Изучение разделки баранины на отрубы. Производство порционных полуфабрикатов из баранины.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 4. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 5. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса баранины.	Выполнение и защита практической работы*	4

<sup>2</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	<b>Модуль 2. Производство мяса оленины и продукты его переработки</b>		<b>тестирование</b>	<b>24</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Понятия о пищевой ценности мяса оленины. Первичная переработка мяса оленины	Занятие № 6. Производство вареных колбасных изделий в натуральной оболочке	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 7. Изучение и составление технологической схемы первичной переработки оленины. Производство паштетов.	Выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 8. Технологические свойства и биологическая ценность оленины.	Выполнение и защита практической работы	4
	<b>Модульная единица 2.2</b> Комплексная разделка и переработка мяса оленины. Переработка побочных продуктов убоя	Занятие № 9. Изучение разделки оленины на отрубы. Посол сырья. Подготовка сырья к термической обработке.	Выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 10. Составление технологической схемы переработки побочных продуктов убоя.	Выполнение и защита практической работы	4
	<b>Итого</b>			<b>48</b>

\* Практическая подготовка (по модулям 1,2 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 6

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. Производство мяса баранины и продукты его переработки</b>		<b>6</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> Понятия о пищевой ценности мяса баранины. Первичная переработка мяса баранины	Общие понятия о пищевой ценности мяса баранины	0,5
		Первичная переработка мяса баранины	0,5
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	1
		<i>Выполнение контрольной работы</i>	1

№ 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 1.2</b> Комплексная разделка и переработка мяса баранины. Переработка побочных продуктов убоа	Комплексная разделка баранины	1
		Подготовка сырья к термической обработке	1
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
		<i>Выполнение контрольной работы</i>	0,5
<b>Модуль 2. Производство мяса оленины и продукты его переработки</b>			<b>6</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Понятия о пищевой ценности мяса оленины. Первичная переработка мяса оленины	Понятие о пищевой ценности мяса оленины. Первичная переработка мяса оленины	1
		Технологические свойства и биологическая ценность оленины.	1
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
		<i>Выполнение контрольной работы</i>	0,5
	<b>Модульная единица 2.2</b> Комплексная разделка и переработка мяса оленины. Переработка побочных продуктов убоа	Термическая обработка. Охлаждение. Упаковка, маркировка и хранение	0,5
		Оленина – высококачественное сырье для деликатесных продуктов. Переработка побочных продуктов убоа	0,5
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	1
		<i>Выполнение контрольной работы</i>	1
<b>ВСЕГО</b>			<b>12</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

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

Компетенции	Л	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	1-7	1-10	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы	Контрольная работа

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

### **6.1. Основная литература**

1. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясных продуктов/ Л.Т.Алехина, А.С.Большаков, В.Г.Боресков и др.; Под ред. Рогова И.А. - М.: Агропромиздат, 1988. - 576 с.
2. 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.
3. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2016.
4. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья. - Лань, 2017. - 720 с.
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. Мурзина, Т.В. Пути увеличения производства баранины { / Т. В. Мурзина, А. Е. Луценко, А. С. Вершинин ; Краснояр. гос. аграр. ун-т [и др.]}. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 156 с. : ил.
5. 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. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.
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. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие [СПО] / Л. З. Шильман. - Москва : Академия, 2017. – 25 экз.

### **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. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
3. 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.
4. Ковбасенко, В.М. Отходы мясокомбинатов и их использование в животноводстве/ В.М. Ковбасенко. - М.: ВО "Агропромиздат". 1989. - 268 с.
5. Марьясова, С.А. Технология производства и переработки оленины: методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т; сост. С. А. Марьясова. - Красноярск : [б. и.], 2007 - . Ч. 2. - 2007. - 18 с.
7. 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.
8. Рогов, И.А.Технология и оборудование колбасного производства/ Рогов И.А., Забашта А.Г., Алексахина В.А., Титов Е.И - М.: Агропромиздат, 1989. - 352 с.
9. 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.

10. 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.

11. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

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

1. Инербаева, А.Т. К вопросу о безопасности сырья и продуктов переработки из оленины // Ползуновский вестник. — 2018. — № 4. — С. 9-13.

2. Семёнова С.И. Нетрадиционные виды мясного сырья для детского питания // Современные наукоемкие технологии. – 2010. -№ 3. – С.25-26.

3. Углов В.А., Бородай Е.В. Значение нетрадиционных видов мяса в уменьшении дефицита белков животного происхождения // Современные тенденции развития науки и технологий. – 2017. - №2-3. – С. 106-109.

4. Горбунова Н.А., Насонова В.В. Нетрадиционные источники мясного сырья животного происхождения // Все о мясе. 2015. № 5. С. 46-50.

### **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: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки

Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): лекции **16** час; практические работы **48** час; СРС **12** час.

Вид занятия	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	1	12
Л, ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		25	
Л, ПЗ	Товароведение экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+		25	
Л, ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань: электронно-библиотечная система	2017		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>
Л, ПЗ	Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие [СПО].	Л.З. Шильман	Москва: Академия	2017	+		+		25	
Л, ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		63	
Л, ПЗ	Пути увеличения производства баранины	Т.В. Мурзина	КрасГАУ	2011		+				Электронный ресурс
Л, ПЗ	Мясные продукты	Г. Фейнер	Санкт-Петербург: Профессия	2010	+		+		3	3

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_ Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» со студентами в течение 4 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практически х работ	Защита практически х работ	Тестирование, выполнение контр. работы	
Календарный модуль 1					
ДМ <sub>1</sub> -ДМ <sub>2</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;
- тестирование в конце каждого модуля.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – контрольная работа, которая проводится в виде письменной работы.

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

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); лаборатория ТК и ПБ (3-18), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. 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 следующих формах: групповая работа; анализ результатов демонстрационного эксперимента.

Дисциплину «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» рекомендуется разбить на два модуля. 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 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1.1	Л	Интеллектуальная разминка
	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач
Модульная единица 1.2	Л	Интеллектуальная разминка
	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач
Модульная единица 2.1	Л	Интеллектуальная разминка
	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач
Модульная единица 2.2	Л	Интеллектуальная разминка
	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач





## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработал:**

Герашенко К.А., ассистент \_\_\_\_\_ (подпись)

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» 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 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: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» 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: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки» 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

