

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 ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ**

---

ФГОС СПО

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

Курс 2

Семестр 4

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

<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
<b>4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ</b> .....	<b>8</b>
4.4.1 ЛАБОРАТОРНЫЕ 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>11</b>
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	11
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	12
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ .....	12
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	12
<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>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Технология обработки продуктов убоя» 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 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологиями переработки продуктов убоя.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лабораторные 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 лабораторных работ, оценки самостоятельной работы студента, включая доклады, и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 80 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (14 ч), лабораторные занятия (42 часов), и (24 час) самостоятельной работы студента.

### **1. Требования к дисциплине**

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

Дисциплина «Технология обработки продуктов убоя» включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.02. Реализация в дисциплине «Технология обработки продуктов убоя» 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 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;

- ПК 2.2 - вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);  
ПК 2.3 - обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

## **1.2. Место дисциплины в учебном процессе**

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология обработки продуктов убоя», являются «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства», «Введение в специальность», «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля – зачета.

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

**Цель дисциплины** - состоит в формировании у студентов знаний, умений и навыков в области переработки продуктов убоя.

**Задачи** преподавания дисциплины состоят в приобретении практических навыков в области технологических процессов от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест убоя в хозяйствах;
- обоснование целесообразности строительства, перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
- основы технологии переработки продуктов животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов и продуктов их переработки;
- основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
- методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птиц;
- основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
- порядок реализации продуктов переработки;

- стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства и их переработки.

**уметь:**

- организовывать транспортировку животных для убой на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
- осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
- правильно организовать убой животных в хозяйстве;
- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
- применять методы оценки качества сырья животного происхождения, правильность хранения, транспортировки и реализации.

**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 обработки продуктов убоя» 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 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;

ПК 2.2 - вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);

ПК 2.3 - обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

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

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 4
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>80</b>	<b>80</b>
<b>Аудиторные занятия</b>		
в том числе:		
<b>Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Лабораторные занятия (ЛЗ)</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>26</b>	<b>26</b>
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	6	6
подготовка к зачету	10	10
самоподготовка к текущему контролю знаний	10	10
<b>Вид контроля:</b>		Диф.зачет

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

##### Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ПР	СРС	
1	Модуль 1. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы	40	7	21	16	Диф.зачет
2	Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства	40	7	21	10	Диф.зачет
	<b>ИТОГО</b>	<b>80</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>26</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	ПР	
<b>Модуль 1. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>16</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Правила сдачи и приема скота. Особенности приема.	10	2	7	5
<b>Модульная единица 1.2</b> Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	15	3	7	5
<b>Модульная единица 1.3</b> Технология переработка продуктов птицеводства и животноводства	15	2	7	6

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПР	
<b>Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>10</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Оценка качества продукции.	40	2	30	14
<b>Итого</b>	<b>80</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>26</b>
<b>Всего</b>	<b>80</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. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы</b>			<b>7</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> Правила сдачи и приема скота. Особенности приема.	-	-	-
2	<b>Модульная единица 1.2</b> Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	Лекция 1. Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	зачет	4
	<b>Модульная единица 1.3</b> Технология переработка продуктов птицеводства и животноводства	Лекция 2. Стандарт на птицу для убоя. Использование различных способов убоя птиц	зачет	3
3	<b>Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>			<b>7</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Оценка качества продукции.	Лекция 3. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	зачет	7
	<b>Итого</b>			<b>14</b>

### 4.4. Практические занятия

#### 4.4.1 Практические занятия

Таблица 5

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

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



№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы</b>		<b>тестирование</b>	<b>21</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> Правила сдачи и приема скота. Особенности приема.	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 лабораторной работы	2
		Занятие № 2. Изучение ГОСТов по определению упитанности туш и их товарной оценке. Клеймение туш.	выполнение и защита лабораторной работы	2
	<b>Модульная единица 1.2</b> Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	Занятие № 3. Технология производства колбас, ветчинно-штучных изделий, мясных консервов	выполнение и защита лабораторной работы	2
		Занятие № 4. Технология производства сосисок, сарделек	выполнение и защита лабораторной работы	3
		Занятие № 5. Технология производства деликатесной мясной продукции	выполнение и защита лабораторной работы	3
	<b>Модульная единица 1.3</b> Технология переработка продуктов птицеводства и животноводства	Занятие № 6. Определение сортности и доброкачественности яиц	выполнение и защита лабораторной работы	3
		Занятие № 7. Технология первичной переработки животных и птицы	выполнение и защита лабораторной работы	3
		Занятие № 8. Выход продуктов убоя. Сортная разубка туш	выполнение и защита лабораторной работы	3
	2.	<b>Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>		<b>тестирование</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Оценка качества		Занятие № 9. Исследование доброкачественности пищевых, кормовых и технических топленых жиров животного происхождения	выполнение и защита лабораторной работы	5
		Занятие № 10. Сертификация	выполнение и	6

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	продукции.	продуктов животноводства	защита лабораторной работы	
		Занятие № 11. Занятие № 5. Исследование мяса на свежесть	выполнение и защита лабораторной работы	6
		Занятие № 12. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез	выполнение и защита лабораторной работы	4
	<b>Итого</b>			<b>42</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 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. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы</b>		<b>10</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> Правила сдачи и приема скота. Особенности приема.	Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы	1
		Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	1
		Порядок приема и сдачи животных для убоя	1
		Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы	0,5
		Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности	0,5
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
		<i>Подготовка к зачету</i>	0,5
	<b>Модульная единица 1.2</b> Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	Методы консервирования, их обоснование и значение	0,5
		Технологические режимы хранения мясного сырья	0,5
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
		<i>Подготовка к зачету</i>	0,5
	<b>Модульная единица 1.3</b> Технология переработка продуктов	Яйцо как продукт питания	0,5
		Организация работы в убойных цехах птице фабрик.	0,5
		Стандарт на птицу для убоя. Использование различных способов убоя птиц	0,5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	птицеводства и животноводства	<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
		<i>Подготовка к диф.зачету</i>	1
<b>Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>			<b>14</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Ассортимент и качество мясных продуктов	Виды стандартов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции	2
		Ветеринарно - санитарная экспертиза мяса птицы	4
		Ветеринарно - санитарная экспертиза мяса убойных животных	2
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	2
		<i>Подготовка к зачету</i>	4
<b>ВСЕГО</b>			<b>42</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

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

Компетенции	Л	ЛЗ	СРС	Вид контроля
<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3</b>	1-3	1-12	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение зачета	Зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

- 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.
- Митрофанов, Н.С. Переработка птицы/ Н.С.Митрофанов, Ю.А.Плясов, Е.Г.Шумков и др. - М.: Агропромиздат, 1982 - 272 с.
- Никитин, Б.И. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. Б.И. Никитин, Н.Б. Бельченко – М.: Колос, 1994. – 320 с.
- 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.
- Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.
- Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова. — 2012. – 208 с.
- 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.
- Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.

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. 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.
2. Ковбасенко, В.М. Отходы мясокомбинатов и их использование в животноводстве/ В.М. Ковбасенко. - М.: ВО "Агропромиздат". 1989. - 268 с.
3. 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.
4. Боровский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
5. 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.
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 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. 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.
9. 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. 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. Технология производства яичных продуктов и исследование их качества: Метод. указания к выполнению лаб. работы по дисциплинам специализаций / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост.: Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, С.В. Полянских. Воронеж, 2003. 24 с.

## **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 обработки продуктов убоя**

Количество студентов **24**

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): лабораторные занятия 78 час; СРС 42 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	+		+		24	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/11921">https://e.lanbook.com/book/11921</a> 4
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+		24	25
ПЗ	Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие [СПО].	Л.З. Шильман	Москва: Академия	2017	+		+		24	25
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>
ПЗ	Технология обработки технического сырья и субпродуктов	Т.М. Владимцева	КрасГАУ	2014	+		+		24	80
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		24	63

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

института

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

При изучении дисциплины «Технология обработки продуктов убоя» со студентами в течении 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, сдача зачета	
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 ведущего практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ;
- защита практических работ;
- тестирование в конце каждого модуля.;
- сдача зачета.

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

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Технология обработки продуктов убоя».

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив доклад-презентацию или статью 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 лабораторные занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы

международных выставок продукции, оборудования, технологических линий в виде показа видео фильмов.

Лабораторные занятия проводятся в следующих формах: групповая работа; анализ результатов демонстрационного эксперимента.

Дисциплину «Технология обработки продуктов убоя» 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 лабораторных 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	ЛР	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2	ЛР	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

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

\_\_\_\_\_

(подпись)

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**«Технология обработки продуктов убоя»**  
**по подготовке студентов в рамках ФГОС СПО по специальности 19.02.08**  
**Технология мяса и мясных продуктов.**

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Рыгаловой Е.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 обработки продуктов убоя» 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 обработки продуктов убоя» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.