

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

ПЕРЕРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ

ФГОС СПО

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

Курс 3

Семестр 5

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

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. Внешние и внутренние требования	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. Структура дисциплины	6
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.3. Содержание модулей дисциплины	7
4.4.1 Практические занятия	7
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	8
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
6.1. Основная литература	10
6.2. Дополнительная литература	10
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	11
6.4. Программное обеспечение	11
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	13
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	16

Аннотация

Дисциплина «Переработка субпродуктов» является частью профессионального модуля 2 дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК1, профессиональных компетенций ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов изучающих технологию производства субпродуктов и контроль качества полуфабрикатов из субпродуктов.

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: выполнение и защита практических работ, и промежуточный контроль в форме контрольной работы.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 45 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (12 часов), практические занятия (48 часа), самостоятельная работа студента (20 часов).

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Переработка субпродуктов» включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.02. Реализация в дисциплине «Переработка субпродуктов» 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;

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 «Переработка субпродуктов», являются «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства», «Технология обработки продуктов убоя».

Дисциплина «Переработка субпродуктов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства колбасных изделий».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «Переработка субпродуктов» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства субпродуктов для осуществления профессиональной деятельности на производстве.

Задачи базируются на приобретении знаний, умений и навыков.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- классификацию субпродуктов;
- характеристику основных процессов автолитического изменения субпродуктов при охлаждении и хранении;
- технологию производства субпродуктов;
- показатели качества и безопасности субпродуктов.

уметь:

- производить убой скота и обработку субпродуктов;
- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и субпродуктов;
- рассчитать потери при производстве субпродуктов;
- проводить качественные и количественные анализ при производстве субпродуктов.

владеть:

- навыками рационального использования мясного сырья,
- навыками эффективного использования оборудования для осуществления методов контроля и качества технологических процессов производства субпродуктов;
- знаниями для анализа проблемных технологических производственных операций при производстве субпродуктов.

Реализация в дисциплине «Переработка субпродуктов» 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;

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
		№ 5
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	80	80
Аудиторные занятия	60	60
в том числе:		
Лекционные занятия (ЛЗ)	12	12
Практические занятия (ПЗ)	48	48

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 5
Самостоятельная работа (СРС)	20	20
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	10	10
самоподготовка к текущему контролю знаний	10	10
Вид контроля:		Контрольная работа

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			ЛЗ	ПЗ	СРС	
1	Модуль 1. Технология первичной обработки субпродуктов и производство полуфабрикатов.	20	4	16	10	Контрольная работа
2	Модуль 2. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.	20	3	16	5	Контрольная работа
3	Модуль 3. Технология консервов из субпродуктов.	20	3	16	5	Контрольная работа
	ИТОГО	60	12	48	20	

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)
		ЛЗ	ПЗ	
Модуль 1. Технология первичной обработки субпродуктов и производство полуфабрикатов.	20	4	16	10
Модульная единица 1.1	4	2	2	5
Модульная единица 1.2	16	2	14	5
Модуль 2. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.	20	3	16	5
Модульная единица 2.1	10	2	8	2
Модульная единица 2.2	10	1	8	3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ЛЗ	ПЗ	
Модуль 3. Технология консервов из субпродуктов.	20	3	16	5
Модульная единица 3.1 Технологический процесс производства консервов из субпродуктов.	10	2	8	3
Модульная единица 3.2 Показатели качества и безопасности консервов из субпродуктов.	10	1	8	2
Всего	60	12	16	20

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.4.1 Практические занятия

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	Модуль 1. Технология первичной обработки субпродуктов и производство полуфабрикатов.			16
	Модульная единица 1.1 Первичная обработка субпродуктов	Занятие № 1. Работа с нормативной документацией.	Выполнение и защита практической работы	2
	Модульная единица 1.2 Производство полуфабрикатов из субпродуктов	Занятие № 2. Изучение классификации и видов полуфабрикатов из субпродуктов	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 3. Изучение технологии производства рубленых полуфабрикатов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 4. Изучение технологии производства кусковых бескостных полуфабрикатов из субпродуктов панированных и непанированных.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 5. Система безопасности и качества полуфабрикатов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	2

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
2.	Модуль 2. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.			16
	Модульная единица 2.1 Показатели качества полуфабрикатов из субпродуктов	Занятие № 6. Определение показателей качества полуфабрикатов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
	Модульная единица 2.2 Показатели безопасности полуфабрикатов из субпродуктов	Занятие № 7. Определение показателей безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
2.	Модуль 3. Технология консервов из субпродуктов.			16
	Модульная единица 3.1 Производство консервов из субпродуктов	Занятие № 8. Изучение технологии консервов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
	Модульная единица 3.2 Показатели качества и безопасности консервов из субпродуктов	Занятие № 9. Определение показателей качества и безопасности консервов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
	Итого			48

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
	Модуль 1. Технология первичной обработки субпродуктов и производство полуфабрикатов.		10
	Модульная единица 1.1	Изучение ГОСТов по первичной обработке субпродуктов	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.2	Полуфабрикаты из субпродуктов крупного и мелкого рогатого скота, кроликов	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
	Модуль 2. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.		5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Модульная единица 2.1	Перечень показателей качества полуфабрикатов из субпродуктов оленя, барана, кролика	1
	Показатели качества полуфабрикатов из субпродуктов	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	1
	Модульная единица 2.2	Перечень показателей безопасности полуфабрикатов из субпродуктов оленя, барана, кролика	1
	Показатели безопасности полуфабрикатов из субпродуктов	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 3. Технология консервов из субпродуктов			5
	Модульная единица 3.1	Ассортимент консервов из субпродуктов, представленных в магазинах Красноярска	2
	Производство консервов из субпродуктов	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
	Модульная единица 3.2	Показатели качества и безопасности консервов из субпродуктов в собственном соку	2
	Показатели качества и безопасности консервов из субпродуктов	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
ВСЕГО			13

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Л	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК 1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	1-9	1-9	Самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю знаний	Контрольная работа

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2018.
2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья. - Лань, 2017. - 720 с.
3. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО] / И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова. - СПб. : Квадро, 2020. - 346 с.
4. Янушевская, О. В. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Янушевская. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 160 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.
2. Боровский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - 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. Владимцева, Т.М. Технология обработки технического сырья и субпродуктов{: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 111100.62 "Зоотехния" и 110900.62 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. М. Владимцева ; , Краснояр. гос. аграр. ун-т}. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 117 с.: ил.; 21 см.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: [учебное пособие для СПО] / Л. З. Шильман. - Москва : Академия, 2017.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Антипова, Л.В. Рациональное использование субпродуктов при переработке индеек / Л.В. Антипова, А.И. Шигина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. — 2017. — № 1. — С. 119-125. — ISSN 2226-910X. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

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

6.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
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 Переработка субпродуктов

Количество студентов 24

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): лекционные занятия 12 час; практические занятия **48** час; СРС **20** 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		+				https://e.lanbook.com/book/119214
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		+				https://e.lanbook.com/book/96860
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



института

Зав. кафедрой



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

При изучении дисциплины «Переработка субпродуктов» со студентами в течение 5 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 8).

Таблица 8 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Контрольная работа	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁ -ДМ ₃	0-9	0-18	0-27	0-46	0-100
ИТОГО за КМ ₁	0-9	0-18	0-27	0-46	0-100

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

- выполнение практических работ;
- защита практических работ.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – Контрольная работа в виде реферата.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Переработка субпродуктов».

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

9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

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

Практические занятия проводятся в форме групповой работы. Дисциплину «Переработка субпродуктов» рекомендуется разбить на три 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 9

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 1.2	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.2	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 3.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 3.2	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Геращенко К.А., ассистент _____ (подпись)

Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины «Переработка субпродуктов»

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 3 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 «Переработка субпродуктов» 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 «Переработка субпродуктов» 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

