

**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 ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ФГОС СПО

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

Курс 3

Семестр 5,6

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Рыгалова Е.А., к.т.н., доцент

«18» марта 2022г

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» квалификация «Техник-технолог».

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
4.4. Практические занятия	8
4.4.1 Практические занятия	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	10
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	11
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
6.1. Основная литература	11
6.2. Дополнительная литература	11
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	12
6.4. Программное обеспечение	12
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	14
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	16
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	17

Аннотация

Дисциплина «Технология производства колбасных изделий» является частью профессионального модуля 3 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 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с производством колбасных изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, 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 выполнения и защиты практических работ, и промежуточный контроль в форме контрольной работы (5 семестр) и зачета с оценкой (6 семестр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 148 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (22 часа) и практические занятия (78 часов), (48 час) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология производства колбасных изделий» включена в ОПОП профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.03.01 Реализация в дисциплине «Технология производства колбасных изделий» 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 3.1 - контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- ПК 3.2 - вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- ПК 3.3 - вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- ПК 3.4 - обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология производства колбасных изделий», 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».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Цель дисциплины - состоит в формировании у студентов знаний и умений в области производства колбасных изделий для осуществления профессиональной деятельности на производстве.

Задачи преподавания дисциплины состоят в изучении:

- технологий подготовки мяса при производстве колбасных изделий;
- технологий производства колбасных изделий.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- ассортимент продукции колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака.

уметь:

- контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий;
- вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий.

владеть:

- навыками подготовки мяса при производстве колбас;
- навыками ведения технологического процесса производства колбасных изделий.

Реализация в дисциплине «Технология производства колбасных изделий» 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 3.1 - контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;

ПК 3.2 - вести технологический процесс производства колбасных изделий;

ПК 3.3 - вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПК 3.4 - обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	час.	по семестрам	
		№ 5	№ 6
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	100	50	50
Аудиторные занятия			
в том числе:			
Теоретические занятия (ТЗ)	22	10	12
Практические занятия (ПЗ)	78	39	39
Самостоятельная работа (СРС)	48	24	24
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	30	14	20
индивидуальный проект (выполнение контрольной работы)	10	10	-
подготовка к зачету	8	-	4
Вид контроля:		контрольная работа	зачет с оценкой

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	
5 семестр						
1	Модуль 1. Подготовка сырья при производстве колбасных изделий	25	6	9	14	Контрольная работа
2	Модуль 2. Технология производства вареных колбасных изделий, ливерных колбас и паштетов	25	6	30	10	Контрольная работа
	Итого 5 семестр	50	12	39	24	
6 семестр						
1	Модуль 3. Технология производства сырых колбасных изделий и копченых колбасных изделий	50	12	39	20	Зачет с оценкой
2	Подготовка к зачету	-	-		4	
	Итого 6 семестр	50	12	39	24	

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)
		ТЗ	ПЗ	
5 семестр				
Модуль 1. Подготовка сырья при производстве колбасных изделий	25	6	9	14
Модульная единица 1.1 Особенности подготовки мясного сырья, специй и добавок при производстве колбасных изделий	25	6	9	14
Модуль 2. Технология производства вареных колбасных изделий, ливерных колбас и паштетов	25	6	30	10
Модульная единица 2.1 Особенности технологии производства вареных колбасных изделий, ливерных колбас и паштетов	25	6	30	10
Итого 5 семестр	50	12	39	24

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ТЗ	ПЗ	
6 семестр				
Модуль 3. Технология производства сырых колбасных изделий и копченых колбасных изделий	50	12	39	20
Модульная единица 3.1 Особенности технологии производства сырых колбасных изделий и копченых колбасных изделий	50	12	39	20
Подготовка к зачету	-		-	4
Итого 6 семестр	50	12	39	24

4.3. Содержание модулей дисциплины

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 ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
5 семестр				
1.	Модуль 1. Подготовка сырья при производстве колбасных изделий			9
	Модульная единица 1.1 Особенности подготовки мясного сырья, специй и добавок при производстве колбасных изделий	Практическая работа № 1. Основное и вспомогательное сырье колбасного производства. Изучение особенностей подготовки мяса при производстве колбасных изделий.	Выполнение и защита практической работы	4
		Практическая работа № 2. Изучение особенностей подготовки специй и добавок при производстве колбасных изделий	Выполнение и защита практической работы	5
2.	Модуль 2. Технология производства вареных колбасных изделий, ливерных колбас и паштетов			30
	Модульная единица 2.1 Особенности технологии производства вареных колбасных	Практическая работа № 3. Изучение технологии производства вареных ветчин	Выполнение и защита практической работы*	5
		Практическая работа № 4. Изучение технологии	Выполнение и защита	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
	изделий, ливерных колбас и паштетов	производства вареных колбас	практической работы	
		Практическая работа № 5. Изучение технологии производства вареных колбасных изделий (сосисок) в натуральной оболочке.	Выполнение и защита практической работы	5
		Практическая работа № 6 Изучение технологии производства мясных хлебов	Выполнение и защита практической работы	5
		Практическая работа № 7. Изучение технологии производства ливерных колбас.	Выполнение и защита практической работы	5
		Практическая работа № 8. Изучение технологии производства паштетов.	Выполнение и защита практической работы	5
6 семестр				
3.	Модуль 3. Технология производства сырых колбасных изделий и копченых колбасных изделий			39
	Модульная единица 3.1 Особенности технологии производства сырых колбасных изделий и копченых колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции.	Практическая работа № 9. Изучение технологии производства сырых колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции.	Выполнение и защита практической работы	6
		Практическая работа № 10. Изучение технологии производства варено-копченых колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции.	Выполнение и защита практической работы	6
		Практическая работа № 11. Изучение технологии производства полукопченых колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции.	Выполнение и защита практической работы	6
		Практическая работа № 12. Изучение технологии производства сырокопченых колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции	Выполнение и защита практической работы	6
		Практическая работа № 13. Контроль качества мясных деликатесов.	Выполнение и защита практической работы	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Практическая работа № 14 Особенности применения натурального копильного дыма и жидкого дыма при производстве копченостей	Выполнение и защита практической работы	6

*Практическая подготовка (по модулям 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 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
5 семестр			
Модуль 1. Подготовка сырья при производстве колбасных изделий			14
	Модульная единица 1.1	Подготовка мяса и технология производства фаршированных колбас.	7
		Виды и ассортимент колбасных изделий.	7
Модуль 2. Технология производства вареных колбасных изделий, ливерных колбас и паштетов			10
Индивидуальный проект (выполнение контрольной работы)			10
Итого семестр № 5			39
6 семестр			
Модуль 3. Технология производства сырых колбасных изделий и копченых колбасных изделий			20
	Модульная единица 3.1. Особенности технологии производства сырых колбасных изделий и копченых колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции.	Требования к качеству сырья при производстве копченостей из конины.	6
		Требования к качеству сырья при производстве копченостей из оленины	6
		Ассортимент мясных копченых деликатесов.	7
Подготовка к зачету			4
Итого семестр № 6			24
ВСЕГО			48

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

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 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	1-8	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы	Контрольная работа
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	9-14	Самостоятельное изучение тем, подготовка к зачету с оценкой	Зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Лаврова Л.П. Технология колбасных изделий : [учебное пособие для СПО]/ Л.П. Лаврова, В.В. Крылова - СПб.: Квадро, 2017.
2. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2016.
3. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья. - Лань, 2017. - 720 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Зонин, В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В.Г. Зонин. – СПб.: Профессия, 2007.
2. 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.
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. 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.
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. 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. Кох, Г. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия. / Г.Кох, М.Фукс. – СПб: Профессия, 2005.
2. Сборник рецептов мясных изделий и колбас / сост.: К. П. Юхневич, А. В. Галянский. - СПб. : Проффикс, 2006. - 328 с. ; 21 см.

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 производства колбасных изделий

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): лекционные занятия 22 час; практические работы 78 час; СРС 48 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	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

Директор Научной библиотеки _____ Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технология производства колбасных изделий» со студентами в течение 5 и 6 семестров проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Выполнение контр. работы	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁ -ДМ ₂	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
ИТОГО за КМ ₁	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
Календарный модуль 2					
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Зачет с оценкой	
Календарный модуль 2					
ДМ ₃ -ДМ ₄	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
ИТОГО за КМ ₂	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;
- выполнение контрольной работы (5 семестр);
- зачет с оценкой (6 семестр).

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – контрольная работа (5 семестр), которая проводится в виде письменной работы; зачет с оценкой (6 семестр) – проводится в устной форме.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Технология производства колбасных изделий».

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: лаборатории ТК и ПБ (3-12, 3-18), аудитория 3-18 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. Дисциплину «Технология производства колбасных изделий» 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 10

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Рыгалова Е.А., доцент, к.т.н

(подпись)

Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины «Технология производства колбасных изделий» 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 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 «Технология производства колбасных изделий» 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 производства колбасных изделий» 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

