

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СКОТА, ПТИЦЫ И
КРОЛИКОВ: ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА
КРОЛИКОВ**

ФГОС СПО

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

Курс 2,3

Семестр 4,5

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 3 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» 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	11
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	12
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6.1. Основная литература	12
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	15
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	17
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	18

Аннотация

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» 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 технологией переработки мяса кролика.

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: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты практических работ, и промежуточный контроль в форме контрольной работы (во 4 семестре) и в форме дифференцированного зачета (в 5 семестре).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 136 час. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (80 часов), (56 час) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.01. Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» 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: технология первичной переработки мяса кроликов», являются «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Введение в специальность».

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки», «Переработка субпродуктов».

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 решении профессиональных задач по технологии первичной переработки мяса кроликов.

Задачи преподавания дисциплины состоят в приобретении углубленных теоретических знаний и практических навыков в области убоя и переработки кролика, пищевой и биологической ценности сырья при производстве продуктов из мяса кролика, разделки тушек и производства полуфабрикатов, производства колбас, кулинарных изделий, консервов из мяса кролика.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- как проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- как производить убой скота, птицы и кроликов.

уметь:

- проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

владеть:

- навыками убоя и переработки кролика;
- навыками разделки тушек и производства полуфабрикатов.

Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» 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	
		№ 4	№ 5
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	136	68	68
Аудиторные занятия			
в том числе:			
Практические занятия (ПЗ)	80	40	40
Самостоятельная работа (СРС)	56	28	28
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	18	8	10
самоподготовка к текущему контролю знаний	18	10	8
выполнение контрольной работы	10	10	-
подготовка к диф.зачету	10	-	10
Вид контроля:		контрольная работа	диф.зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
4 семестр					
1	Модуль 1. Качественные характеристики мяса кроликов	34	20	14	Контрольная работа
2	Модуль 2. Убой кроликов и обработка тушек	34	20	14	Контрольная работа
Итого 4 семестр		68	40	28	Контрольная работа
5 семестр					
4	Модуль 3 Сортирование и хранение тушек	22	20	8	Диф.зачет
5	Модуль 4 Состав тушки кролика. Оценка доброкачественности мяса кролика.	22	10	8	Диф.зачет
6	Модуль 5 Породы кроликов. Обработка шкурок.	24	10	12	Диф.зачет
Итого 5 семестр		68	40	28	Диф.зачет

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)
		ПЗ	
4 семестр			
Модуль 1. Качественные характеристики мяса кроликов	34	20	14
Модульная единица 1.1 Химический состав мяса кролика	17	10	7
Модульная единица 1.2 Биологическая ценность мяса кроликов	17	10	7
Модуль 2. Убой кроликов и обработка тушек	34	20	14
Модульная единица 2.1 Убой кроликов, обработка тушек и оценка качества мяса кролика	34	20	14
Итого 4 семестр	68	40	28

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
5 семестр			
Модуль 3. Сортирование и хранение тушек	20	20	8
Модульная единица 3.1 Сортировка и хранение тушек кролика	20	20	8
Модуль 4. Состав тушки кролика. Оценка доброкачественности мяса кролика.	10	10	8
Модульная единица 4.1 Состав тушки кролика	10	10	8
Модуль 5. Породы кроликов. Обработка шкурки.	10	10	12
Модульная единица 5.1 Сортировка шкурки. Транспортировка и хранение	5	5	6
Модульная единица 5.2 Породы кроликов	5	5	6
Итого 5 семестр	68	40	28

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
Семестр № 4				
1.	Модуль 1. Качественные характеристики мяса кроликов			34
	Модульная единица 1.1 Химический состав	Занятие № 1 Общий химический состав мяса кролика.	Выполнение и защита практической работы	5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	мяса кролика	Занятие № 2. Жирнокислотный состав мяса кролика.	Выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 3. Содержание витаминов и минеральных веществ в мясе кролика, их функции.	Выполнение и защита практической работы	6
	Модульная единица 1.2 Биологическая ценность мяса кроликов	Занятие № 4. Аминокислотный состав белков мышечной ткани мяса кроликов. Расчет аминокислотного сора.	Выполнение и защита практической работы*	4
		Занятие № 5. Определение упитанности кролика, порядок сдачи и приема на мясоперерабатывающие предприятия.	Выполнение и защита практической работы	2
2.	Модуль 2. Убой кроликов и обработка тушек			22
	Модульная единица 2.1 Убой кроликов, обработка тушек и оценка качества мяса кролика	Занятие № 6. Убой кроликов, обработка тушек.	Выполнение и защита практической работы	5
		Занятие № 5. Технологические особенности ферм мясошкуркового направления.	Выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 8. Оценка мясной продуктивности	Выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 9. Оценка доброкачественности мяса кролика.	Выполнение и защита практической работы	5
*Практическая подготовка (по модулю 1 предусмотрено выполнение практической работы, в структуре которой имеется раздел (расчетная часть), практическая подготовка предусмотрена в виде изучения и отработки расчета аминокислотного сора на практических занятиях, пример задания для контрольной работы для практической подготовки отображен в фонде оценочных средств дисциплины).				
Семестр № 5				
3.	Модуль 3. Сортировка и хранение тушек			20
	Модульная единица 3.1 Сортировка и хранение тушек	Занятие № 10 Нутровка тушек кролика и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.	Выполнение и защита практической работы	7

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	кролика	Занятие № 11. Послеубойные изменения в мясе.	Выполнение и защита практической работы	7
		Занятие № 12. Изменения в мясе при хранении.	Выполнение и защита практической работы	6
4.	Модуль 4. Состав тушки кролика.			10
	Модульная единица 4.1. Состав тушки кролика	Занятие № 13. Изучение основных частей тушки кролика.	Выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 14. Изучение убойной массы.	Выполнение и защита практической работы	3
		Занятие № 15. Изучение межпородных различий по мясной продуктивности.	Выполнение и защита практической работы	3
5.	Модуль 5. Породы кроликов. Обработка шкур.			10
	Модульная единица 5.1 Сортировка шкур. Транспортировка и хранение	Занятие № 16. Изучение процесса первичной обработки шкур.	Выполнение и защита практической работы	3
		Занятие № 17. Изучение пороков шкур.	Выполнение и защита практической работы	3
		Занятие № 18. Изучение процесса дообработки шкур. Сортировка шкур. Транспортировка и хранение.	Выполнение и защита практической работы	2
	Модульная единица 5.2 Породы кроликов	Занятие № 19. Изучение пород кроликов по различным типам продуктивности.	Выполнение и защита практической работы	2

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
Семестр № 4			28
Модуль 1. Качественные характеристики мяса кроликов			14
	Модульная единица 1.1 Химический состав мяса кролика	Сравнение химического состава мяса кролика и мяса птицы	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
		<i>Выполнение контрольной работы</i>	3
	Модульная единица 1.2 Биологическая ценность мяса кроликов	Сравнение биологической ценности мяса кролика и мяса птицы	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
		<i>Выполнение контрольной работы</i>	3
Модуль 2. Убой кроликов и обработка тушек			14
	Модульная единица 2.1 Убой кроликов, обработка тушек и оценка качества мяса кролика	Сравнительная оценка мясной продуктивности кроликов пород Белый великан и Серый великан.	3
		Оценка доброкачественности мяса кролика пород Новозеландский белый и Калифорнийский.	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
		<i>Выполнение контрольной работы</i>	4
Семестр № 5			28
Модуль 3. Сортирование и хранение тушек кролика			8
	Модульная единица 3.1 Сортировка и хранение тушек кролика	Послеубойные изменения в мясе птицы	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
		<i>Подготовка к диф.зачету</i>	2
Модуль 4. Состав тушки кролика.			8
	Модульная единица 4.1 Состав тушки кролика	Сравнение выхода убойной массы кроликов и птицы	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
		<i>Подготовка к диф.зачету</i>	2
Модуль 5. Породы кроликов. Обработка шкур.			12
	Модульная единица 5.1	Область применения шкур кроликов	4
		<i>Подготовка к диф.зачету</i>	4
	Модульная единица 5.2 Породы кроликов	<i>Подготовка к диф.зачету</i>	4
ВСЕГО			56

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 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	1-9	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 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	10-19	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы	Диф.зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Балакирев, Н.А. Кролиководство :[учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 310700 "Зоотехния" / Н. А. Балакирев и др.]; под ред. д-ра с.-х. наук, проф. Н. А. Балакирева. - М.: КолосС, 2007. - 231 с.: ил.
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.
4. 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.
5. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие [СПО] / Л. З. Шильман. - Москва : Академия, 2017. – 25 экз.
6. Митрофанов, Н.С. Переработка кролика/ Н.С.Митрофанов, Ю.А.Плясов, Е.Г.Шумков и др. - М.: Агропромиздат, 1982 - 272 с.
7. Никитин, Б.И Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов.Б.И. Никитин, Н.Б. Бельченко – М.: Колос, 1994 . – 320 с.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

6.2. 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. Файвишевский, М.Л. Малоотходные технологии на мясокомбинатах/ М.Л. Файвишевский. - М.: Колос, 1993. – 205.
4. 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.
5. Боровский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с. 14
6. 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.
7. 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.
8. 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.
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. 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 кролика 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 кролика: Метод. указания к выполнению лаб. работы по дисциплинам, "Современные технологии производства" / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост. С.В. Полянских. Воронеж, 2005. 32 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
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические работы 80 час; СРС 56 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	Технологии производства продуктов кролиководства: учебное пособие	А. Г. Агейкин	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ	2019		+				Электронный ресурс
ПЗ	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие для СПО	И. В. Сидоренко	Брянск: Брянский ГАУ — Лань: электронно-библиотечная система	2018		+				https://e.lanbook.com/book/133087
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	Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие [СПО].	Л.З. Шильман	Москва: Академия	2017	+		+		25	25
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		25	63

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: технология первичной переработки мяса кроликов» со студентами в течение 3 и 4 семестров 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 практических работ	Защита практических работ	Выполнение контрольных работ	
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					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Дифференцированный зачет	
Календарный модуль 2					
ДМ ₃ -ДМ ₅	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.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – контрольная работа в 3 семестре, которая проводится в виде письменной работы; дифференцированный зачет – в 4 семестре, который проводится в устной форме.

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

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

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

Дисциплину «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» рекомендуется разбить на пять модулей. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей студент должен подготовиться к выполнению практической работы, выполнить практическую работу в лаборатории и защитить её. Для самоконтроля студентов предназначены контрольные вопросы.

Для подготовки и фиксирования практических работ следует завести отдельную тетрадь из 48 листов (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к практическим работам. Домашняя подготовка является необходимой частью практической работы. Без неё невозможен осмысленный подход к выполнению экспериментов и измерений. Кроме того, ограниченное время, отводимое на выполнение практической работы, требует хорошо скоординированных действий студента, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

10. Образовательные технологии

Таблица 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 1.2	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
Модульная единица 4.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 5.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 5.2	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка

Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» 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 и 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 первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов» 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: технология первичной переработки мяса кроликов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.