

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 технология, оборудование бродильных и пищевых производств

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ТРАНСПОРТИРОВКИ, ОГЛУШЕНИЯ, РАЗДЕЛКИ ТУШ
ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ
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 3 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Тепляшин В.Н., канд.техн.наук

«12» марта 2022г

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №7 от «15» марта 2022г

Зав. кафедрой Невзоров В.Н., д-р. с.-х.наук., 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.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.....	4
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.1 Структура дисциплины.....	6
4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	6
4.3 Содержание модулей дисциплины при использовании системы зачётных единиц, содержание разделов и тем лекционного курса.....	7
4.4 Практические занятия.....	8
4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины.....	9
4.5.1 Перечень вопросов для самостоятельного изучения.....	9
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
6.1 Основная литература.....	10
6.2 Дополнительная литературой.....	11
6.3 Программное обеспечение.....	11
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	13
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» входит в цикл профессиональных дисциплин МДК.01.05 в подготовке техник-технологов в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций (ОК): ОК – 1, ОК – 2, ОК – 3, ОК – 4, ОК – 5, ОК – 8, ОК – 9.

Выпускник должен обладать следующими специальными, профессиональными компетенциями (ПК): ПК - 1.4.

Содержание дисциплины охватывает курс вопросов, связанных с изучением механических, тепло-массообменных, биотехнологических процессов, используемых в пищевом технологическом оборудовании для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц.

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

Программой дисциплин предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль и итоговый в форме контрольной работы.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 80 часов. Программой предусмотрено: теоретические занятия 16 часов, практических занятий 48 часов и 16 часов самостоятельной работы студента.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» включена в цикл профессиональных дисциплин МДК.01.05.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина, являются: переработка субпродуктов, технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов, физика, химия, техническая механика. Дисциплина «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» является основополагающей для сдачи государственной итоговой аттестации.

Особенностью дисциплины является, то, что данный курс способствует умению многосторонне изучать объекты и процессы с использованием основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Цель дисциплины «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» - получить знания в устройстве и принципе действия оборудования в сфере профессиональной деятельности.

Реализация в дисциплине «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» требований ФГОС СПО и учебного плана по направлению 19.02.08 – «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

Общие компетенции (ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК – 1);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2)
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3)
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8)
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

Профессиональные комплектации (ПК):

- Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха (ПК - 1.4.);

Знать:

- научные основы различных технологических процессов;
- устройство и принцип действия оборудования.

Уметь:

- рассчитывать и проектировать технологические машины и аппараты;
- улучшать выпускаемой качество продукции.

Владеть:

- методами определения условий проведения процессов.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет, 80 часов, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

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	64	64
Теоретическое обучение (ТО) (лекции)	16	16
Практические занятия (ПЗ)	48	48
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа (СРС)	16	16
в том числе:		
самоподготовка к текущему контролю знаний 1 модуля	13	13
подготовка и сдача контрольной работы	3	3
Вид контроля: Контрольная работа		Контрольная работа

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план						
№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Самостоятельная работа	Формы контроля
			лекции	практические занятия		
1	Модуль 1 Оборудование для обработки субпродуктов	40	8	24	8	Контрольная работа
2	Модуль 2. Оборудование для транспортировки, оглушения и разделки КРС, свиней и птицы	40	8	24	8	Контрольная работа
4	Итого	80	16	48	16	Контрольная работа

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

В таблице 3 описаны учебные модули и модульные единицы с указанием объема часов в них.

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
Модуль 1 Оборудование для транспортировки животноводческого сырья	40	8		24	8
Модульная единица 1.1 Оборудование для транспортировки крупного рогатого скота (КРС), бычков, телят и лошадей		4		12	4
Модульная единица 1.2 Оборудование для транспортировки овец, коз, свиней и птицы		4		12	4
Модуль 2. Оборудование для транспортировки, оглушения и разделки КРС, свиней и птицы	40	8		24	8
Модуль 2.1 Оборудование для оглушения КРС, свиней и птицы		4		12	4
Модульная единица 2.2 Оборудование для транспортировки фруктов, овощей и ягод		4		12	4
Всего	80	16		48	16

4.3 Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Оборудование для транспортировки животноводческого сырья.

Оборудование для транспортировки крупного рогатого скота (КРС), бычков, телят и лошадей. Оборудование для транспортировки овец, коз, свиней и птицы.

Модуль 2. Оборудование для транспортировки, оглушения и разделки КРС, свиней и птицы

Оборудование для оглушения КРС, свиней и птицы. Оборудование для транспортировки фруктов, овощей и ягод.

Теоретическое обучение(ТО), (лекции)

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модуль 1. Оборудование для транспортировки крупного рогатого скота(КРС), бычков, телят и лошадей		Контрольная работа	8
2.	Модуль 1.1 Оборудование для транспортировки крупного рогатого скота(КРС), бычков, телят и лошадей	Лекция № 1. Классификация оборудования для транспортировки КРС	Контрольная работа	2
3.		Лекция № 2. Классификация оборудования для транспортировки бычков, телят и лошадей		2
4.	Модуль 1.2 Оборудование для транспортировки овец, коз, свиней и птицы	Лекция № 3. Классификация оборудования для транспортировки овец, коз.		2
5.		Лекция № 4. Классификация оборудования для транспортировки свиней и птицы.		2
6.	Модуль 2. Оборудование для транспортировки, оглушения и разделки КРС, свиней и птицы		Контрольная работа	8
7.	Модуль 2.1 Оборудование для оглушения КРС, свиней и птицы	Лекция № 5 Классификация оборудования для оглушения КРС.	Контрольная работа	2
8.		Лекция № 6 Классификация оборудования для оглушения свиней и птицы		2
9.	Модуль 2.2 Оборудование для разделки КРС, свиней и птицы	Лекция № 7 Классификация оборудования для разделки КРС		2
10.		Лекция № 8 Классификация оборудования для разделки свиней и птицы		2
Всего:				16

4.4. Практические занятия

Таблица 4

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
11.	Модуль 1. Оборудование для транспортировки крупного рогатого скота(КРС), бычков, телят и лошадей		Контрольная работа	24

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
12	Модуль 1.1 Оборудование для транспортировки крупного рогатого скота(КРС), бычков, телят и лошадей	Занятие № 1. Назначение, устройство автомобильных транспортных средств и нормативы загружаемого количества крупного рогатого скота	Выполнение и защита практической работы	2
13		Занятие № 2. Назначение, устройство транспортных средств и нормативы загружаемого количества крупного рогатого скота в четырехосный вагон		2
14		Занятие № 3. Назначение, устройство автомобильных транспортных средств и нормативы загружаемого количества лошадей		2
15		Занятие № 4. Назначение, устройство транспортных средств и нормативы загружаемого количества лошадей в четырехосный вагон		2
16		Занятие №5. Назначение, устройство автомобильных транспортных средств и нормативы загружаемого количества бычков и телят		2
17		Занятие №6. Назначение, устройство транспортных средств и нормативы загружаемого количества бычков и телят в четырехосный вагон		2
18		Занятие №7. Назначение, устройство автомобильных транспортных средств и нормативы загружаемого количества дойных коров.		2
19	Модуль 1.2 Оборудование для транспортировки овец, коз, свиней и птицы	Занятие №8. Назначение, устройство транспортных средств и нормативы загружаемого количества дойных коров в четырехосный вагон	Выполнение и защита практической работы	2
20		Занятие № 9. Назначение, устройство автомобильных транспортных средств и нормативы загружаемого количества овец		2
21		Занятие №10. Назначение, устройство транспортных средств и нормативы загружаемого количества овец в четырехосный вагон		2
22		Занятие №11. Назначение, устройство автомобильных транспортных средств и нормативы загружаемого количества свиней.		2
23		Занятие №12. Назначение, устройство транспортных средств и нормативы загружаемого количества свиней в четырехосный вагон		2
24	Модуль 2. Оборудование для транспортировки, оглушения и разделки КРС, свиней и птицы		Контрольная работа	24

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
25	Модуль 2.1 Оборудование для оглушения КРС, свиней и птицы	Занятие № 13 Оборудование для оглушения коров, устройство и общие требования к перевозке	Выполнение и защита практической работы	4
26		Занятие № 14 Оборудование для оглушения свиней, устройство и общие требования к перевозке		4
27		Занятие № 15 Оборудование для оглушения птицы, устройство и общие требования к перевозке		4
28	Модуль 2.2 Оборудование для разделки КРС, свиней и птицы	Занятие № 16 Оборудование для разделки КРС		4
29		Занятие № 17 Оборудование для разделки свиней		4
30		Занятие № 18 Оборудование для разделки птицы		4
Всего:				48

Содержание занятий и контрольных мероприятий

4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Оборудование для транспортировки крупного рогатого скота(КРС), бычков, телят и лошадей	Изучение по научно-техническим литературным источникам современного оборудования для транспортировки, проведение сбора статистической информации по фактическим затратам на транспортировку сельскохозяйственных животных для условий Красноярского края по пяти зонам	2
2.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
3.	Модуль 2. Оборудование для транспортировки сельскохозяйственной продукции	Организация научного эксперимента по оценке фактических затрат на транспортировку сельскохозяйственных животных для условий Красноярского края, обработка статистической информации и получение математической зависимости изменения затрат в зависимости от расстояния доставки.	2
4.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6

№ п/п	№ модуля	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Всего			16

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Взаимосвязь учебного материала лекций и практических работ, с вопросами для сдачи дифференцированного зачета и формируемыми компетенциями представлены в таблице 8.

Таблица 6

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК – 1, ОК – 2, ОК – 3, ОК – 4, ОК – 5, ОК – 8, ОК – 9, ПК - 1.4.	1-8	1-18	Модуль 1,2	Контрольная работа

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методическое обеспечение

1. Невзоров В.Н. Технические решения по совершенствованию гидравлических систем транспортно-технологических машин и оборудования/ В.Н. Невзоров, В.Н. Холопов, В.Б. Федченко; Краснояр. гос. аграр. ун-т.- Красноярск, 2019. – 170 с.

2. Самойлов В.А. Оборудование для транспортировки животного сырья и сельскохозяйственной продукции: метод. Указания для практических работ / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 14 с.

3. Опрышко В.Н. Основы теории планирования и анализа обработки экспериментальных данных: учебник / В.Н. Опрышко. – Саратов: Изд. центр «Наука», 2010. – 127 с

4. Алексеев Г.В. Математические методы в пищевой инженерии/ Г.В. Алексеев. – СПб.: Лань, 2012.-176с.

5. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований. / М.Ф. Шкляр. М.: Дашков и К, 2009. – 242с.

6. Машины и аппараты пищевых производств ; Под ред акад РАСХН В.А. Панфилова. – М.: КолосС, 2009. -1348с.

7. Овсеевич И.А. Алгоритм обработки экспериментальных данных. М.: Наука, 1986.- 185с.

6.2 Программное обеспечение

1. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN No Level Device CAL Device CAL

2. Microsoft Office SharePoint Designer 2007 Russian Academic OPEN No Level

3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License

6.3 Интернет-ресурсы

1. <http://biblioclub.ru/> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учебной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих

российских издательств для учебных заведений. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой.

2. <http://e.lanbook.com/> - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

6.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Научные исследования пищевого технологического оборудования на основе патентных разработок: метод. указания для практических работ/ В.А.Самойлов [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 63с.

2. Машины и аппараты пищевых производств: сквозная программа учебных и производственных практик/ В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 39с.

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 «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Специальность 19.02.08 – «Технология мяса и мясных продуктов».

Дисциплина «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц».

Количество студентов _____

Общая трудоемкость дисциплины 80 : теоретические занятия 16 час.; практические занятия 48 час.; СРС 16 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необход и-мое количест во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие — 2-е изд., перераб. и доп.	Н.Д. Торопова	Санкт-Петербург: Лань	2019		+				https://e.lanbook.com/book/119617
ПЗ	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие	И. В. Сидоренко	Брянск: Брянский ГАУ - Лань: электронно-библиотечная система.	2018		+				https://e.lanbook.com/book/133087
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				https://e.lanbook.com/book/96860
ПЗ	Н.А. Зуев, В.В. Пеленко	Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань	2019		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113900

Зав. библиотекой _____

Председатель МК института _____

Зав. кафедрой _____

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

Студенты специальности 19.02.08 – «Технология мяса и мясных продуктов», обучаются по модульно-рейтинговой системе.

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

- выполнение практических работ;
- защита практических работ (ответы на контрольные вопросы).

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме сдачи контрольной работы.

Контрольная работа определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 8).

Таблица 8 – Рейтинг – план дисциплины для студентов института пищевых производств по специальности 19.02.08 – «Технология мяса и мясных продуктов»

Дисциплинарные модули	Семестр 5		Итого баллов
	Баллы по видам работ		
	Выполнение и защита практических работ	Контр. работа	100
ДМ ₁	25	50	
ДМ ₂	25		
Итого за КМ1	50		

По данной дисциплине детально прописанные критерии оценивания по текущей и промежуточной аттестации представлены в фонде оценочных средств.

Студенты имеющий задолженности по текущей или промежуточной аттестации может их отработать во время консультаций с преподавателем ответив на контрольные вопросы.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения практического практикума по дисциплине предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-А, 3-03).

Данная аудитория оснащена наличием лабораторной установки для копчения рыбы, оборудованием для перемешивания сыпучего и пастообразного сырья, а также приводными механизмами.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

На освоение дисциплины «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» учебным планом отводится 80 часов. Дисциплина «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» преподается в одном семестре и разбита на два модуля.

Модуль 1. Технологии пищевых производств на основе растительного сырья.

Общая теория статистики. Математическая обработка результатов исследований.

Модуль 2. Технологии пищевых производств на основе сырья животного происхождения.

Устройство и принцип действия машины для обработки экдокринно-ферментного сырья. Расчет машины для сбора крови животных.

По дисциплине «Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц» предусмотрен промежуточный контроль в форме контрольной работы.

При преподавании дисциплины методически целесообразно выделять в каждом разделе курса наиболее значимые темы и акцентировать на них внимание студентов. При изучении модулей практических занятий целесообразно использовать понятные методики. При выполнении практических работ студенты будут опираться на полученные ранее (в рамках других дисциплин) занятия. Защита практических работ состоит в анализе полученных результатов, представленных в подготовленном отчете и ответе на контрольные вопросы.

На практических занятиях, рекомендуется более тщательное рассмотрение пройденных тем.

Особенности организации самостоятельной работы студентов:

Для изучения углубленных знаний по изучаемой дисциплине, для самостоятельной работы студентов рекомендуется использовать ЭУМКД по дисциплине, электронные учебники.

Формой промежуточной аттестации знаний является контрольная работа, в ходе которой оценивается уровень теоретических знаний и навыки решения практических задач.

10. Образовательные технологии

1. При проведении практических занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.
2. Применяется рейтинго-модульная система аттестации студентов.
3. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм обучения.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Тепляшин В.Н.

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу дисциплины
«Технологическое оборудование для
транспортировки, оглушения, разделки туш
животных и птиц»

Тепляшин В.Н.

Предложенная на рецензию программа составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для техник-технологов, обучающихся по специальности 19.02.08 – «Технология мяса и мясных продуктов».

В программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Показана трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины. Раскрыто содержание занятий и контрольных мероприятий.

Предложен перечень вопросов для самостоятельного обучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, соответствие требованиям и уровень изложения позволяет рекомендовать данную рабочую программу для использования преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информативности разработанная программа является необходимой студентам, обучающимся по данной специальности, и может быть рекомендована в работе.



Директор ООО «Сиб АГРО» В.А. Корнеев