

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

**Институт Пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ**

СОГЛАСОВАНО:

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

УТВЕРЖДАЮ:

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

ФГОС СПО

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

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 3 г 10 м

Красноярск, 2022

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

«18» марта 2022г

Программа разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «18» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор

«12» марта 2022г

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.

Оглавление

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	7
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. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ	8
4.4.1 ЛАБОРАТОРНЫЕ 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	12
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	15
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	16.

Аннотация

Дисциплина «Технология обработки продуктов убоя» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК 1-9, профессиональных компетенций ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3 выпускника.

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

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых вопросов, выполнению лабораторных работ, оценки самостоятельной работы студента, включая доклады, и промежуточный контроль в форме зачета.

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

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология обработки продуктов убоя» включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.02. Реализация в дисциплине «Технология обработки продуктов убоя» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;

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

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля – зачета.

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

- стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства и их переработки.

уметь:

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

владеть:

- методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов и готовых продуктов;
- теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;
- знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству.

Реализация в дисциплине «Технология обработки продуктов убоя» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;

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

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

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

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

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ПР	СРС	
1	Модуль 1. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы	40	7	21	16	Диф.зачет
2	Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства	40	7	21	10	Диф.зачет
	ИТОГО	80	14	42	26	

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПР	
Модуль 1. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы	40	7	21	16
Модульная единица 1.1 Правила сдачи и приема скота. Особенности приема.	10	2	7	5
Модульная единица 1.2 Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	15	3	7	5
Модульная единица 1.3 Технология переработка продуктов птицеводства и животноводства	15	2	7	6

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПР	
Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства	40	7	21	10
Модульная единица 2.1 Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Оценка качества продукции.	40	2	30	14
Итого	80	14	42	26
Всего	80			

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы			7
	Модульная единица 1.1 Правила сдачи и приема скота. Особенности приема.	-	-	-
2	Модульная единица 1.2 Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	Лекция 1. Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	зачет	4
	Модульная единица 1.3 Технология переработка продуктов птицеводства и животноводства	Лекция 2. Стандарт на птицу для убоя. Использование различных способов убоя птиц	зачет	3
3	Модуль 2. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства			7
	Модульная единица 2.1 Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Оценка качества продукции.	Лекция 3. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	зачет	7
	Итого			14

4.4. Практические занятия

4.4.1 Практические занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

¹Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

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

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
	продукции.	продуктов животноводства	защита лабораторной работы	
		Занятие № 11. Занятие № 5. Исследование мяса на свежесть	выполнение и защита лабораторной работы	6
		Занятие № 12. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез	выполнение и защита лабораторной работы	4
	Итого			42

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
Модуль 1. Технология переработки продуктов убоя животных и птицы			10
	Модульная единица 1.1 Правила сдачи и приема скота. Особенности приема.	Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы	1
		Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	1
		Порядок приема и сдачи животных для убоя	1
		Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы	0,5
		Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности	0,5
		<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5
		<i>Подготовка к зачету</i>	0,5
Модульная единица 1.2 Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	Методы консервирования, их обоснование и значение	0,5	
	Технологические режимы хранения мясного сырья	0,5	
	<i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	0,5	
	<i>Подготовка к зачету</i>	0,5	
Модульная единица 1.3 Технология переработка продуктов	Яйцо как продукт питания	0,5	
	Организация работы в убойных цехах птице фабрик.	0,5	
	Стандарт на птицу для убоя. Использование различных способов убоя птиц	0,5	

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

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

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

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

- Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясных продуктов/ Л.Т.Алехина, А.С.Большаков, В.Г.Боресков и др.; Под ред. Рогова И.А. - М.: Агропромиздат, 1988. - 576 с.
- Митрофанов, Н.С. Переработка птицы/ Н.С.Митрофанов, Ю.А.Плясов, Е.Г.Шумков и др. - М.: Агропромиздат, 1982 - 272 с.
- Никитин, Б.И Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов.Б.И. Никитин, Н.Б. Бельченко – М.: Колос, 1994 . – 320 с.
- Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.
- Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.
- Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 с.
- Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.
- Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.

9. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 90 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Рогов, И.А. Технология и оборудование колбасного производства/ Рогов И.А., Забашта А.Г., Алексахина В.А., Титов Е.И - М.: Агропромиздат, 1989. - 352 с.
2. Ковбасенко, В.М. Отходы мясокомбинатов и их использование в животноводстве/ В.М. Ковбасенко. - М.: ВО "Агропромиздат". 1989. - 268 с.
3. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.
4. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
5. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.
7. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.
8. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.
9. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Технология производства консервов из мяса птицы и исследование их качества: Метод. указания к выполнению лаб. работы по курсу «Технология мяса и мясных продуктов» / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост. Н.М. Ильина, С.В. Полянских. Воронеж, 2002. 24 с.
2. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: Метод. указания к выполнению лаб. работы по дисциплинам, «Современные технологии производства птицепродуктов» / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост. С.В. Полянских. Воронеж, 2005. 32 с.
3. Технология производства яичных продуктов и исследование их качества: Метод. указания к выполнению лаб. работы по дисциплинам специализаций / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост.: Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, С.В. Полянских. Воронеж, 2003. 24 с.

6.4. Программное обеспечение

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

6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра **ТК и ПБ**

Направление подготовки (специальность) **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Дисциплина **Технология обработки продуктов убоя**

Количество студентов **24**

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): лабораторные занятия 78 час; СРС 42 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		24	25
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	О.В. Янушевская	Омск: Омский ГАУ Лань: электронно-библиотечная система	2019		+				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 _____

Зав. кафедрой _____

института

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

При изучении дисциплины «Технология обработки продуктов убоя» со студентами в течении 4 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практически х работ	Защита практически х работ	Тестирование, сдача зачета	
Календарный модуль 1					
ДМ 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

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

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

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

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

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив доклад-презентацию или статью на студенческую конференцию.

Шкала интервальных баллов, соответствующая итоговой оценке:

Неудовлетворительно – менее 60 баллов

Удовлетворительно – 60 – 72 баллов

Хорошо – 73 – 86 баллов

Отлично – 87 – 100 баллов;

Количество баллов, достаточное для допуска к промежуточному контролю – 45 баллов. Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (3-07); лаборатории ТК и ПБ (3-16, 3-12, 3-08, 3-18), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное, технологическое), нормативная документация и справочная литература.

9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

При проведении занятий сохраняются традиционные лабораторные занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы

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

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

Дисциплину «Технология обработки продуктов убоя» рекомендуется разбить на пять модулей. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

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

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

10. Образовательные технологии

Таблица 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1	ЛР	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2	ЛР	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

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

(подпись)

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

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Рыгаловой Е.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 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 обработки продуктов убоя» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по дисциплине «Технология обработки продуктов убоя» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.