

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

Институт Пищевых производств  
Кафедра ТК и ПБ

**СОГЛАСОВАНО:**

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПЕРЕРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ**

ФГОС СПО

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

Курс 4

Семестр 7

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», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 379

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

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

«12» марта 2022г

### **Лист согласования рабочей программы**

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

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

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.

## Оглавление

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

## **Аннотация**

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

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

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

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 80 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (12 часов), практические занятия (48 часа), самостоятельная работа студента (20 часов).

## **1. Требования к дисциплине**

### **1.1. Внешние и внутренние требования**

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

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

ПК 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;

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

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

### **1.2. Место дисциплины в учебном процессе**

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Переработка субпродуктов», являются «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства», «Технология обработки продуктов убоя».

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

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

Задачи базируются на приобретении знаний, умений и навыков.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

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

### **уметь:**

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

### **владеть:**

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

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

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

ПК 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;

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

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

## 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 7
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>80</b>	<b>80</b>
<b>Аудиторные занятия</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
в том числе:		
<b>Лекционные занятия (ЛЗ)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Практические занятия (ПЗ)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 7
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	10	10
самоподготовка к текущему контролю знаний	10	10
<b>Вид контроля:</b>		Контрольная работа

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

###### Тематический план

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

##### 4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

###### Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ЛЗ	ПЗ	
<b>Модуль 1. Технология первичной обработки субпродуктов и производство полуфабрикатов.</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>10</b>
Модульная единица 1.1	4	2	2	5
Модульная единица 1.2	16	2	14	5
<b>Модуль 2. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>5</b>
Модульная единица 2.1	10	2	8	2
Модульная единица 2.2	10	1	8	3
	<b>6</b>			

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

#### 4.3. Содержание модулей дисциплины

##### 4.4.1 Практические занятия

Таблица 4

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	<b>Модуль 2. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.</b>			<b>16</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Показатели качества полуфабрикатов из субпродуктов	Занятие № 6. Определение показателей качества полуфабрикатов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
	<b>Модульная единица 2.2</b> Показатели безопасности полуфабрикатов из субпродуктов	Занятие № 7. Определение показателей безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
2.	<b>Модуль 3. Технология консервов из субпродуктов.</b>			<b>16</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b> Производство консервов из субпродуктов	Занятие № 8. Изучение технологии консервов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
	<b>Модульная единица 3.2</b> Показатели качества и безопасности консервов из субпродуктов	Занятие № 9. Определение показателей качества и безопасности консервов из субпродуктов.	Выполнение и защита практической работы	8
	<b>Итого</b>			<b>48</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

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

Таблица 5

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Технология первичной обработки субпродуктов и производство полуфабрикатов.</b>		<b>10</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Изучение ГОСТов по первичной обработке субпродуктов	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Полуфабрикаты из субпродуктов крупного и мелкого рогатого скота, кроликов	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
	<b>Модуль 2. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов.</b>		<b>5</b>



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

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

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

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1. Основная литература**

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

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.
2. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.
4. Владимцева, Т.М. Технология обработки технического сырья и субпродуктов{: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 111100.62 "Зоотехния" и 110900.62 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. М. Владимцева ; , Краснояр. гос. аграр. ун-т}. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 117 с.: ил.; 21 см.
5. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.
6. Фейнер, Г. Мясные продукты {:научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды ; науч. ред.: В. Г. Проселков, Т. И. Проселкова]}. - Санкт-Петербург : Профессия, 2010. - 719 с. : ил., табл. ; 24 см.
7. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 90 с.
8. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: [учебное пособие для СПО] / Л. З. Шильман. - Москва : Академия, 2017.

### **6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям**

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

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

### **6.4. Программное обеспечение**

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

### КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Переработка субпродуктов

Количество студентов 24

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): лекционные занятия 12 час; практические занятия **48** час; СРС **20** час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		24	25
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	О.В. Янушевская	Омск: Омский ГАУ Лань: электронно-библиотечная система	2019		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/119214">https://e.lanbook.com/book/119214</a>
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		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>
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 «Переработка субпродуктов» со студентами в течение 5 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 8).

Таблица 8 – Рейтинг-план

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

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

- выполнение практических работ;
- защита практических работ.

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

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

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

Шкала интервальных баллов, соответствующая итоговой оценке:

Неудовлетворительно – менее 60 баллов

Удовлетворительно – 60 – 72 баллов

Хорошо – 73 – 86 баллов

Отлично – 87 – 100 баллов.

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

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

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

Практические занятия проводятся в форме групповой работы. Дисциплину «Переработка субпродуктов» рекомендуется разбить на три модуля. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

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

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

## 10. Образовательные технологии

Таблица 9

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

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработал:**

Геращенко К.А., ассистент \_\_\_\_\_ (подпись)

## Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины **«Переработка субпродуктов»**

по подготовке студентов в рамках ФГОС СПО по специальности 19.02.08

**Технология мяса и мясных продуктов**

Предложенная на рецензию программа, разработанная ассистентом кафедры ТК и ПБ Геращенко К.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 4 курса, обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Раскрыто содержание практических занятий.

В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Переработка субпродуктов» преподавателям и студентам. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по дисциплине «Переработка субпродуктов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент: д-р техн. наук, профессор каф. ТООП  
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

Губаненко Г.А.

подпись

