

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

Институт Пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:

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

УТВЕРЖДАЮ:

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И
ПОЛУФАБРИКАТОВ

ФГОС СПО

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

Курс 4

Семестр 7,8

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 3 г 10 м

Красноярск, 2022

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

«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
4.3.1 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	9
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	16
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	17

Аннотация

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

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК 1-9, профессиональных компетенций ПК 3.1 – 3.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологиями производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические 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 практических работ, оценки самостоятельной работы студента и промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 150 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (22 часа) практические занятия (78 часа) и (50 часа) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов» включена в ОПОП, профессионального модуля МДК.03.02. Реализация в дисциплине «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 3.1 - контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- ПК 3.2 - вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- ПК 3.3 - вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- ПК 3.4 - обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов», являются «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей», «Введение в специальность», «Технология обработки продуктов убоя».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях с помощью контрольных вопросов, оценки самостоятельной работы студентов и выполнение контрольной работы.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля – дифференцированного зачета.

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

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

Задачи преподавания дисциплины состоят в приобретении практических навыков в области убоя и переработки мяса, холодильной обработки сырья и продукции, пищевой и биологической ценности сырья при производстве полуфабрикатов и копченых изделий.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий.

владеть:

- технологиями производства колбасных изделий;
- технологиями производства копченых изделий и полуфабрикатов;

Реализация в дисциплине «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по

специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1 - контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;

ПК 3.2 - вести технологический процесс производства колбасных изделий;

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

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

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	час.	по семестрам	
		№7	№8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	150	60	61
Аудиторные занятия			
в том числе:			
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	22	11	11
Практические занятия (ПЗ)	78	44	34
Самостоятельная работа (СРС)	50	23	27
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	20	10	10
контрольные работы	10	10	-
самоподготовка к текущему контролю знаний	10	5	5
подготовка к зачету	10	-	10
Вид контроля:		контрольная работа	дифференцированный зачёт

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план						
№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			ТО	ПР	СРС	
Семестр № 7						
	Модуль 1. Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов	30	6	22	11	Контрольная работа
	Модуль 2. Технология колбасного производства и копченых изделий	30	5	22	12	Контрольная работа
	ИТОГО	60	11	44	23	
Семестр № 8						
	Модуль 3. Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья	61	11	34	27	Дифференцированный зачет
	ИТОГО	61	11	34	27	

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)
		ТО	ПЗ	
Семестр № 7				
Модуль 1. Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов	30	6	22	11
Модульная единица 1.1 Ассортимент мясных полуфабрикатов. Оценка их качества	12	2	10	4
Модульная единица 1.2 Сырье и материалы для производства мясных полуфабрикатов	9	2	6	3
Модульная единица 1.3 Технология производства мясных полуфабрикатов	9	2	6	4
Модуль 2. Технология колбасного производства и копченых изделий	30	5	22	12
Модульная единица 2.1 Ассортимент копченых изделий	14	3	10	6
Модульная единица 2.2 Подготовка сырья. Технология производства копченых изделий	16	2	12	6
Итого	60	11	44	23

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ТО	ПЗ	
Семестр № 8				
Модуль 3. Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья	61	11	34	27
Модульная единица 3.1 Технология производства клея, желатина	28		16	12
Модульная единица 3.2 Комплексная переработка кости	33		18	15
Итого	61	11	34	27
ВСЕГО	150	22	78	50

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.3.1 Практические занятия

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
Семестр № 7				
1.	Модуль 1. Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов		тестирование	22
	Модульная единица 1.1 Ассортимент мясных полуфабрикатов. Оценка их качества	Занятие № 1. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты	выполнение и защита практической работы*	5
		Занятие № 2. Определение качества мясных полуфабрикатов	выполнение и защита практической работы	2
		Занятие № 3. Определение содержания жира и хлорида натрия в полуфабрикатах	выполнение и защита практической работы	3
	Модульная единица 1.2 Сырье и материалы для производства мясных полуфабрикатов	Занятие № 4. Качественное определение растительных наполнителей	выполнение и защита практической работы	6
	Модульная единица 1.3 Технология производства мясных полуфабрикатов	Занятие 5. Производство котлет, шницеля и пельменей	выполнение и защита практической работы	6
2.	Модуль 2. Технология колбасного производства и копченых изделий		тестирование	22

¹ Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2.1 Ассортимент копченых изделий	Занятие № 6. Производство копчено-вареных продуктов из свинины	выполнение и защита практической работы	5
		Занятие № 7. Производство сырокопченых продуктов из свинины	выполнение и защита практической работы	5
	Модульная единица 2.2 Подготовка сырья. Технология производства копченых изделий	Занятие № 8. Производство копчено-запеченных продуктов из свинины	выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 9. Говядина копчено-запеченная	выполнение и защита практической работы	6
Семестр № 8				
1.	Модуль 3. Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья		тестирование	34
	Модульная единица 3.1 Технология производства клея, желатина	Занятие № 10. Технология клея	выполнение и защита практической работы	8
		Занятие № 11. Технология производства желатина	выполнение и защита практической работы	8
	Модульная единица 3.2 Комплексная переработка кости	Занятие № 12. Получение белкового стабилизатора из коллагенсодержащего сырья	выполнение и защита практической работы	8
		Занятие № 13. Анализ технологической схемы переработки крови и кости	выполнение и защита практической работы	10

*Практическая подготовка (по модулям 1,2,3 предусмотрено выполнение практической работы, в структуре которой имеется раздел (технология производства), практическая подготовка предусмотрена в виде изучения и отработки технологии производства на практических занятиях, пример задания для контрольной работы для практической подготовки отображен в фонде оценочных средств дисциплины).

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

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

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 № 7			23
Модуль 1. Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов			11
		1. Ассортимент полуфабрикатов. Особенности производства отдельных видов полуфабрикатов	2
		2. Обработка субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов	0,5
		3. Особенности производства отдельных видов полуфабрикатов, и блюд из субпродуктов, в том числе с точки зрения рационального использования сырья	0,5
		4. Охлаждение мяса. Подмораживание мяса. Замораживание. Размораживание	2
		5. Способы увеличения продолжительности хранения мяса и мясопродуктов	2
		6. Подготовка к текущему контролю знаний	2
		7. Выполнение контрольной работы	2
		8. Подготовка к зачету	-
Модуль 2. Технология колбасного производства и копченых изделий			12
		1. Характеристика сырья и требования к качеству сырья. Использование парного мяса	1
		2. Подготовка сырья к посолу. Посолочные ингредиенты. Способы и методы посола мяса. Сущность процесса	1
		3. Методы и способы варки и запекания мясопродуктов. Изменения, происходящие при этом	2
		4. Сущность копчения мясопродуктов. Способы и методы копчения. Характеристика коптильных препаратов. Изменения в мясопродуктах при копчении.	2
		5. Ассортимент сырокопченых продуктов из свинины. Технология сырокопченых продуктов из свинины	0,5
		6. Ассортимент копчено- запеченных продуктов из свинины. Технология копчено- запеченных продуктов из свинины.	0,5
		7. Ассортимент копченых изделий из говядины, технологическая схема производства	0,5
		8. Ассортимент копченых изделий из баранины, технологическая схема производства	0,5
		9. Подготовка к текущему контролю знаний	2
		10. Выполнение контрольной работы	2
		11. Подготовка к зачету	-

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Семестр № 8			27
Модуль 3. Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья			27
		1. Методы безотходной переработки кости. Зарубежные и отечественные технологии получения пищевых жиров и белков, минеральных веществ из кости	5
		2. Качественные показатели продукции. Отечественное и импортное оборудование для комплексной переработки кости	5
		3. Схемы безотходной и малоотходной переработки кости в зависимости от мощности мясоперерабатывающего предприятия	5
		4. Подготовка к текущему контролю знаний	5
		5. Выполнение контрольной работы	-
		6. Подготовка к зачету	7
ВСЕГО			50

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ТО	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	-	1-13	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы, подготовка к зачету	Дифференцированный зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. 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.
2. Митрофанов, Н.С. Переработка птицы/ Н.С.Митрофанов, Ю.А.Плясов, Е.Г.Шумков и др. - М.: Агропромиздат, 1982 - 272 с.
3. Никитин, Б.И. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. Б.И. Никитин, Н.Б. Бельченко – М.: Колос, 1994. – 320 с.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. 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.

8. 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 Технология консервирования и пищевая биотехнология

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические занятия 78 час; СРС 43 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	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие /. — Санкт-Петербург: Лань	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/96860
ПЗ	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: Профессия	В. Г. Зонин	Санкт-Петербург: Профессия	2017	+		1			
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие. - М.: Альфа-М, Инфра-М	Е.И. Лихачева, О.В.Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		25			

Зав. библиотекой



Председатель МК института



Зав. кафедрой



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

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

Таблица 9 – Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Календарный модуль 1				Итого баллов
	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Тестирование, выполнение контр. работы, зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁ -ДМ ₂	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
ИТОГО за КМ ₁	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
Календарный модуль 2					
ДМ ₃	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
ИТОГО за КМ ₂	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
Итого за курс	10	20	30	40	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.;
- выполнение контрольной работы.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – дифференцированный зачет (6 семестр), который проводится в виде устного собеседования по вопросам.

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

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 производства копченых изделий и полуфабрикатов» 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 8

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1.1	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 1.2	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.1	ПР	Сократическая беседа, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.2	ПР	Анализ конкретной ситуации
Модульная единица 3.1	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Рыгалова Е.А., доцент, к.т.н

(подпись)

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
«Технология производства копченых изделий и
полуфабрикатов»
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 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 «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов» 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 производства копченых изделий и полуфабрикатов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.