

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 ПОДГОТОВКИ МЯСА, СПЕЦИЙ ПРИ
ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАС И КОПЧЕНОСТЕЙ

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: Рыгалова Е.А., к.т.н., доцент

«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	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1. Структура дисциплины	7
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	8
4.3. Содержание модулей дисциплины	9
4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	9
4.4.1 Практические занятия	9
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	11
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	12
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6.1. Основная литература	12
6.2. Дополнительная литература	13
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	13
6.4. Программное обеспечение	13
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	17
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	18

Аннотация

Дисциплина «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» является частью профессионального модуля 3 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, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с подготовкой мяса, специй при производстве колбас и копченостей.

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты практических работ, и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой (5 семестр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (12 часов) и практические занятия (60 часов), (28 часов) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ПМ.03. Реализация в дисциплине «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» 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 подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей», являются «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства».

Дисциплина «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства колбасных изделий», «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Цель дисциплины - состоит в формировании у студентов знаний и умений в области подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей для осуществления профессиональной деятельности на производстве.

Задачи преподавания дисциплины состоят в изучении:

- технологий подготовки мяса при производстве колбас;
- технологий подготовки специй при производстве колбас;
- технологий подготовки мяса при производстве копченостей;
- технологий подготовки специй при производстве копченостей.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

уметь:

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

владеть:

- навыками подготовки мяса и специй при производстве колбас;
- навыками подготовки мяса и специй при производстве копченостей;
- навыками ведения технологического процесса производства колбасных изделий;
- навыками ведения технологического процесса производства копченостей.

Реализация в дисциплине «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» 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
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	100	100
Аудиторные занятия		
в том числе:		
Теоретические занятия (ТЗ)	12	12
Практические занятия (ПЗ)	60	60
Самостоятельная работа (СРС)	28	28
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	10	10
самоподготовка к текущему контролю знаний	10	10
подготовка к зачету	8	8
Вид контроля:		Зачет с оценкой

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			ТЗ	ПЗ	СРС	
1	Модуль 1. Подготовка мяса при производстве колбас	25	3	15	10	Зачет с оценкой
2	Модуль 2. Подготовка специй и добавок при производстве колбас	25	3	15	10	Зачет с оценкой
3	Модуль 3. Подготовка мяса при производстве копченостей	25	3	15	4	Зачет с оценкой
4	Модуль 4. Подготовка специй и добавок при производстве копченостей	25	3	15	4	Зачет с оценкой
	Итого	100	12	60	8	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ТЗ	ПЗ	
Модуль 1. Подготовка мяса при производстве колбас	25	3	15	10
Модульная единица 1.1 Особенности подготовки мясного сырья при производстве колбас	25	3	15	10
Модуль 2. Подготовка специй и добавок при производстве колбас	25	3	15	10
Модульная единица 2.1 Особенности подготовки добавок при производстве колбас	25	3	15	10
Модуль 3. Подготовка мяса при производстве копченостей	25	3	15	4
Модульная единица 3.1 Выбор и подготовка сырья	10	2	8	2
Модульная единица 3.2 Формирование нежности свежего мяса	15	1	7	2
Модуль 4. Подготовка специй и добавок при производстве копченостей	25	3	15	4
Модульная единица 4.1 Цвет свежего мяса и посоленных мясных продуктов	2	1	5	2
Модульная единица 4.2 Пищевые добавки	2	1	5	1
Модульная единица 4.3 Выбор добавок	3	1	5	1
Самоподготовка к текущему контролю знаний	8	-	-	-
Подготовка к зачету	10	-	-	-
ИТОГО	100	12	60	28

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.4. Практические занятия

4.4.1 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
1.	Модуль 1. Подготовка мяса при производстве колбас			15
	Модульная единица 1.1 Особенности подготовки мясного сырья при производстве колбас	Практическая работа № 1. Изучение особенностей подготовки мяса при производстве вареных колбас	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 2. Изучение особенностей подготовки мяса при производстве сырых колбас	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 3. Изучение особенностей подготовки мяса при производстве сыровяленых колбас	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 4. Изучение особенностей подготовки мяса при производстве ливерных колбас	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 5. Изучение особенностей подготовки мяса при производстве кровяных колбас	Выполнение и защита практической работы	3
2.	Модуль 2. Подготовка специй и добавок при производстве колбас			15
	Модульная единица 2.1 Особенности подготовки добавок при производстве колбас	Практическая работа № 6. Изучение особенностей подготовки пряностей и специй при производстве колбас	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 7. Выбор добавок при производстве вареных колбас	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 8. Выбор добавок при производстве сырых колбас.	Выполнение и защита практической работы	3

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Практическая работа № 9. Выбор добавок при производстве посоленных сыровяленых мясных продуктов.	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 10. Выбор добавок при производстве ливерных и кровяных колбас.	Выполнение и защита практической работы	3
3.	Модуль 3. Подготовка мяса при производстве копченостей			15
	Модульная единица 3.1 Выбор и подготовка сырья	Практическая работа № 11. Выбор и подготовка сырья при производстве цельномышечных продуктов с инъекцированием рассола	Выполнение и защита практической работы	8
	Модульная единица 3.2 Формирование нежности свежего мяса	Практическая работа № 12. Созревание мяса и использование ферментов для размягчения мяса	Выполнение и защита практической работы	7
4.	Модуль 4. Подготовка специй и добавок при производстве копченостей			15
	Модульная единица 4.1 Цвет свежего мяса и посоленных мясных продуктов	Практическая работа № 13. Сохранение цвета свежего мяса и непосоленных мясных продуктов. Нитриты и нитраты. Механизм цветообразования в посоленных изделиях. Усилители цвета.	Выполнение и защита практической работы	5
	Модульная единица 4.2 Пищевые добавки	Практическая работа № 14. Изучение свойств и особенности применения глутамата натрия. рибонуклеотидов и других усилителей вкуса.	Выполнение и защита практической работы	1
		Практическая работа № 15. Особенности применения натурального копильный дыма и жидкого дыма при производстве копченостей.	Выполнение и защита практической работы	1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Практическая работа № 16 Изучение функциональных свойств различных фосфатов. Изучение функциональных свойств солей (хлорид натрия и калия, цитрат, лактат).	Выполнение и защита практической работы	1
		Практическая работа № 17. Изучение функциональных свойств гидроколлоидов (каррагинан и другие)	Выполнение и защита практической работы	1
		Практическая работа № 18. Изучение функциональных свойств различных белков.	Выполнение и защита практической работы	1
	Модульная единица 4.3 Выбор добавок	Практическая работа № 19. Выбор добавок при производстве цельномышечных продуктов с инъецированием рассола	Выполнение и защита практической работы	3
		Практическая работа № 20. Выбор добавок при производстве посоленных сыровяленых мясных продуктов	Выполнение и защита практической работы	2

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

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

Таблица 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
Модуль 1. Подготовка мяса при производстве колбас			10
	Модульная единица 1.1	Подготовка мяса и технология производства фаршированных колбас.	5
		Виды и ассортимент колбасных изделий.	5
Модуль 2. Подготовка специй и добавок при производстве колбас			10
	Модульная единица 2.1	Ассортимент пряностей, используемых при производстве колбас.	2
		Использование чеснока при изготовлении колбас.	2
		Использование шафрана при изготовлении колбас.	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		Использование различных видов перца при изготовлении колбас.	2
		Использование ванили при изготовлении колбас.	2
Модуль 3. Подготовка мяса при производстве копченостей			4
	Модульная единица 3.1	Требования к качеству сырья при производстве копченостей из конины.	1
		Требования к качеству сырья при производстве копченостей из оленины	1
	Модульная единица 3.2	Ассортимент мясных копченых деликатесов.	2
Модуль 4. Подготовка специй и добавок при производстве копченостей			4
	Модульная единица 4.1	СО ₂ -экстракты пряностей при производстве копченостей.	2
	Модульная единица 4.2	Специи и добавки при производстве английского бекона.	1
	Модульная единица 4.3	Специи и добавки при производстве американского бекона.	1
Самоподготовка к текущему контролю			8
Подготовка к зачету			10
ВСЕГО			28

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	ТЗ	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	1-20	1-20	Самостоятельное изучением, самоподготовка к текущему контролю, подготовка к зачету с оценкой	Зачет с оценкой

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. 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.
3. Зонин, В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В.Г. Зонин. – СПб.: Профессия, 2007.

4. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2016.
5. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья. - Лань, 2017. - 720 с.
6. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 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. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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. 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. Кох, Г. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия. / Г.Кох, М.Фукс. – СПб: Профессия, 2005.
2. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / сост.: К. П. Юхневич, А. В. Галянский. - СПб. : Проффикс, 2006. - 328 с. ; 21 см.

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 подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей**

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): лекционные занятия **12 час**; практические работы **60 час**; СРС **28 час**.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		25	25
ПЗ	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие для СПО	И. В. Сидоренко	Брянск: Брянский ГАУ — Лань: электронно-библиотечная система	2018		+				https://e.lanbook.com/book/133087
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+		25	25
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань: электронно-библиотечная система	2017		+				https://e.lanbook.com/book/96860
ПЗ	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий	В. Г. Зонин	Санкт-Петербург: Профессия	2017	+		+		1	1
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		25	63

Директор Научной библиотеки _____ Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» со студентами в течение 5 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	Зачет с оценкой	
Календарный модуль 1					
ДМ ₃ -ДМ ₄	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
ИТОГО за КМ ₂	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100

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

- выполнение практических работ;
- защита практических работ;
- зачет с оценкой (5 семестр).

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине - зачет с оценкой (5 семестр) – проводится в устной форме.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей».

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, 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. Дисциплину «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и

копченостей» рекомендуется разбить на четыре 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 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 3.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 3.2	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 4.1	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 4.2	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 4.3	ПЗ	Решение лабораторных проблемных задач, интеллектуальная разминка

Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» 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 Рыгальной 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 подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» преподавателям и студентам. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по дисциплине «Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей» 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

