

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 ДЕЛИКАТЕСНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ
ПТИЦЫ
ФГОС СПО

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

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 3 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Мельникова Е.В, 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

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	5
1.1. Внешние и внутренние требования	6
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	6
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.	6
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.1. Структура дисциплины	9
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	9
4.3. Содержание модулей дисциплины	11
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	12
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	14
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. Основная литература	18
6.2. Дополнительная литература	14
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	19
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	23
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	23

Аннотация

Дисциплина «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы» является частью профессионального модуля 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 и профессиональных компетенций ОК 1-9, ПК 3.1-3.3; 2.1 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией производства деликатесных мясных продуктов из птицы.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты выполнения практических работ и промежуточный контроль в форме контрольных работ.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 48 часа. Программой дисциплины предусмотрены практические (32 часов) занятия и (16 часов) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы» включена в ОПОП, в цикл профессионального модуля дисциплин.

Реализация в дисциплине «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы» требований ФГБОУ СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина 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 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.

1.2 Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы» являются «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Концептуальные основы здорового питания людей».

Дисциплина «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Технология производства колбасных изделий», «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов».

Особенностью дисциплины является с технологическими процессами преобразования исходного сырья животного происхождения в пищевые продукты; с вопросами контроля технологии производства охлажденных и замороженных пищевых продуктов; с санитарным состоянием помещений, оборудования, тары и личной гигиены работающих.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в технологии производства деликатесных мясных продуктов из птицы.

Задачи изучения дисциплины: структура и организация производственного контроля на предприятии; понятие «качества продукции»; комплексная оценка и управление качеством продуктов отрасли; система стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции; нормативные документы; ветеринарно-санитарный контроль и санитария мясо- и птицеперерабатывающего производства; организация производственного контроля убой и первичной обработки сельскохозяйственных животных и птицы, а также продуктов их переработки; теххимический контроль на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях; контрольно-критические точки.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения;
- точки контроля технологических процессов убой и первичной обработки сельскохозяйственных животных и птицы, производства мясо-птицепродуктов;
- особенность санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях;
- нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности.

Уметь:

- критически оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные;
- определять показатели качества и безопасности продуктов и производств;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
- выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования.

Владеть:

- разрабатывать системы контроля и управления;
- методами прослеживаемости безопасности на всех этапах производственного цикла;
- методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 92 часа, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	по семестрам
		№ 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	48	48
Аудиторные занятия в том числе:	32	32
Практические занятия (ПЗ)	32	32
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	16	16
самостоятельное изучение тем и разделов	4	4
контрольные работы	9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний	3	3
Вид контроля:	-	Контрольная работа

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в виде таблицы 2.

Таблицы 2

Тематический план

№ п/п	Модуль дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
1	Модуль 1 Классификация деликатесных изделий. Ассортимент деликатесных изделий	24	15	8	Контрольная работа
2	Модуль 2 Технология производства деликатесных изделий по ТУ, ОСТ	24	17	8	
	Итого	48	32	16	-

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины представлена в таблице 3.

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
Модуль 1 Классификация деликатесных изделий. Ассортимент деликатесных изделий	24	15	8
Модульная единица 1.1 Варенные изделия из мяса птицы	6	3	2
Модульная единица 1.2 Копчено-варенные изделия из мяса птицы	6	4	2
Модульная единица 1.3 Варено-копченые изделия из мяса птицы	6	4	2
Модульная единица 1.4 Запеченные изделия из мяса птицы	6	4	2

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
Модуль 2 Технология производства деликатесных изделий по ТУ, ОСТ	24	17	8
Модульная единица 2.1Тушки, окорочка и грудки куриные копченые, копчено-вареные и запеченные	6	4	2
Модульная единица 2.2 Ветчинные изделия из мяса птицы вареные высшего сорта	6	4	2
Модульная единица 2.3 Пастрома утиная, гусиная и индюшиная копченая	6	4	2
Модульная единица 2.4 Мясо домашней птицы вареное и жареное	6	5	2
ИТОГО	48	32	16

4.3. Содержание модулей дисциплины

Содержание практических работ представлено в таблице 4.

Содержание практических работ

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1 Классификация деликатесных изделий. Ассортимент деликатесных изделий				15
1	Модульная единица 1.1 Вареные изделия из мяса птицы	Занятие 1 Технология производства вареных изделий из мяса птицы	Защита	3
2	Модульная единица 1.2 Копчено-вареные изделия из мяса птицы	Занятие 2 Технология производства копчено-вареных изделий из мяса птицы	Защита	4
3	Модульная единица 1.3 Варено-копченые изделия из мяса птицы	Занятие 3 Технология производства варено-копченых изделий из мяса птицы	Защита	4
4	Модульная единица 1.4 Запеченные изделия из мяса птицы	Занятие 4 Технология производства запеченных изделий из мяса птицы	Защита	4
Модуль 2 Технология производства деликатесных изделий по ТУ, ОСТ				17
5	Модульная единица 2.1 Тушки, окорочка и грудки куриные копченые, копчено-вареные и запеченные	Занятие 5 Технология производства тушек, окорочков и грудок куриных копченых, копчено-вареных и запеченных	Защита	4
6	Модульная единица 2.2 Ветчинные изделия из мяса птицы вареные высшего сорта	Занятие 6 Технология производства ветчинных изделий из мяса птицы вареных высшего сорта	Защита	4
7	Модульная единица 2.3 Пастрома утиная, гусиная и индюшиная копченая	Занятие 7 Технология производства пастромы утиной, гусиной и индюшиной копченой	Защита	4
8	Модульная единица 2.4 Мясо домашней	Занятие 8 Технология производства мяса домашней птицы вареное и жареное	Защита	5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	птицы вареное и жареное			

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

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

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и вида самоподготовки и к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Модуль 1 Классификация деликатесных изделий. Ассортимент деликатесных изделий		8
1	Модульная единица 1.1 Вареные изделия из мяса птицы	Перечислить виды порчи вареного мяса. Дать товарную оценку вареных изделий из птицы.	2
2		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
3	Модульная единица 1.2 Копчено-вареные изделия из мяса птицы	Перечислить требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества колбасных изделий и копченостей.	2
4		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
5	Модульная единица 1.3 Варено-копченые изделия из мяса птицы	Перечислить требования действующей нормативно-технической документации к показателям Варено-копченые изделиям из мяса птицы	2
6		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
7	Модульная единица 1.4 Запеченные изделия из мяса птицы	Определение «убойный выход». Назначение операций полупотрошения и потрошения птицы.	2
8		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
	Контрольная работа		8
	Модуль 2 Технология производства деликатесных изделий по ТУ, ОСТ		8
9	Модульная единица 2.1 Тушки, окорочка и грудки куриные копченые, копчено-вареные и запеченные	Перечислить признаки изменения органолептических свойств продукта в процессе термического воздействия	2
10		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
11	Модульная единица 2.2 Ветчинные изделия из мяса птицы вареные высшего сорта	Назвать методы органолептической оценки свежести готового продукта.	3
12		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
13	Модульная единица 2.3 Пастрома утиная, гусиная и индюшиная копченая	Перечислить дефекты органолептических показателей пастромы, причины их возникновения.	3
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
	Контрольная работа		8
	ВСЕГО		32

4.4.2. Контрольные работы

Таблица 6

Темы контрольных работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1. Классификация мяса и продуктов разделки по термическому состоянию. 2. Технические требования, предъявляемые к мясу.	5-6
1. Классификация мяса птицы от возраста, разновидности, температуры в толще грудных мышц. 2. Клеймение и маркировка мяса птицы.	1-10
1. Режимы и параметры хранения мяса птицы. 2. Органолептические показатели мяса птицы после убоя.	3-12
1. Классификация мяса, в зависимости от его температуры. 2. Технология производства вареных колбас.	1-12
1. Посол мяса при производстве копченых колбас. 2. Специи и добавки, используемые в колбасном производстве	3-9
1. Технология производства зельца. 2. Показатели качества готовой продукции	1-12
1. Технология производства фаршированных продуктов из мяса птицы. 2. Технологические режимы и параметры производства ветчины	1-12
1. Основные технологические этапы производства сельскохозяйственной птицы и водоплавающей дичи. 2. Контроль качества мяса. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов.	1-12
1. Контроль убоя и переработки птицы. 2. Оценка степени свежести мяса птицы.	1-12
1. Подготовка сырья при производстве колбас. 2. Химический состав и пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы.	1-12
1. Определение видовой принадлежности мяса. 2. Клеймение и маркировка мяса птицы	1-12
1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы. 2. Требования, предъявляемые к качеству мясных хлебов.	1-12

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала практических занятий и формируемыми компетенциями представлены в таблице 5.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Практические занятия	СРС	Вид контроля
ОК 1-9	1-8	КМ 1-15	Контрольная работа
ПК 2.1; 3.1-3.3	1-8	КМ 1-15	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко СПб. : Лань 2008
2. Санитарная микробиология Р.Г. Госманов Санкт-Петербург: Лань 2010.

6.2. Дополнительная литература

1. Физиология питания, санитария и гигиена А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко М.:Академия 2004. -
2. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов Г.Г. Жарикова, А.О. Козьмина М. :ГЕЛАН 2001.Витаминные комплексы из растительного сырья О.В. Кислухина М. : ДеЛи принт 2004
3. Переработка продукции растительного и животного происхождения А. В. Богомолов [и др.] ; под общ. ред.: А.В. Богомолова, Ф.В. Перцевого СПб. : ГИОРД 2003
4. Научные и практические аспекты технологии инфракрасной сушки растительного сырья С.К. Волончук Новосибирск: Россельхозакадемия 2009.
5. Журнал: Санитария и гигиена
6. Журнал: Пищевая промышленность
7. Журнал: Мясная индустрия
8. Журнал: Молочная промышленность
9. Журнал: Питание и общество
10. Журнал: Микробиология
11. Журнал: Фармация
12. Журнал: Микология и фитопатология

6.4. Программное обеспечение

1. WindowsRussianUpgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет Libre Office 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 деликатесных мясных продуктов из птицы

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические занятия 60 час; СРС 32 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	Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / — Брянск: Брянский ГАУ, Лань: электронно-библиотечная система	И. В. Сидоренко	Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133087	2018		+				URL: https://e.lanbook.com/book/133087
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие /. — Омск: Омский ГАУ. Лань: электронно-библиотечная система.	О.В. Янушевская	Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119214	2019		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119214
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 деликатесных продуктов из птицы*» со студентами в течение семестров проводится текущая и промежуточная аттестация.

Контрольные работы определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Таблица 9

Рейтинг-план				
Календарный модуль 1				Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			
	Выполнение практических работ	Защита практических работ	КР	
Календарный модуль 1				
ДМ ₁	0-40	0-35	0-25	0-100
ИТОГО за КМ1	0-40	0-35	0-25	0-100
Календарный модуль 2				
ДМ ₂	0-40	0-35	0-25	0-100
ИТОГО за КМ ₂	0-40	0-35	0-25	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;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме выполнения и защиты контрольных работ. Вопросы и тематика контрольных работ, а также критерии их оценивания знаний представлены в фонде оценочных средств.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лаборатории ТК и ОПП (316, 312, 308), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное), нормативная документация и справочная литература.

9. Методические рекомендации для обучающихся

Сохраняются традиционные практические занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы международных выставок продукции, оборудования, технологических линий в виде показа видео фильмов. Практические занятия могут быть с постановкой специальных ситуационных производственных задач, возможны в форме «вопросы-ответы».

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

Защита практических работ состоится в форме сократического диалога. Занятия, проводимые в интерактивных формах, могут составлять до 50% от всего объема аудиторных занятий.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Мельникова Е.В, доцент, к.т.н

_____ (подпись)

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы» 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 к.т.н. Мельниковой Е.В., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 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 деликатесных мясных продуктов из птицы» 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 деликатесных мясных продуктов из птицы» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.