

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ЦПССЗ Тюрина Л.Е.
«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
ФГОС СПО

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП-П 3 г 6 м



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составители: Геращенко К.А., преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по направлению подготовки ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 от «17» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой: Величко Надежда Александровна., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1 ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1 Внешние и внутренние требования	4
1.2 Место дисциплины в учебном процессе	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. Структура дисциплины	6
4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.3. Содержание модулей дисциплины	7
4.3.1 Содержание лекционного курса	7
4.3.2 Лабораторные/практические/ занятия	8
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	10
4.4.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</i>	10
4.4.2. <i>Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-географические работы/ учебно-исследовательские работы</i>	11
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	11
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
6.1. Основная литература	11
6.2. Дополнительная литература	12
6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	12
6.4. Программное обеспечение	12
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	12
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	14
9.1. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	14

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология производства продукции из мяса птицы» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии компетенций ОК-1; ОК-4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки мяса птицы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические работы, теоретические работы, самостоятельная работа студента

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, включая доклады, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 128 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (52 часа), теоретические занятия (52 час) самостоятельная работа студентов (12 часов).

1 ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1 . Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология производства продукции из мяса птицы» включена в ОПОП, профессионального модуля МДК.04.01. Реализация в дисциплине «Технология производства продукции из мяса птицы» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2 . Место дисциплины в учебном процессе

Изучение дисциплины «Технология производства продукции из мяса птицы» требует знаний, полученных при освоении дисциплин Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. 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, включая доклады. Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля– экзамена.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 Определять этапы решения задачи; Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.06 Определять необходимые ресурсы; Уо 01.09 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ПК 1.1.	У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья. З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания
ПК 1.2	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; З 1.1.02 Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; З 1.1.03 Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания; З 1.2.01 Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; З 1.2.02 Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 48 часов, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	по семестрам
		№ 6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	128	128
Аудиторные занятия		
в том числе:		
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	52	52
Практические занятия (ПЗ)	52	52
Самостоятельная работа (СРС)	12	12
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	6	6
самоподготовка к текущему контролю знаний	6	6
Вид контроля:	12	Экзамен

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			ПЗ	ЛЗ	СРС	
1	Модуль 1 Технология производства продукции из мяса птицы.	128	52	52	12	экзамен
	ИТОГО	128	52	52	12	

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)
		ПЗ	ЛЗ	

Модуль 1. Технология производства продукции из мяса птицы.	116	52	52	12
Модульная единица 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы.	35	8	18	4
Модульная единица 1.2 Технологические схемы выработки продукции из птицы	47	38	18	4
Модульная единица 1.3 Упаковка продукции из мяса птицы	34	6	16	4
Промежуточная аттестация	12			
Итого	128	52	52	12

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.3.1 Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Технология производства продукции из мяса птицы			
	Модульная единица 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы.	Лекция № 1. Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы	Устный опрос	3
		Лекция № 2. Приемка всех видов птицы.	Устный опрос	3
		Лекция № 3. Проведение убоя птицы	Устный опрос	3
		Лекция № 4. Процессы первичной переработки птицы	Устный опрос	3
		Лекция №5. Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу	Устный опрос	3
		Лекция № 6. Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы	Устный опрос	3

²Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

Модульная единица 1.2 Технологические схемы выработки продукции из птицы	Лекция № 7. Санитарные требования при разделке тушек птицы.	Устный опрос	3
	Лекция №8. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	Устный опрос	3
	Лекция №9. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Особенности производства отдельных видов полуфабрикатов	Устный опрос	3
	Лекция №10. Сущность копчения мясопродуктов. Способы и методы копчения. Характеристика коптильных препаратов. Изменения в мясопродуктах при копчении.	Устный опрос	3
	Лекция №11. Методы и способы варки и запекания мясопродуктов. Изменения, происходящие при этом.	Устный опрос	3
	Лекция №12. Ассортимент копчено- запеченных продуктов из свинины. Технология копчено- запеченных продуктов из птицы	Устный опрос	3
	Модульная единица 1.3 Упаковка продукции из мяса птицы	Лекция № 13. Виды тары для упаковки и санитарные требования	Устный опрос
Лекция № 14. Способы упаковки изделий из мяса птицы.		Устный опрос	5
Лекция №15. Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.		Устный опрос	6
ИТОГО		тест	52

4.3.2 Лабораторные/практические/ занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название <u>практических</u> занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ³ контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Технология производства продукции из мяса птицы				
1.	Модульная единица 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы	Практическое занятие №1. Определение упитанности птицы, порядок сдачи и приема ее на птицеперерабатывающее предприятие	выполнение и защита практической работы	2
		Практическое занятие № 2. Изучение категорий упитанности тушек птицы, маркировка, упаковка и хранение мяса птицы	выполнение и защита практической работы	2
		Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества мяса птицы	выполнение и защита практической работы й	2
		Практическое занятие № 4. Изучение особенности строения тушки курицы	выполнение и защита практической работы	1
		Практическое занятие № 5. Изучение составных частей тушек птицы	выполнение и защита практической работы	1
2.	Модульная единица 1.2 Технологические схемы выработки продукции из птицы	Практическое занятие № 6. Обвалка тушек птицы	выполнение и защита практической работы	4
		Практическое занятие № 7. Сортировка мяса птицы	выполнение и защита практической работы	4
		Практическое занятие № 8. Выделения филе от тушки птицы	выполнение и защита практической работы	4
		Практическое занятие № 9. Натуральные полуфабрикаты из птицы. Рубленые полуфабрикаты из птицы	выполнение и защита практической работы	6
		Практическое занятие № 10. Производство котлет, шницеля и пельменей из птицы	выполнение и защита практической работы	6
		Практическое занятие № 11. Определение качества мясных	выполнение и защита	2

³ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

		полуфабрикатов из птицы	практической работы	
		Практическое занятие № 12. Производство копчено-вареных продуктов из птицы	выполнение и защита практической работы	6
		Практическое занятие № 13. Производство копчено-запеченных продуктов из птицы	выполнение и защита практической работы	6
3.	Модульная единица 1.3 Упаковка продукции из мяса птицы	Практическое занятие № 14. Подготовка тары и укладка в тару продукции из мяса птицы.	выполнение и защита практической работы	2
		Практическое занятие № 15. Процесс упаковывания продукции на машинах бесконтактным способом.	выполнение и защита практической работы	2
		Практическое занятие № 16. Охлаждение и замораживание продукции из мяса птицы.	выполнение и защита практической работы	2
		Итого	тест	52

4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модульная единица 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы	Обработка субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов Особенности производства отдельных видов полуфабрикатов, и блюд из субпродуктов, в том числе с точки зрения рационального использования сырья <i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	4
2	Модульная единица 1.2 Технологические схемы выработки продукции из птицы	Подготовка сырья к посолу. Посолочные ингредиенты. Способы и методы посола мяса. Сущность процесса Ассортимент сырокопченых продуктов из птицы. Технология сырокопченых продуктов из птицы <i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	4

3	Модульная единица 1.3 Упаковка продукции из мяса птицы	Отечественное и импортное оборудование для упаковки продукции из мяса птицы <i>Подготовка к текущему контролю знаний</i>	4
Подготовка к экзамену			12
ВСЕГО			24

4.4.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-географические работы/ учебно-исследовательские работы

Таблица 7

Темы контрольных работ и рекомендуемая литература

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
-	В учебном плане 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения контрольная работа не предусмотрена	

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОК-1; ОК-4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1	1-16	1-15	Самостоятельное изучение тем, подготовка к экзамену	Экзамен

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература

1. Балакирев Н.С. Переработка мяса птицы / Н.С. Балакирев. - М.: Агропромиздат, 2010. - 303 с
2. Великанова Е.Д. Биологическая ценность мяса птицы// Мясная индустрия. - 2012. - №1 - с. 47-49.
3. Глазков И.Г. Переработка продуктов птицеводства. - М.: Агропромиздат, 2011. - 287 с.
4. Дедков С.Н. Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 280 с.
5. Золотков И.Е. Качество и зрелость мяса цыплят-бройлеров // Птицеводство. - 2006. - №4 - С.35-38.
6. Истомина В.В. Технологические основы производства и переработки продукции птицеводства: Учебное пособие. М.: Издательство МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2013. - 808 с.

7. Кондаков С.А. Порядок ввоза мяса птицы на таможенную территорию таможенно- го союза. М.: 2012. - 207 с.
8. Константинова Т.Е. Птица, мясо птицы и проблемы их переработки // Мясные технологии. М.: 2010. - №2 (50) - С.25-28.
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. Малахов С.Е. Производственно-экономический потенциал птицеводства // Пищевая промышленность. М.: 2011. - №9 - С.46-49.
2. Новаторов М.И. Товароведение упаковочных материалов и тары для мяса птицы: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр Академия, 2012. - 320 с.
3. Светлова Л.П. Динамика качественных характеристик мяса птицы при хранении // Мясная индустрия. - 2014. - №6 - С.25-28.
4. Ткачук Е.И. Ввоз мяса птицы на таможенную территорию // Мясная индустрия. - 2012. - №12 - С.42-47.
5. Цейтлин К.Е. Переработка мяса птицы. М.: Юнити, 2010. - 240с.
6. Авакова И.Е. Товароведение и экспертиза мясных товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр Академия, 2011. - 320 с.
7. Ивановский Т.К. Таможенное право и организация таможенного дела. М.: ИНФРА-М, 2013.
8. Лаврова Г.И. Перспективные технологии промышленного производства мяса бройлеров // Мясная индустрия. - 2013. - №5 - С. 43-46.
9. Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие – СПб.: Проспект науки, 2012.

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.

6.4. Программное обеспечение

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008). – Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF – Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования)
- Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020. – Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

При изучении дисциплины «Технология производства продукции из мяса птицы» со студентами в течении 6 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 10).

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Таблица 10 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Тестирование	Итого баллов
ДМ ₁ -ДМ ₃	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
Итого за КМ ₁	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем ведущего практические работы по дисциплине в следующих формах: - выполнение практических работ; - защита практических работ; - тестирование в конце каждого модуля.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – экзамен (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 продукции из мяса птицы».

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив доклад презентацию или проект статьи 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, 3-15, 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 УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты, получать необходимую информацию в ходе опросов. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания: изучают рекомендованную научно-практическую литературу, пишут контрольные работы, готовят доклады к практическим занятиям, выполняют самостоятельные творческие работы (поводят исследования в сети Интернет и др.), участвуют в выполнении практических заданий.

Также при самостоятельном изучении материала студентам предлагается написание конспекта. Для этого необходимо использовать учебную и научную литературу, электронные образовательные ресурсы. Также для подготовки к занятиям рекомендуется использовать сеть Интернет.

Преподавателям на практических занятиях следует обращать внимание как на логику решения тех или иных задач, так и на экономические выводы. Чтобы осуществлять данный процесс необходимы: учебная программа дисциплины; материалы для аудиторной работы (тексты лекций, планы практических занятий); материалы для самостоятельной работы студентов (тексты домашних заданий, тематика докладов, методические указания по выполнению контрольных работ); материалы для контроля знаний студентов (вопросы к зачету, тестовые задания).

9.1. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся мест и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорнодвигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Сведения о доступе к информационным системам и информационно телекоммуникационным сетям, приспособленным для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

- Официальный сайт ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» <http://www.kgau.ru> доступен для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и имеет версию для слабовидящих.

- Система электронно-дистанционного обучения LMS Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных дидактических инструментов обучения: <http://e.kgau.ru/>; после регистрации в системе имеет версию для слабовидящих.

- Электронная библиотека университета, обеспечивающая доступ (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/biblioteka/23/>, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электроннобиблиотечных систем (ЭБС).

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Герашенко К.А., преподаватель

Рецензия
на рабочую программу по дисциплине
«Технология производства продукции из мяса птицы»

Предложенная на рецензию программа, разработанная старшим преподавателем кафедры ТК и ПБ Геращенко К.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов, обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. 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 продукции из мяса птицы» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. по дисциплине «Технология производства продукции из мяса птицы» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Эксперт
Директор ООО «Пищепром»



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'E.N. Trandina', written over a horizontal line. Below the line, the word 'Подпись' is printed.

Е.Н.Трандина