

**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  
Величко Н.А.   
" 8 " 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор  Пыжикова Н.И.  
" 8 " 09 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Общая технология отрасли»**

ФГОС ВО

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (Профиль) **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **2**


Семестры **4**

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

Составители: Речкина Е.А., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


 «01» сентября 2017 г.

Рецензент: \* Губаненко Г.А., д.т.н., профессор каф. ТООП, ФГАОУ ВО СФУ  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения* с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 01 «01» сентября 2017 г.


Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «01» сентября 2017 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 1 «\_08\_» сентября 2017\_\_ г.

Председатель методической комиссии Демина О.В., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «\_08\_» сентября 2017\_\_ г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.03  
Величко Н.А., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «\_08\_» сентября 2017 г.

## Оглавление

<b><u>АННОТАЦИЯ</u></b> .....	4
<b><u>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</u></b> .....	4
1.1. <u>ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ</u> .....	4
1.2. <u>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ</u> .....	4
<b><u>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	5
<b><u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	6
<b><u>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
4.1. <u>СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	6
4.2. <u>ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	9
4.3. <u>СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	8
4.4. <u>ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ</u> .....	8
4.5. <u>САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	8
4.5.1. <u>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</u> .....	9
<b><u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u></b> .....	10
<b><u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.1. <u>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u> .....	10
6.2. <u>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u> .....	10
6.3. <u>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ</u> .....	11
<b><u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u></b> .....	13
<b><u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	21
<b><u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	21
<b><u>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</u></b> .....	21
<b><u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u></b> .....	23

## Аннотация

Дисциплина «**Общая технология отрасли**» относится к вариативной части Блока 1 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ОПК – 2, ОПК - 3, ПК - 1, ПК - 6, ПК – 7, ПК – 11, ПК - 20) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с первичной переработкой и технологиями производства мяса и мясных продуктов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения лабораторных работ; защита лабораторных работ; промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине является экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 ч), лабораторные (54 ч) занятия и (36 ч) самостоятельной работы студента и контроль (36 ч).

## 1. Требования к дисциплине

### 1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «**Общая технология отрасли**» включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1.

Реализация в дисциплине «**Общая технология отрасли**» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профиля) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», должна формировать следующие компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).

### 1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: Введение в профиль направления, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Общая микробиология, Органическая химия, Аналитическая химия.

Дисциплина «**Общая технология отрасли**», является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Биологическая безопасность пищевых систем, Технология мяса и мясных продуктов, а также для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) Блока 3 «Государственная итоговая аттестация».

Особенностью дисциплины является знакомство с типами мясоперерабатывающих предприятий, сырьевыми ресурсами, процессами убой и переработки мяса с/х животных и изменениями происходящими в мясном сырье при производстве.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

### ***Цель:***

Целью изучения дисциплины «*Общая технология отрасли*» является формирование у студентов профессиональных знаний; освоение реальных технологических процессов убой и обработки скота, птицы и кроликов; знание технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.

### ***Задачи:***

- изучить нормативную и техническую документацию мясной отрасли;
- входит формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии убой сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов;
- входит формирование теоретических знаний и практических навыков по переработки мяса убойных животных, птицы и кроликов;
- использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающейся, должен:

### ***Знать:***

- действующие нормативные документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- характеристику сырья мясной промышленности;
- технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

### ***Уметь:***

- работать с нормативной и технической документацией мясной отрасли;
- составлять технологические схемы и производить расчеты переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса;
- вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- принимать решения по организации производственного процесса производства отдельных видов продукции или переработки сырья;
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- использовать новейшую технику и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

### ***Владеть:***

- теоретическими знаниями и практическими навыками по переработке мяса убойных животных, птицы и кроликов
- теоретическими знаниями и практическими навыками в области контроля качества мяса и мясных продуктов.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	семестр № 4
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактные часы</b>	<b>2,0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
Лекции (Л)		18	18
Лабораторные работы (ЛР)		54	54
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> в том числе:	<b>1,0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		27	27
самоподготовка к текущему контролю знаний		9	9
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	<b>1,0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Вид контроля:</b>			<i>Экзамен</i>

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

#### Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ЛЗ	СРС	
1	<b>МОДУЛЬ 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли	28	4	12	12	Экзамен
2	<b>МОДУЛЬ 2</b> Первичная переработка скота, птицы и кроликов	36	6	18	12	Экзамен
3	<b>МОДУЛЬ 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке	44	8	24	12	Экзамен
	<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	36				36
<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

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

Таблица 3

#### Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Типы предприятий мясной промышленности.	14	2	6	6
<b>Модульная единица 1.2</b> Сырьевые ресурсы мясоперерабатывающих предприятий.	14	2	6	6
<b>Модуль 2</b> Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>12</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Убой и первичная переработка скота.	22	4	12	6

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторна я работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модульная единица 2.2 Убой и первичная переработка птицы и кроликов.	14	2	6	6
<b>Модуль 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.	<b>44</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>12</b>
Модульная единица 3.1 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при холодильной обработке и хранении.	22	4	12	6
Модульная единица 3.2 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при посоле и тепловой обработке.	22	4	12	6
Подготовка и сдача экзамена				<b>36</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>72</b>

#### 4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли.		Тестирование	<b>4</b>
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. История развития мясной отрасли. Нормативные и технические документы отрасли	Экзамен	2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 2 Сырьевые ресурсы мясокомбината.	Экзамен	2
2.	<b>Модуль 2</b> Переработка скота, птицы и кроликов.		Тестирование	<b>6</b>
	Модульная единица 2.1	Лекция № 3. Транспортирование, приемка и содержание скота на предприятиях мясной промышленности.	Экзамен	2
		Лекция № 4. Убой и первичная переработка скота.	Экзамен	2
	Модульная единица 2.2	Лекция № 5. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.	Экзамен	2
3.	<b>Модуль 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.		Тестирование	<b>8</b>
	Модульная единица 3.1	Лекция № 6. Холодильная обработка мяса.	Экзамен	2
		Лекция № 7. Технология сушки мяса и мясных продуктов.	Экзамен	2
	Модульная единица 3.2	Лекция № 8. Изменение свойств мясного сырья при посоле.	Экзамен	2
		Лекция № 9. Изменение свойств мясного сырья при тепловой обработке.	Экзамен	2
	<b>Итого</b>			<b>18</b>

## Содержание лабораторных занятий и контрольных мероприятий

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли.			<b>12</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Занятие № 1. Работа с нормативно - техническими документами мясной отрасли.	Выполнение и защита лабораторных работ	6
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Занятие № 2. Изучение ассортимента и качества мяса и мясных продуктов.		6
2.	<b>Модуль 2</b> Переработка скота, птицы и кроликов.			<b>18</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Занятие № 3. Работа с документами по приемки скота на мясокомбинате.	Выполнение и защита лабораторных работ	6
	<b>Модульная единица 2.2</b>	Занятие № 4. Анализ технологии убоя первичной переработки туш с/х животных.		6
		Занятие № 5. Выход продуктов убоя и сортовая разрубка туш.		6
3.	<b>Модуль 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке			<b>24</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	Занятие № 6. Определение качества мяса и мясных продуктов в процессе хранения.	Выполнение и защита лабораторных работ	6
		Занятие № 7. Изменение свойств мясного сырья в процессе сушки.		6
	<b>Модульная единица 3.2</b>	Занятие № 8. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Определение ВВС, ВУС мяса.	Выполнение и защита лабораторных работ	6
		Занятие № 9. Изменение свойств мясного сырья при тепловой обработке.		6
	<b>Итого</b>			<b>54</b>

## 4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям.



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

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли.			<b>12</b>
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Мясо диких копытных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса диких копытных животных. Переработка мяса диких копытных животных. Ассортимент продукции диких копытных животных. Условия и сроки хранения.	5  5
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>		2
<b>Модуль 2</b> Переработка скота, птицы и кроликов.			<b>12</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Характеристика мяса оленины. Переработка оленины. Ассортимент продукции мяса оленины. Условия и сроки хранения.	2
	<b>Модульная единица 2.2</b>	Характеристика мяса верблюжатины. Переработка верблюжатины. Ассортимент продукции мяса верблюжатины. Условия и сроки хранения.	2
		Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя. Транспортирование, приемка и содержание скота, птицы и кроликов на предприятиях мясной промышленности. Характеристика мяса, поставляемого для экспорта.	2  1
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>		5
<b>Модуль 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке			<b>12</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	Изменение свойств мяса диких копытных животных при холодильной обработке и в процессе хранения.	2
	<b>Модульная единица 3.2</b>	Изменение свойств мяса диких копытных животных при посоле и сушки.	2
		Изменение свойств мяса оленины при холодильной обработке и в процессе хранения.	2
		Изменение свойств мяса оленины при посоле и сушки.	2
		Изменение свойств мяса оленины при тепловой обработке.	2
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>		2
<b>Самоподготовка и сдача экзамена</b>			<b>36</b>
<b>Итого</b>			<b>72</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

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

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК – 2, ОПК - 3, ПК - 1, ПК – 6, ПК – 7, ПК – 12, ПК - 16, ПК - 20.	1-8	1-8	Модуль 1-3	Экзамен

## 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. - М.: Агропромиздат, 1988. - 576 с.
2. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов"/ Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб: ГИОРД, 2009. -507, [4] с.; 24 см 1000 экз.
3. Афонин Э.А. Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Учебное пособие. / Э.А. Афонин, Д.А. Васильев.- Ульяновск, ГСХА, 2007. – 71 с.
4. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. / Л.Г. Винникова. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.: ил., цв. вкл. 22 с.
5. Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. / Ю.Ф. Заяс. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
6. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов / Л.С. Кудряшов. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 160 с.
7. Мезенова О. Я. Технология и методы копчения пищевых продуктов : учебное пособие/ О. Я. Мезенова. -СПб.: Проспект науки, 2007. -286 с.: ил.; 21 см 1000 экз.
8. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. – М.: Колос, 2001. – 208 с.
9. Основы технологии пищевых производств : [учебник для техникумов пищевой промышленности]/ под ред. Е. С. Дрбоглава. -М.: Пищевая промышленность, 1978. - 384 с.: ил.; 21 см 24000 экз.
10. Технология копчения мясных и рыбных продуктов : учебно-практическое пособие/ Г. И. Касьянов, С. В. Золотокопова, И. А. Палагина, О. И. Квасенков. -2-е изд., испр. и доп.. -М.; Ростов н/Д: МарТ, 2004. -205, [2] с.: ил.
11. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. – Спб.: Профессия, 2006. – 224 с., ил.

### 6.2. Дополнительная литература

12. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства / под ред.В.А. Макарова. М.: Агропромиздат, 1987.
13. Консервы мясные: технические условия : издание официальное : сборник. - по 1 июня 2001г. -М.: Издательство стандартов, 2001. -88, [1] с.; 29 см 1000 экз.
14. Машанов А. И. Пищевые оболочки : учебно-методическое пособие / А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. -Красноярск: КрасГАУ, 2010. -165 с.; 21 см 110 экз
15. Сборник технологических инструкций по производству консервов. - М.: Пищевая промышленность, 1977 - Т. 1: Консервы овощные и обеденные. -1977. -479, [1] с.: ил.; 22 см 15 000 экз.
16. Технологии пищевых производств: [учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия

малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия"/ А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. -Москва: КолосС, 2008. -766, [1] с.; 21 см.

17. Ястребов С. М. Справочник мастера консервного производства : справочное издание/ С. М. Ястребов. -2-е изд., перераб. и доп.. - М.: Пищевая промышленность, 1980. -206, [3] с. 20000 экз.

*б.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям*


1. Рогов, И.А. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник. – М.: Колос, 1993. – 431 с.

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии»  
 Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
 Дисциплина «Общая технология отрасли»  
 Количество студентов 25  
 Общая трудоемкость дисциплины: лекции 18 час.; лабораторные работы 54 час.; СРС 36 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Основы технологии мяса и мясных продуктов	Кобыляцкий П.С., Скрипин П.В.	Персиановский : Донской ГАУ	2018		+			15	<a href="https://e.lanbook.com/book/108185">https://e.lanbook.com/book/108185</a>
	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Ковалева О. А., Здравова Е. М. [и др.].	СПб. : Лань	2019		+			15	<a href="https://e.lanbook.com/book/113377">https://e.lanbook.com/book/113377</a>
<b>Дополнительная</b>										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Биотехнология рациональной переработки животного сырья	Мишанин Ю. Ф.	СПб. : Лань	2017		+			10	<a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>

Зав. библиотекой 

Председатель МК института 

Зав. кафедрой 

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

При изучении дисциплины «Общая технология отрасли» со студентами в течение 4 семестра проводятся лабораторные занятия. Допуск до сдачи экзамена 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				
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Тест	
Календарный модуль 1					
ДМ <sub>1</sub> -ДМ <sub>3</sub>	0-10	0-25	0-25	0-40	0-100
ИТОГО за КМ1	0-10	0-25	0-25	0-40	0-100

*Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине не допускается к сдаче экзамена.*

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные занятия по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к экзамену представлены в фонде оценочных средств.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (307); лаборатории ТКИБ (316, 312, 308), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное), микроскопы для микробиологических исследований, реактивы для химических и микробиологических анализов мяса и мясных продуктов, нормативная документация и справочная литература.

## 9. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины

Сохраняются традиционные лекционные занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы международных выставок продукции,

оборудования, технологических линий в виде показа видео фильмов. Лекции могут быть с постановкой специальных ситуационных производственных задач, возможны лекции в форме «вопросы-ответы».

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

Защита лабораторных работ состоит в анализе полученных результатов. Занятия, проводимые в интерактивных формах, могут составлять до 50 % от всего объема аудиторных занятий.

## 10. Образовательные технологии

Таблица 10

Название модуля дисциплины и отдельных модульных единиц	Вид занятия (Л, ЛЗ)	Используемые образовательные технологии	Часы
1	2	3	4
Модульная единица 1.1.	Л 1 , ЛЗ 1	Лекции с использованием мультимедийных технологий, решение ситуативных задач	2
Модульная единица 1.2.	Л 2, ЛЗ 2	Лекции с использованием мультимедийных технологий, решение ситуативных задач	2
Модульная единица 2.1.	Л 3,4, ЛЗ 3	Лекции с использованием мультимедийных технологий, решение ситуативных задач	2
Модульная единица 2.2.	Л 5, ЛЗ 4,5	Лекции с использованием мультимедийных технологий, решение ситуативных задач	2
Модульная единица 3.1.	Л 6, 7, ЛЗ 6, 7	Лекции с использованием мультимедийных технологий, решение ситуативных задач	2
Модульная единица 3.2.	Л 8,9, ЛЗ 8, 9	Лекции с использованием мультимедийных технологий	2
<b>Всего:</b>			<b>72</b>
<b>из них, в интерактивной форме</b>			<b>12</b>

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


  
(подпись)

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
25.09.2020	Раздел 4.4 Лабораторные занятия	В связи с вступлением в силу Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерством просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» В раздел 4.4 внести осуществление практической подготовки обучающихся на следующих лабораторных занятиях: Занятие № 1. Работа с нормативно - техническими документами мясной отрасли (в объеме 2 ч) Занятие № 3. Работа с документами по приемки скота на мясокомбинате (в объеме 2 ч)	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 1 от 25.09.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу учебной  
дисциплины «Общая технология отрасли»  
по подготовке студентов в рамках ФГОС ВО по направлению  
подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Предложенная на рецензию программа, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 3 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты 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 «Общая технология отрасли» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Общая технология отрасли» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:  
д.т.н., доцент СФУ

  
(подпись)

Г.А. Губаненко

