

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

«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»

ФГОС ВО

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **4**


Семестры **8**

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

<u>АННОТАЦИЯ</u>	4
<u>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</u>	4
1.1. <u>ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ</u>	4
1.2. <u>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ</u>	5
<u>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	5
<u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
<u>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
4.1. <u>СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
4.2. <u>ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	8
4.3. <u>СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	8
4.4. <u>ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ</u>	9
4.5. <u>САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	11
4.5.1. <u>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</u>	11
<u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u>	11
<u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	12
6.1. <u>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	12
6.2. <u>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	13
6.3. <u>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ</u>	13
<u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u>	15
<u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	20
<u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	20
<u>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</u>	20
<u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u>	21

Аннотация

Дисциплина *«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»*, относится к вариативной части Блока 1, подготовки студентов 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 (ПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-19) выпускника.

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 зачёт с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **3** зачетные единицы, **108** часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (20 ч), лабораторные (30 ч) занятия и (58 ч) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина *«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»* включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1.

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

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: Общая технология отрасли, Технология мяса и мясных продуктов, Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители, Методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения, Методы исследования мяса и мясных продуктов, Технологии продуктов питания, Новые формы белковых продуктов.

Дисциплина **«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»** является для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) Блока 3 «Государственная итоговая аттестация».

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд, а так же освоение производственного контроля полуфабрикатов из мяса и контроля качества готовой продукции.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Цель:

Целью изучения дисциплины **«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»** является формирование у студентов профессиональных знаний; освоение технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд, экологически безопасных мясных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

Задачи:

- провести маркетинговые исследования рынка производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;

- изучение производственных процессов полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- изучение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов для производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- изучить методы контроля качества готово мясной продукции.

Знать:

- принципы проведения входного контроля сырья для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, производственного контроля полуфабрикатов и контроля готовой мясной продукции;
- технологию производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- показатели качества и безопасности полуфабрикатов из продуктов животного происхождения и быстрозамороженных блюд.

Уметь:

- организовывать комплексный контроль при производстве мясных полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать рынок мясных продуктов и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

Владеть:

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- теоретическими и практическими навыками позволяющие производить качественные и безопасные полуфабрикаты из мяса и быстрозамороженные блюда.

2. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час	семестр № 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108	108
Контактные часы	1,39	50	50

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час	семестр № 8
Лекции (Л)		20	20
Лабораторные работы (ЛР)		30	30
Самостоятельная работа (СРС)	1,61	58	58
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		40	40
самоподготовка к текущему контролю знаний		9	9
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			Зачёт с оценкой

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	МОДУЛЬ 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	34	10	12	24	Зачёт с оценкой
2	МОДУЛЬ 2 Технология производства быстрозамороженных блюд.	34	10	18	25	Зачёт с оценкой
	Подготовка к зачёту	9			9	
ИТОГО		108	20	30	58	

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	
Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	46	10	12	24
Модульная единица 1.1 Характеристика и подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	18	4	6	8
Модульная единица 1.2 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	16	4	4	8
Модульная единица 1.3 Контроль на	12	2	2	8

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
производстве полуфабрикатов из мяса и птицы.				
Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд.	53	10	18	25
Модульная единица 2.1 Характеристика и подготовка вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.	18	4	6	8
Модульная единица 2.2 Технология и контроль производства быстрозамороженных блюд.	19	4	6	9
Модульная единица 2.3 Оборудование для производства полуфабрикатов быстрозамороженных блюд.	16	2	6	8
Подготовка к зачету	9			9
ИТОГО	108	20	30	58

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п.п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.		Тестирование	10
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Характеристика и сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Зачёт с оценкой	2
		Лекция № 2. Подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.		2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 3. Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы.		2
		Лекция № 4. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы.		2
	Модульная единица 1.3	Лекция № 5. Входной и производственный контроль на производстве полуфабрикатов из мяса и птицы.		2
2.	Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд.		Тестирование	10

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2.1	Лекция № 6. Характеристика вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.	Зачёт с оценкой	2
		Лекция № 7. Подготовка вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.		2
	Модульная единица 2.2	Лекция № 8. Технология производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.		2
		Лекция № 9. Технология производства быстрозамороженных готовых мучных блюд.		2
	Модульная единица 2.3	Лекция № 10. Оборудование для производства полуфабрикатов быстрозамороженных блюд.		2
	Итого			20

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание лабораторных занятий и контрольных мероприятий

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.			12
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Контроль качества основного сырья для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Выполнение и защита лабораторных работ	4
		Занятие № 2. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и птицы.		2

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 1.2	Занятие № 3. Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы*.		2
		Занятие № 4. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы*.		4
2	Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд.			18
	Модульная единица 2.1	Занятие № 5. Контроль качества быстрозамороженных блюд из птицы.	Выполнение и защита лабораторных работ	4
		Занятие № 6. Оперативное планирование работы первичных производственных подразделений.		2
	Модульная единица 2.2	Занятие № 7. Контроль качества и безопасности быстрозамороженных блюд из мяса.		4
		Занятие № 8. Контроль качества быстрозамороженных мучных изделий.		2
	Модульная единица 2.3	Занятие № 9. Контроль качества и безопасности быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса.		4
		Занятие № 10. Контроль качества и безопасности быстрозамороженных полуфабрикатов из птицы.		2
	Итого			30

* Организация проведения занятия в форме практической подготовки. Работа с действующей нормативной документацией, выполнение расчетов.

4.5. 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.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.			24
	Модульная единица 1.1	Виды порчи мяса и мясных продуктов.	6
	Модульная единица 1.2	Оборудование для холодильного консервирования пищевых продуктов.	6
		Теплофизические свойства и кристаллизация льда в замороженных пищевых продуктах.	6
		Изменения свойств мяса в процессе замораживания.	6
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>		4
Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд.			25
	Модульная единица 2.1	Общие и специальные требования к мясному сырью для производства быстрозамороженных блюд.	4
	Модульная единица 2.2	Производство быстрозамороженных полуфабрикатов в тесте из мяса.	5
		Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
		Экспресс – методы определения показателей качества полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.	5
		Классификация и характеристика тары и упаковки для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.	5
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>		5
Подготовка к зачёту			9
ВСЕГО			58

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-19	1-10	1-10	Модуль 1-2	Зачёт с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Бузова Т. Е. Технология замороженных готовых блюд: учебное пособие / Т. Е. Бузова, Т. С. Баженова, И. А. Баженова. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с.
2. Волощенко, Л.В. Технология соленых штучных изделий : 2019-08-27 / Л.В. Волощенко. — Белгород : БелГСХА им. В.Я. Горина, 2017. — 61 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123386>.
3. Воротынцева, Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 124 с. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90698>.
4. Ковалева О.А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377>.
5. Коновалов, С.А. Общая технология отрасли : учебное пособие / С.А. Коновалов, Н.Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-89764-639-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113364>.
6. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>
7. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-2562-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96860>.
8. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552>.
9. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>.

10. Саликов Ю.А. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю.А. Саликов, В.М. Самойлов, Л.В. Смачкова, Е.Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5832>.

11. Чупина, Л.В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учебно-методическое пособие / Л.В. Чупина, В.А. Реймер. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 58 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/44525>.

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600 с. — ISBN 978-5-98879-134-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4880>.

2. Антипова Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.

3. Боравский В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.

4. Журавская Н. К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для вузов по специальности "Технология мяса и мясных продуктов" / Н. К. Журавская, Л. Т. Алехина, Л. М. Отряшенкова. - М.: Агропромиздат, 1985. - 295 с.

5. Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

6. 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.

7. Ребезов М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.

8. 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

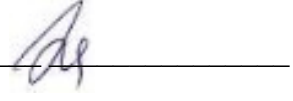
1. Забалуева, Ю.Ю., Павлова, С.Н., Лескова, С.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум по дисциплине «Методы исследований мяса и мясных продуктов» для студентов специальности 270900 – технология мяса и мясных продуктов, 552400 – технология продуктов питания дневного, заочного (сокращенного) обучения. Улан-Удэ, 2005.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии»
 Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
 Дисциплина «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»
 Количество студентов 25
 Общая трудоемкость дисциплины: лекции 20 час.; лабораторные работы 30 час.; СРС 58 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.		
Основная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Технология замороженных готовых блюд	Бурова Г.Е., [и др.]	Санкт-Петербург : Лань	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/113373
	Основы производства полуфабрикатов мясной и рыбной продукции	Машанов А. И. [и др.]	КрасГАУ	2007		+			15	Эл.ресурс
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Разделка мяса	Забашта А. Г. [и др.]	М.: КолосС	2010		+			10	33

Зав. библиотекой 

Председатель МК 
института

Зав. кафедрой 

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

При изучении дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» со студентами в течение 8 семестра проводятся лабораторные занятия. Зачет 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	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁ -ДМ ₂	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 сдают зачёт.

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 зачету 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 практических 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 раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Характеристика и сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Л	Презентация	2
Подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Л	Презентация	2
Технология производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.	Л	Презентация	2
Организация технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	ЛЗ	Решение ситуативных задач	2
Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы.	ЛЗ	Решение ситуативных задач	2
Контроль качества и безопасности быстрозамороженных полуфабрикатов из птицы.	ЛЗ	Решение ситуативных задач	2
Итого	Л,ЛЗ,СРС		108
<i>в том числе в интерактивной форме</i>			12

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	<p>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»</p> <p>В раздел 4.4 внести осуществление практической подготовки обучающихся на следующих лабораторных занятиях:</p> <p>Занятие № 3. Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы (в объеме 2 часов).</p> <p>Занятие № 4. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы (в объеме 4 часов).</p>	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 «Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»
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 4 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 «Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» 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 «Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:
д.т.н., доцент СФУ


(подпись)

Г.А. Губаненко

