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

«Введение в профиль направления»

ФГОС ВО

Направление подготовки 19.03.03 **Продукты питания животного происхождения**

Профиль Технология **мяса и мясных продуктов**

Курс **2**

Семестры**4**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

Составители: Шароглазова Л.П., ст. преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

_____ «01» 09 2017 г.

Рецензент:* Евсеев М.А. директор ООО «Пищепром» г.Красноярск
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

_____ «01» сентября 2017 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВОпо 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

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 **5**

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ **5**

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ **6**

4.1. Структура дисциплины 6

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины 6

4.3. Содержание модулей дисциплины 6

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия 7

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины 8

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения *8*

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ **9**

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ **10**

6.1. Рекомендуемая литература 10

6.2. Программное обеспечение 11

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ **13**

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ **14**

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **15**

10.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ **15**

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД **16**

Аннотация

Дисциплина «Введение в профиль направления» входит в вариативную часть блока дисциплин 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 (ОК-7; ПК-1; ПК-20) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с введение в технологию производства мяса и мясопродуктов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (лекции, практические работы, самостоятельная работа студента).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнение практических работ; промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине является зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 ч), практические (36 ч) занятия,самостоятельной работы студента (54 ч)и контроль (4 ч).

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Введение в профиль направления» включена в ОПОП, вариативной части дисциплин блока 1.

Реализация в дисциплине «Введение в профиль направления» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должна формировать следующие компетенции:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ПК-1 -способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Введение в профиль направления» является вспомогательной дисциплиной для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) Блока 3 «Государственная итоговая аттестация» и для успешного прохождения научно-исследовательской практики Блока 2.

Особенностью дисциплины является знакомство с введение в технологию производствамяса и мясопродуктов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на лабораторных занятиях с помощью контрольных вопросов, оценки самостоятельной работы студентов.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля –зачета.

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

Цель: целью изучения дисциплины «Введение в профиль направления» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства мяса и мясных продуктов.

Задачи преподавания дисциплины состоят в следующем:

– приобретение теоретических и практических знаний о технологии производства мяса и мясопродуктов,

– изучение технологических процессов, гарантирующих получения продуктов высокого качества и заданных свойств.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран;

– сырьевые ресурсы отрасли;

– принципы построения технологических схем производства мяса и мясо-продуктов;

– пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли;

– требования стандартов к качеству выпускаемой продукции.

уметь:

– составлять технологические схемы переработки скота и птицы и производства мясопродуктов;

– определять качественные показатели готового продукта;

– определять качественные характеристики сырья.

владеть:

– терминами и определениями дисциплины;

– информацией о способах контроля производств мясной промышленности.

Реализация в дисциплине «Введение в профиль направления» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»должна формировать следующие компетенции:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работпо семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач.ед.	час.	семестр№ 4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	**3,0**	**108**	**108**
Контактные часы	**0,3**	**10**	**10**
Лекции (Л)		4	4
Практические работы (ПР)		6	6
Самостоятельная работа (СРС)	**2,6**	**94**	**54**
в том числе:			

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач.ед.	час.	семестр№ 4
самостоятельное изучение тем и разделов		88	88
самоподготовка к текущему контролю знаний		6	6
Подготовка к зачету	**0,1**	**4**	**4**
Вид контроля:			**Зачет**

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ПЗ	СРС	
1	**МОДУЛЬ 1Введение в технологию производства мяса и мясопродуктов**	**104**	4	6	94	Зачет
	Подготовка к зачету	**4**				
ИТОГО		**108**	**18**	**36**	**94**	

4.2. Трудоёмкость 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	ПЗ	
МОДУЛЬ 1Введение в технологию производства мяса и мясопродуктов	**104**	**4**	**6**	**94**
Модульная единица1.1Характеристика сырья мясной промышленности	36	4	-	32
Модульная единица1.2Разновидности и производство мясных изделий	34	-	6	28
Модульная единица1.3Пищевые концентраты и субпродукты	34	-	-	34
ИТОГО	**104**	**4**	**6**	**94**

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.	**МОДУЛЬ 1 Введение в технологию производства мяса и мясопродуктов**		тестирование	**4**
	Модульная единица 1.1	Лекция 1. История, тенденции и перспективы развития мясной отрасли в России.	Зачет	2
		Лекция 2. Общая характеристика и особенности содержания сельскохозяйственных животных для промышленной переработки..		2

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Лекция 3. Понятие о сырьевой зоне мясокомбинатов		-
	Модульная единица 1.2	Лекция 4. Разновидности и производство колбасных изделий		-
		Лекция 5. Производство и классификация мясных консервов		-
		Лекция 6.Мясные полуфабрикаты		-
	Модульная единица 1.3	Лекция 7.Классификация и ассортимент пищевых концентратов		-
		Лекция 8. Сырье для производства пищевых концентратов. Вещества, улучшающие вкус концентратов. Технология производства		-
		Лекция 9Субпродукты		-
	Итого			**4**

4.4. Практические занятия

Таблица 5

Содержание практических 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.	**МОДУЛЬ 1 Введение в технологию производства мяса и мясопродуктов**			**6**
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1 Характеристика технологических этапов первичной переработки скота.	Выполнение и защита практических работ	-
		Занятие № 2Принципы переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, сухопутной и водоплавающей птицы.		-
	Модульная единица 1.2	Занятие № 3Колбасное производство. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп. Организация технологического потока.		6
		Занятие № 4 Консервное производство. Способы консервирования мяса и мясных продуктов		-
	Модульная единица 1.3	Занятие № 5 Технологические схемы производства пищеконцентратов		-
		Занятие № 6 Характеристика вторичных продуктов и отходов: жиро-сырье, субпродукты,		-

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		кишечные комплекты, ФЭС, кровь, шкуры, рого-копытное сырье		
	Итого			**6**

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

Формы организации самостоятельной работы студентов:
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим 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 1Введение в технологию производства мяса и мясопродуктов			**94**
	Модульная единица 1.1	Понятие о сырьевой зоне мясокомбинатов Инфраструктура отрасли. Классификация предприятий. Роль выдающихся ученых и специалистов в становлении отрасли, в разработке инфраструктуры, создании техники и технологии. Роль мясной промышленности в системе народного хозяйства страны. Современная система управления. Мясокомбинаты как основные функциональные единицы промышленного производства. Мясо - ценный продукт питания. Традиционные и новые виды продукции, их ассортимент, значение для питания человека. Основные термины, определения, понятия. Тенденции и перспективы развития отрасли, их приоритетные направления. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота. Принципы переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, сухопутной и водоплавающей птицы.	30
	самоподготовка к текущему контролю знаний		2
	Модульная единица 1.2	Разновидности и производство колбасных изделий Производство и классификация мясных консервов Мясные полуфабрикаты	26

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		Ассортимент колбасных изделий Требования к качеству колбасных изделий Ассортимент мясных консервов Требования к качеству мясных консервов Хранение мясных консервов Мясные копчености Свиные продукты Говяжьи и бараньи продукты Требования к качеству и хранению мясных копченостей Панированные мясные полуфабрикаты Рубленные мясные полуфабрикаты Требования к качеству мясных полуфабрикатов Хранение мясных полуфабрикатов Консервное производство. Способы консервирования мяса и мясных продуктов	
	самоподготовка к текущему контролю знаний		2
	Модульная единица 1.3	Классификация и ассортимент пищевых концентратов Сырье для производства пищевых концентратов. Вещества, улучшающие вкус концентратов. Технология производства Субпродукты Мясные пищевые концентраты Классификация субпродуктов Вспомогательное производство. Роль вспомогательных производств в структуремясо-перерабатывающего предприятия. Функциональность, организация, назначение. Технологические схемы производства пищеконцентратов Характеристика вторичных продуктов и отходов: жиро-сырье, субпродукты, кишечные комплекты, ФЭС, кровь, шкуры, рого-копытное сырье	32
	самоподготовка к текущему контролю знаний		2
	ВСЕГО		**94**

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
К-7; ПК-1; ПК-20	1-9	1-6	Модуль 1	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

1. Афонин Э.А., Васильев Д.А. Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Учебное пособие. Ульяновск, ГСХА, 2007. – 71 с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.: ил., цв. вкл. 22 с.
3. Владимцева Т.М. Технология переработки птицы / Т.М. Владимцева. - Красноярск :КрасГАУ, 2013. – 131 с.
4. Зонин, В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В. Г. Зонин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Профессия, 2017. - 214 с.
5. Консервы мясные: технические условия : издание официальное : сборник. - по 1 июня 2001г. -М.: Издательство стандартов, 2001. -88, [1] с.; 29 см 1000 экз.
6. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 160 с.
7. 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 110экз
8. Машанов, А.И. Биологическая безопасность пищевых продуктов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / А. И. Машанов, Е. А. Речкина, Г. А. Губаненко ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2016. - 138 с.
9. 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.
10. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. – М.: Колос, 2001. – 208 с.
11. Михалева, Е.В. Технология переработки мяса птицы, яиц и яйцепродуктов : учебное пособие / Е. В. Михалева, А. Я. Дьячков, А. С. Шарафеева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Перм. гос. с.-х. акад. им. Д. Н. Прянишникова. - Пермь :Прокростъ, 2016. - 107 с.
12. Основы технологии пищевыхпроизводств : [учебник для техникумов пищевой промышленности]/ под ред. Е. С. Дрбоглава. -М.: Пищевая промышленность, 1978. -384 с.
13. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства/ под ред.В.А. Макарова. М.: Агропромиздат, 1987.
14. Рогов, И.А. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник. – М.: Колос, 2009. – 710 с.
15. Сборник технологических инструкций по производству консервов. - М. : Пищевая промышленность, 1977 - Т. 1 : Консервы овощные и обеденные. -1977. -479с.
16. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : [учебное пособие для студентов вузов по направлению "Зоотехния" / Г. С. Шарафутдинов и др.]. - 3-е изд., стереот. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 621 с.
17. 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.
18. 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.
19. 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.

6.2.Программноеобеспечение

1. Office 2007 Russian OpenLicensePaskNoLev
2. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition.
3. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-СтандартныйRussian Edition. 1000-1499 Node 2 yearEdiucational License
4. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-9999

Таблица 8

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии» Направление подготовки *19.03.03«Продукты питания животного происхождения»*

Дисциплина «*Введение в профиль направления»* Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины: лекции 4 час.; практические работы *6* час.; СРС 94 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										
Практические занятия, самостоятельная работа	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	Криштафович В. И. и др.	СПб. : Лань	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/107914
	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	КовалеваО. А. и др.	СПб. : Лань	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/113377
Дополнительная										
Практические занятия, самостоятельная работа	Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья	Машанов А. И.	КрасГАУ	2013	+	+	+	+	10	70 Эл.ресурс

Зав. библиотекой _____ Председатель МК института _____ Зав. кафедрой _____

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

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 – зачет, который проводится в виде устного собеседования по вопросам.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Введение в профиль направления».

Студент имеет возможность сдать текущие задолженности – подготовив дополнительно проект статьи на студенческую конференцию.

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					
$ДМ_1$	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 зачет.

Текущая аттестациястудентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

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

Промежуточный контрользнаний 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 (3-07); лаборатории ТКиПБ (3-16, 3-12), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется нормативная документация и справочная литература.

9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

При проведении занятий сохраняются традиционные практические занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы международных выставок продукции, оборудования.

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

Дисциплину «Введение в профиль направления» рекомендуется разбить на три модуля. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей студент должен подготовиться к выполнению практической работы, выполнить практическую работу в лаборатории и защитить её. Для самоконтроля студентов предназначены контрольные вопросы.

Для подготовки и фиксирования практических работ следует завести отдельную тетрадь из 48 листов. Необходима домашняя самостоятельная подготовка к практическим работам. Домашняя подготовка является необходимой частью практическойработы. Без неё невозможен осмысленный подход к выполнению экспериментов и измерений. Кроме того, ограниченное время, отводимое на выполнение практической работы, требует хорошо скоординированных действий студента, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

10. Образовательные технологии

1. При изучении теоретического курса используются методы ITприменение компьютеров для доступа кинтернет ресурсам.

2. Материалы лекций представляются в устной форме.

3. При выполнение практических работ по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.

4. Применяется рейтинго-модульная система аттестации студентов.

Таблица 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	**Вид занятия**	**Используемые образовательные технологии**	**Часы**
МОДУЛЬ 1Введение в технологию производства мяса и мясопродуктов	Л	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией слайдов	4 / 2
	ПЗ	Активные методы обучения: лабораторные занятия.	6 / 4
Итого			10
в том числе в интерактивной форме			*6*

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 Практические 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 Практические занятия: Занятие № 3 Колбасное производство. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп. Организация технологического потока. (в объеме 6 часов)	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 «Введение в профиль направления» 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 1 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 «Введение в профиль направления» 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 «Введение в профиль направления» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Евсеев М.А.
директор ООО «Пищепром»
г.Красноярск