

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

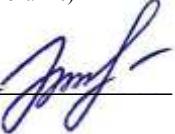


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Общая технология отрасли»  
ФГОС ВО

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
Направленность (профиль) **Технология мяса и мясных продуктов**  
Курс **3**  
Семестры **6**  
Форма обучения **заочная**  
Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

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

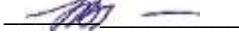
 «01» сентября 2017 г.

Рецензент: <sup>\*</sup> 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. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
<b><u>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ, КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b>	4
<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. Структура дисциплины	6
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.3. Содержание модулей дисциплины	7
4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	8
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения	8
<b><u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u></b>	9
<b><u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> ..... ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
6.1. Основная литература	11
6.2. Дополнительная литература	12
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	12
<b><u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u></b>	11
<b><u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b>	14
<b><u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b>	14
<b><u>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</u></b>	15
<b><u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u></b>	16

## **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 выполнение 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 (12 ч), лабораторные (16 ч) занятия и (107 ч) самостоятельной работы студента и контрольная (9 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);
- способность 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);
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологий 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 убоя 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 убоя 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 убоя 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 № 6
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактные часы</b>	<b>0,78</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
Лекции (Л)		12	12
Лабораторные работы (ЛР)		16	16
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> в том числе:	<b>2,97</b>	<b>107</b>	<b>107</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		79	79
выполнение контрольной работы		20	20
самоподготовка к текущему контролю знаний		8	8
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	<b>0,25</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Вид контроля:</b>			<b>Экзамен</b>

### 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	21	2	4	15	Экзамен
2	<b>МОДУЛЬ 2</b> Первичная переработка скота, птицы и кроликов	54	4	4	46	Экзамен
3	<b>МОДУЛЬ 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке	60	6	8	46	Экзамен
	<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	9				Экзамен
<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>107</b>	Экзамен

#### 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	ЛЗ	
<b>Модуль 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>15</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Типы предприятий мясной промышленности.	21	2	4	15
<b>Модуль 2</b> Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	<b>54</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>46</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Убой и первичная переработка скота. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.	54	4	4	46

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 3 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>46</b>
<b>Модульная единица 3.1 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при холодильной обработке и хранении.</b>	29	2	4	23
<b>Модульная единица 3.2 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при посоле и тепловой обработке.</b>	31	4	4	23
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	<b>9</b>			
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>107</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>2</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Лекция № 1. История развития мясной отрасли. Нормативные и технические документы отрасли	Экзамен	2
2.	<b>Модуль 2</b> Переработка скота, птицы и кроликов.		Тестирование	<b>4</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Лекция № 2. Транспортирование, приемка и содержание скота на предприятиях мясной промышленности.	Экзамен	2
		Лекция № 3. Убой и первичная переработка скота. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.	Экзамен	2
3.	<b>Модуль 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.		Тестирование	<b>6</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	Лекция № 4. Холодильная обработка мяса.	Экзамен	2
		Лекция № 5. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Технология сушки мяса и мясных продуктов.	Экзамен	2
	<b>Модульная единица 3.2</b>	Лекция № 6. Изменение свойств мясного сырья при тепловой обработке.	Экзамен	2
	<b>Итого</b>			<b>12</b>

#### 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 контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли.			<b>4</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Занятие № 1. Работа с нормативно - техническими документами мясной отрасли.	Выполнение и защита лабораторных работ	4
2.	<b>Модуль 2</b> Переработка скота, птицы и кроликов.			<b>4</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Занятие № 2. Анализ технологии убоя первичной переработки туш с/х. животных.	Выполнение и защита лабораторных работ	4
3.	<b>Модуль 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке			<b>8</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	Занятие № 3. Определение качества мяса и мясных продуктов в процессе хранения *.	Выполнение и защита лабораторных работ	4
	<b>Модульная единица 3.2</b>	Занятие № 4. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Определение ВВС, ВУС мяса.	Выполнение и защита лабораторных работ	4
	<b>Итого</b>			<b>16</b>

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

#### 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.

#### 4.6.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

#### 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>25</b>
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Сырьевые ресурсы мясоперерабатывающих предприятий. Мясо диких копытных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса диких копытных животных.	5 5 5

№п./ п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		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>27</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Характеристика мяса оленины. Переработка оленины. Ассортимент продукции мяса оленины. Условия и сроки хранения. Характеристика мяса верблюжатины. Переработка верблюжатины. Ассортимент продукции мяса верблюжатины. Условия и сроки хранения. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя. Транспортирование, приемка и содержание скота, птицы и кроликов на предприятиях мясной промышленности. Характеристика мяса, поставляемого для экспорта.	3 4 4 4 4 4 4 4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
<b>Модуль 3</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке			<b>27</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b> <b>Модульная единица 3.2</b>	Изменение свойств мясо диких копытных животных при холодильной обработки и в процессе хранения. Изменение свойств мясо диких копытных животных при посоле и сушки. Изменение свойств мяса оленины при холодильной обработки и в процессе хранения. Изменение свойств мяса оленины при посоле и сушки. Изменение свойств мяса оленины при тепловой обработке.	6 5 5 5 6
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
<i>Выполнение контрольной работы</i>			<b>20</b>
<b>Итого</b>			<b>107</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.	1-6	1-4	Модуль 1-3	Экзамен

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Бурова Т. Е. Технология замороженных готовых блюд: учебное пособие / Т. Е. Бурова, 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. Здрабова, 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. Смарчкова, 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. Толпигина, 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.: СОЛООН-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 «Общая технология отрасли»

Количество студентов 20

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/Эл. ссылка
					Печ.	Электр.		
<b>Основная</b>								
Основы технологии мяса и мясных продуктов	Кобыляцкий П.С., Скрипин П.В.	Персональский: 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., Здрабова 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>								
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 Борисов

Председатель МК Борисов

Зав. кафедрой Борисов

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

При изучении дисциплины «*Общая технология отрасли*» со студентами в 6 семестре проводятся лабораторные занятия. Экзамен принимается в устной форме.

**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 ТКиПБ (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 раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Сырьевые ресурсы мясной отрасли. Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	Л	Презентация	2
Холодильная обработка мяса и мясопродуктов. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Изменения мясопродуктов при копчении.	Л	Презентация	2
Техника определения упитанности животных.	ЛЗ	Решение ситуативных задач	2
Технология убоя скота, птицы и кроликов.	ЛЗ	Решение ситуативных задач	2
<b>Итого</b>			<b>144</b>
<i>в том числе в интерактивной форме</i>			8

## 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. Определение качества мяса и мясных продуктов в процессе хранения (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 дисциплины «Общая технология отрасли»  
по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению

### 19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 2 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов».

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Раскрыто содержание лекционного курса и лабораторных работ.

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 ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов» по дисциплине «Общая технология отрасли» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:  
д.т.н., доцент СФУ

  
(подпись)

Г.А. Губаненко

