

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**

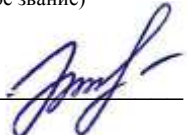
Семестры **6**

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: * 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>	4
<u>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	4
<u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
<u>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
4.1. <u>СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
4.2. <u>ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
4.3. <u>СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
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>	8
<u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u>	9
<u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.1. <u>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	11
6.2. <u>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	12
6.3. <u>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ</u>	12
<u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u>	11
<u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	14
<u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	14
<u>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</u>	15
<u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u>	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 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 (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 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 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
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактные часы	0,78	28	28
Лекции (Л)		12	12
Лабораторные работы (ЛР)		16	16
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	2,97	107	107
самостоятельное изучение тем и разделов		79	79
выполнение контрольной работы		20	20
самоподготовка к текущему контролю знаний		8	8
Подготовка и сдача экзамена	0,25	9	9
Вид контроля:			Экзамен

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 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли	21	2	4	15	Экзамен
2	МОДУЛЬ 2 Первичная переработка скота, птицы и кроликов	54	4	4	46	Экзамен
3	МОДУЛЬ 3 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке	60	6	8	46	Экзамен
	Подготовка и сдача экзамена	9				Экзамен
ИТОГО		144	12	16	107	Экзамен

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 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли	21	2	4	15
Модульная единица 1.1 Типы предприятий мясной промышленности.	21	2	4	15
Модуль 2 Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	54	4	4	46
Модульная единица 2.1 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	
Модуль 3 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.	60	6	8	46
Модульная единица 3.1 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при холодильной обработке и хранении.	29	2	4	23
Модульная единица 3.2 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при посоле и тепловой обработке.	31	4	4	23
Подготовка и сдача экзамена	9			
ИТОГО	144	12	16	107

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 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли.		Тестирование	2
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. История развития мясной отрасли. Нормативные и технические документы отрасли	Экзамен	2
2.	Модуль 2 Переработка скота, птицы и кроликов.		Тестирование	4
	Модульная единица 2.1	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.	Модуль 3 Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.		Тестирование	6
	Модульная единица 3.1	Лекция № 4. Холодильная обработка мяса.	Экзамен	2
		Лекция № 5. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Технология сушки мяса и мясных продуктов.	Экзамен	2
	Модульная единица 3.2	Лекция № 6. Изменение свойств мясного сырья при тепловой обработке.	Экзамен	2
	Итого			12

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

* 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
	Модуль 1 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли.		25
	Модульная единица 1.2	Сырьевые ресурсы мясоперерабатывающих предприятий.	5
		Мясо диких копытных животных.	5
		Химический состав и пищевая ценность мяса диких копытных животных.	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.	5
		Ассортимент продукции диких копытных животных. Условия и сроки хранения.	5
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 2 Переработка скота, птицы и кроликов.			27
	Модульная единица 2.1	Характеристика мяса оленины.	3
		Переработка оленины. Ассортимент продукции мяса оленины. Условия и сроки хранения.	4
		Характеристика мяса верблюжатины.	4
		Переработка верблюжатины.	4
		Ассортимент продукции мяса верблюжатины.	4
		Условия и сроки хранения.	4
		Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя.	4
		Транспортирование, приемка и содержание скота, птицы и кроликов на предприятиях мясной промышленности.	4
		Характеристика мяса, поставляемого для экспорта.	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 3			27
Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке			
	Модульная единица 3.1	Изменение свойств мяса диких копытных животных при холодильной обработке и в процессе хранения.	6
	Модульная единица 3.2	Изменение свойств мяса диких копытных животных при посоле и сушки.	5
		Изменение свойств мяса оленины при холодильной обработке и в процессе хранения.	5
		Изменение свойств мяса оленины при посоле и сушки.	5
		Изменение свойств мяса оленины при тепловой обработке.	6
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
<i>Выполнение контрольной работы</i>			20
Итого			107

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. 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 «Общая технология отрасли»
 Количество студентов 20

Количество студентов — 20										
Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательст во	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимо е количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Основы технологии мяса и мясных продуктов	Кобыляцкий П.С., Скрипин П.В.	Персианов ский : Донской ГАУ	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/108185
	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Ковалева О. А., Здрабова Е. М. [и др.]	СПб. : Лань	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/113377
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Биотехнология рациональной переработки животного сырья	Мишанин Ю. Ф.	СПб. : Лань	2017		+			10	https://e.lanbook.com/book/96860

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 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
Итого			144
<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	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 № 3. Определение качества мяса и мясных продуктов в процессе хранения (в объеме 4 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 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