

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

«Безотходные технологии производства мясных продуктов»

ФГОС ВО

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

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

Курс **5**

Семестры **9**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

Составитель: Мужина Е.А., к.т.н., доцент
Мужина Е.А. «01» сентября 2017г.

Рецензент: Тубаненко Т.А., д.т.н., профессор

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Программа обсуждена на заседании кафедры _____
 протокол № 1 «01» сентября 2017г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор
Величко Н.А. «08» сентября 2017г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией Института пищевых производств, протокол № 1 «08» сентября 2017г.

Председатель методической комиссии Демина О.В.
Демина О.В. «08» сентября 2017г.

Заведующий выпускающей кафедрой Величко Н.А.
Величко Н.А. «08» сентября 2017г.

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>	5
<u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	5
<u>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
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>	6
4.4. <u>ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ</u>	7
4.5. <u>САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
4.5.1. <u>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</u>	7
<u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u>	8
<u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	9
6.1. <u>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	9
6.2. <u>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	9
6.3. <u>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ</u>	9
<u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u>	11
<u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	13
<u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	13
<u>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</u>	14
<u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u>	15

Аннотация

Дисциплина **«Безотходные технологии производства мясных продуктов»**, относится к вариативной части Блока 1 дисциплин по выбору, 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 - 7, ПК-11) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с безотходными 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 зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 ч), лабораторные (8 ч) занятия, (90 ч) самостоятельной работы и контроль (4 ч) студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина **«Безотходные технологии производства мясных продуктов»** включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине **«Безотходные технологии производства мясных продуктов»** 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 обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК - 7);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК - 11).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: Общая технология отрасли, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Технология мяса и мясных продуктов, Современные технологии переработки мяса, Научные основы переработки мяса и мясопродуктов, Новые формы белковых продуктов.

Дисциплина **«Безотходные технологии производства мясных продуктов»** является для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) Блока 3 «Государственная итоговая аттестация».

Особенностью дисциплины является знакомство с безотходными технологиями переработки мяса и мясных продуктов, а так же продуктами получаемыми в процессе переработки.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Цель:

Целью изучения дисциплины «**Безотходные технологии производства мясных продуктов**», является формирование у студентов профессиональных знаний; освоение технологических процессов безотходного производства мяса и мясных продуктов; знание рационального использования вторичных ресурсов переработки скота.

Задачи:

- изучить нормативную и техническую документацию мясной отрасли;
- входит формирование теоретических знаний и практических навыков по переработки мяса и мясных продуктов;
- обработки сопутствующего сырья мясной отрасли.

В результате освоения дисциплины обучающейся, должен:

Знать:

- действующие технологии переработки животного сырья и основные направления их совершенствования;
- действующие нормативные документы на продукцию мясо-жирового производства и ее содержание.

Уметь:

- составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса;
- вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- работать с нормативной документацией;
- принимать решения по организации производственного процесса производства отдельных видов продукции или переработки сырья;
- разрабатывать мероприятия по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств.

Владеть:

- новейшей информацией в области безотходных технологий мясной промышленности.

3. 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	0,39	14	14
Лекции (Л)		6	6
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа (СРС)	2,5	90	90
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		82	82
самоподготовка к текущему контролю знаний		8	8
Подготовка к зачету	0,11	4	4
Вид контроля:			Зачет с оценкой

3. 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 Нормативные и технические документы отрасли. Производство мясных баночных консервов	34	2	2	30	Зачет с оценкой
2	МОДУЛЬ 2 Вторичные продукты убоя скота и птицы	36	2	4	30	Зачет с оценкой
3	МОДУЛЬ 3 Комплексная переработка кости	34	2	2	30	Зачет с оценкой
	Подготовка к зачету	4				
ИТОГО		108	6	8	90	

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 Нормативные и технические документы отрасли. Производство мясных баночных консервов.	34	2	2	30
Модульная единица 1.1 Технологический процесс производства консервов.	34	2	2	30
Модуль 2 Вторичные продукты убоя скота и птицы.	36	2	4	30
Модульная единица 2.1 Обработка кишечного и эндокринно-ферментного сырья, шкур.	36	2	4	30
Модуль 3. Комплексная переработка кости.	34	2	2	30
Модульная единица 3.1 Характеристика клея и желатина. Промышленное использование.	34	2	2	30
Подготовка к зачету	4			
ИТОГО	108	6	8	90

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 Нормативные и технические документы отрасли. Производство мясных баночных консервов.		Тестирование	2
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Производство мясных баночных консервов.	Зачет с оценкой	2

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	Модуль 2 Вторичные продукты убоя скота и птицы.		Тестирование	2
	Модульная единица 2.1	Лекция № 2. Обработка кишечного и эндокринно-ферментного сырья, шкур.	Зачет с оценкой	2
3.	Модуль 3 Комплексная переработка кости.		Тестирование	2
	Модульная единица 3.1	Лекция № 3. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование.	Зачет с оценкой	2
	Итого			6

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 Нормативные и технические документы отрасли. Производство мясных баночных консервов.			2
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Изучение ассортимента и качества мясных консервов.	Выполнение и защита лабораторных работ	2
2	Модуль 2 Вторичные продукты убоя скота и птицы			4
	Модульная единица 2.1	Занятие № 2. Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья.	Выполнение и защита лабораторных работ	2
		Занятие № 3 Анализ технологической схемы переработки эндокринно-ферментного сырья, шкур.		2
3	Модуль 3 Комплексная переработка кости			2
	Модульная единица 3.1	Занятие № 4. Анализ технологических процессов безотходной переработки вторичного белкового сырья в мясной промышленности.	Выполнение и защита лабораторных работ	2
	Итого			8

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 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 Нормативные и технические документы отрасли. Производство мясных баночных консервов			30
	Модульная единица 1.1	Нормативные и технические документы отрасли.	6
		Виды сырья для производства консервов и требования к нему.	8
		Характеристикатары для производства консервов.	8
		Расчет сырья при производстве полуфабрикатов из конины, буйволов, оленей и верблюдов.	6
	самоподготовка к текущему контролю знаний		2
Модуль 2 Вторичные продукты убоя скота и птицы			30
	Модульная единица 2.1	Технологические схемы обработки кишечного сырья.	5
		Сбор и переработка крови.	5
		Производство технических жиров и кормовой продукции.	6
		Технологические схемы переработки крови.	5
		Технологические схемы консервирования кожевенного сырья.	5
	самоподготовка к текущему контролю знаний		4
Модуль 3 Комплексная переработка кости			30
	Модульная единица 3.1	Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях.	9
		Производство колбасных изделий из конины, буйволов, оленей и верблюдов.	9
		Производство полуфабрикатов из конины, буйволов, оленей и верблюдов.	10
	самоподготовка к текущему контролю знаний		2
Подготовка к зачету			4
ВСЕГО			94

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ПК - 7, ПК - 11	1-3	1-4	Модуль 1-3	Зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов"/ Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. -СПб.: ГИОРД, 2009. -507, [4] с.; 24 см 1000 экз.
2. Афонин Э.А., Васильев Д.А. Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Учебное пособие. Ульяновск, ГСХА, 2007. – 71 с.
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.: ил., цв. вкл. 22 с.
4. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 160 с.
5. 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.
6. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. – М.: Колос, 2001. – 208 с.
7. Основы технологии пищевых производств : [учебник для техникумов пищевой промышленности]/ под ред. Е. С. Дрбоглава. -М.: Пищевая промышленность, 1978. - 384 с.: ил.; 21 см 24000 экз.
8. 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.
9. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. – Спб.: Профессия, 2006. – 224 с., ил.

6.2. Дополнительная литература

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

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Владимцева Т.М. Технология переработки птицы / Т.М. Владимцева. - Красноярск :КрасГАУ, 2013. – 131 с.
2. Рогов, И.А. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник. – М.: Колос, 2009. – 710 с.

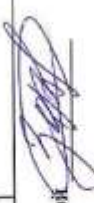
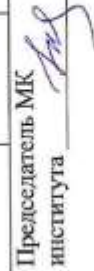
6.4. Программное обеспечение

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

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии»
 Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
 Дисциплина «Базовые технологии производства мясных продуктов»
 Количество студентов 20

Количество студентов 20										
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 и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания)	Мишина О.Ю. [и др.]	Волгоградский ГАУ	2018	+		+		15	https://e.lanbook.com/book/112367
	Технология и методы копчения пищевых продуктов	Мезенова О. Я.	Прспект науки	2007	+		+		15	15
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства	Антипова Л. В., Поляных С. В., Калачев А. А.	ГИОРД	2009			+		10	66

Зав. библиотекой  Председатель МК института  Зав. кафедрой 

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

При изучении дисциплины *«Безотходные технологии производства мясных продуктов»* со студентами в 9 семестре проводятся лабораторные занятия. Зачёт 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 зачету 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
Технологический процесс производства консервов.	Л	Презентация	2
Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья.	ЛЗ	Решение ситуативных задач	2
Анализ технологической схемы переработки крови	ЛЗ	Решение ситуативных задач	2
Итого			6

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

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)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Безотходные технологии
производства мясных продуктов»
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 3-го поколения, предназначена для студентов 3 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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.

Материал курса изучается в одном семестре. Разбивка на модули и модульные единицы позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины.

Содержание и трудоемкость лекционного материала, лабораторных занятий соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов складывается из подготовки к занятиям способствующих углубленному изучению материала дисциплины.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Безотходные технологии производства мясных продуктов» 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, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» – по дисциплине «Безотходные технологии производства мясных продуктов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:
д.т.н., профессор каф. ТООП
ФГАОУ ВО СФУ



Г.А. Губаненко

(подпись)

Дата: 02.03 2019 г. ✓