

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

«Отходы производства мясной продукции и способы их переработки»

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**

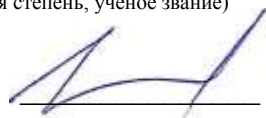
Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

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

 «01» сентября 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 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>	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 **«Отходы производства мясной продукции и способы их переработки»**, 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 **«Отходы производства мясной продукции и способы их переработки»** включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине **«Отходы производства мясной продукции и способы их переработки»** 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 **«Отходы производства мясной продукции и способы их переработки»** 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 «*Отходы производства мясной продукции и способы их переработки*», 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. Отходы производства КРС и МРС и способы их переработки.	34	2	2	30	Зачет с оценкой
2	МОДУЛЬ 2 Отходы производства свиней и способы их переработки.	36	2	4	30	Зачет с оценкой
3	МОДУЛЬ 3 Отходы производства птицы и кроликов и способы их переработки	34	2	2	30	Зачет с оценкой
	Подготовка к зачету	4				
ИТОГО		108	6	8	90	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость 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. Отходы производства КРС и МРС и способы их переработки.	34	2	2	30
Модульная единица 1.1 Технологический процесс производства консервов.	34	2	2	30
Модуль 2 Отходы производства свиней и способы их переработки.	36	2	4	30
Модульная единица 2.1 Обработка кишечного и эндокринно-ферментного сырья, шкур.	36	2	4	30
Модуль 3. Отходы производства птицы и кроликов и способы их переработки.	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. Отходы производства КРС и МРС и способы их переработки.		Тестирование	2

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Производство мясных баночных консервов.	Зачет с оценкой	2
2.	Модуль 2 Отходы производства свиней и способы их переработки.		Тестирование	2
	Модульная единица 2.1	Лекция № 2. Обработка кишечного и эндокринно-ферментного сырья, шкур.	Зачет с оценкой	2
3.	Модуль 3 Отходы производства птицы и кроликов и способы их переработки.		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. Отходы производства КРС и МРС и способы их переработки.			2
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Изучение ассортимента и качества мясных консервов.	Выполнение и защита лабораторных работ	2
2	Модуль 2 Отходы производства свиней и способы их переработки.			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 Отходы производства птицы и кроликов и способы их переработки.			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. Отходы производства КРС и МРС и способы их переработки.			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 Отходы производства свиней и способы их переработки.			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 Отходы производства птицы и кроликов и способы их переработки.			30
	Модульная единица 3.1	Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях.	9
		Переработка пухо – перевой продукции.	9
		Производство товаров из шкуры кроликов.	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.

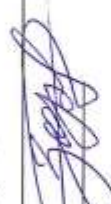
6.4. Программное обеспечение

1. Office 2007 Russian OpenLicensePaskNoLev
2. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition.
3. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-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 «Отходы производства мясной продукции и способы их переработки»
 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 переработки птицы и птицепродуктов	Кобыляцкий П. С.	Персиановский : Донской ГАУ	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/133429
	Технология обработки технического сырья и субпродуктов	Владимцева Т. М.	КрасГАУ	2014	+		+		15	80 Эл.ресурс
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства	Шарафутдинов Г. С. и др.	Санкт-Петербург : Лань	2016		+			10	5 ЭБС Лань

Зав. библиотекой  Председатель МК института  Зав. кафедрой 

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

При изучении дисциплины «Отходы производства мясной продукции и способы их переработки» 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	Л,ЛЗ,СРС		108
<i>в том числе в интерактивной форме</i>			6

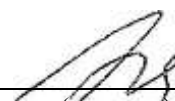
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
«Отходы производства мясной продукции и способы их переработки»
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 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 «Отходы производства мясной продукции и способы их переработки» 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 «Отходы производства мясной продукции и способы их переработки» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор ООО «Пищепром»
г.Красноярск



Евсеев М.А.