

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 Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

СОГЛАСОВАНО:

Директор ИПП

Матюшев В. В.

«26» марта 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Красноярского ГАУ

Пыжикова Н. И.

«26 » марта 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов

для подготовки магистров

Направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность: «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения»

Курс **1**

Семестр **1**

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **магистр**

Красноярск, 2021

Составители: Речкина Екатерина Александровна, канд. техн. наук., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2021 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профессиональных стандартов:

- «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»;
- «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- «Специалист в области биотехнологий продуктов питания».

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «09» марта 2021 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2021 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2021 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2021 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Величко Н.А., докт. техн. наук., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2021 г.

Оглавление

Аннотация	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	7
4.3. Содержание модулей дисциплины.....	7
4.4. Лабораторные и практические занятия.....	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	10
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)	11
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	11
6.3. Программное обеспечение.....	14
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	14
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	15
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	15
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	15
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	17

Аннотация

Дисциплина «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения и реализуется в институте пищевых производств кафедрой технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) компетенций и профессиональных компетенций (ПК-2; ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением технологических процессов производства мясных и рыбных деликатесных продуктов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме: выполнение и защита лабораторных и практических работ; написание и защита реферата; промежуточный контроль успеваемости в форме зачёта.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (32 ч), лабораторные (48 ч) и практические (16 ч) занятий и самостоятельной работы(48 ч) и контроль студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» являются «Биотехнология продуктов питания животного происхождения», «Методология науки о пище».

Дисциплина «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран», «Основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий». Особенностью дисциплины является получение знаний и умений в технологии производства деликатесной продукции из мяса и рыбы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов», является формирование у студентов знаний и умений в области определения качественных показателей сырья и ингредиентов, используемых в производстве мясных и рыбных деликатесных продуктов, технологии производства сырокопченых и сыровяленых колбас, технология производства деликатесных продуктов из мяса птицы, основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.

Задачи:

- входит формирование теоретических знаний и практических навыков определения качественных показателей сырья и ингредиентов, используемых в производстве мясных и рыбных деликатесных продуктов;

- изучение технологии производства сырокопченых и сыровяленых колбас;
- изучение технологии производства деликатесных продуктов из мяса птицы;
- изучение основ технологии производства деликатесной рыбной продукции.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1_{ОПК-2} Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания	Знать: – технологию производства сырокопченых, сыровяленых колбас; – технологию производства деликатесных продуктов из мяса убойных животных; – технологию производства варено-копченых изделий из птицы; – технологию производства сыровяленых изделий из птицы; – основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.
		Уметь: – проводить комплексную оценку сырья и ингредиентов, используемых в производстве мясных и рыбных деликатесных продуктов; – организовать технологический процесс производства мясных и рыбных деликатесных продуктов.
		Владеть: – знаниями технологических процессов производства деликатесной продукции различного животного сырья; – способностью организовывать технологический контроль на производстве деликатесной продукции.
ПК-2. Способен использовать современное оборудование, цифровые технологии и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов животного происхождения	ИД-3_{ПК-2} Владеет навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Знать: – нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; – принципы, подходы и методы комплексной оценки состава и свойств основного и вспомогательного сырья для производства мясных и рыбных деликатесных продуктов.
		Уметь: – подбирать методики для проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Владеть: – способностью осуществлять техно-химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытания образцов сырья, полуфабрикатов и готовой деликатесной продукции
ПК-4. Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах	ИД-1_{ПК-4} Применяет актуальную национальную и международную нормативную	Знать: – нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
		Уметь:

производства продукции для разработки прогрессивных технологий производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	документацию в области управления качеством производства продукции;	– проводить комплексную оценку сырья, ингредиентов, полуфабрикатов и готовой деликатесной продукции на этапе производства.
		Владеть: – знаниями о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией в области управления качеством производства продукции

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач.ед.	час.	семестр № 1
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	2,67	96	96
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		32	32/10
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		48	48/10
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		16	16
Самостоятельная работа (СР), в том числе:	1,33	48	48
самостоятельное изучение тем и разделов		8	8
реферат		10	10
самоподготовка к текущему контролю знаний		7	7
подготовка и сдача зачёта		9	9
Вид контроля:			Зачёт

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. 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 (СР)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
МОДУЛЬ 1. Основы технологии деликатесной мясной продукции	69	16	24	8	21
Модульная единица 1.1 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас.	51	12	16	6	17
Модульная единица 1.2 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве мясных деликатесных продуктов. Технология производства деликатесных продуктов.	18	4	8	2	4
МОДУЛЬ 2. Основы технологии деликатесной продукции из птицы	28	8	8	4	8
Модульная единица 2.1 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных продуктов из мяса птицы.	10	2	4	2	2
Модульная единица 2.2 Технология производства	18	6	4	2	6

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеауди- торная работа (СР)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
деликатесных продуктов из мяса птицы.					
МОДУЛЬ 3. Основы технологии деликатесной рыбной продукции	38	8	16	4	10
Модульная единица 3.1 Гидробионты как промышленное сырьё. Основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.	19	4	8	2	5
Модульная единица 3.2 Основы технологии деликатесной рыбной продукции.	19	4	8	2	5
Подготовка к зачёту	9				9
ИТОГО	144	32	48	16	48

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Основы технологии деликатесной мясной продукции.

Модульная единица 1.1 *Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас.*

Характеристика сырья и ингредиентов, используемых в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Классификация и ассортимент сырокопченых, сыровяленых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Дефекты качества, причины их возникновения, методы устранения.

Модульная единица 1.2 *Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве мясных деликатесных продуктов. Технология производства деликатесных продуктов.*

Характеристика сырья и ингредиентов, используемых в производстве мясных деликатесных продуктов. Технология производства деликатесных продуктов из свинины и говядины.

Модуль 2. Основы технологии деликатесной продукции из птицы.

Модульная единица 2.1 *Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных продуктов из мяса птицы.*

Характеристика сырья и ингредиентов, используемых в производстве деликатесных продуктов из мяса птицы.

Модульная единица 2.2 *Технология производства деликатесных продуктов из мяса птицы.*

Технология производства колбасных изделий из мяса птицы. Технология производства варено-копченых продуктов из мяса птицы. Технология производства сырокопченых продуктов из мяса птицы.

Модуль 3. Основы технологии деликатесной рыбной продукции.

Модульная единица 3.1 *Гидробионты как промышленное сырьё. Основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.*

Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных рыбных продуктов. Основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.

Модульная единица 3.2 *Основы технологии деликатесной рыбной продукции.*

Технология производства вяленой и сушеной рыбы. Технология производства копченой рыбы.

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 Основы технологии деликатесной мясной продукции			16
	Модульная единица 1.1 Сырьё и	Лекция 1. Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве сырокопченых колбас.	Зачёт	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
	ингредиенты, используемые в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас.	Лекция № 2. Классификация и ассортимент сырокопченых колбас.	Зачёт	2
		Лекция № 3. Технология производства сырокопченых колбас.	Зачёт	2
		Лекция № 4. Дефекты качества, причины их возникновения, методы устранения.	Зачёт	2
		Лекция № 5. Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве сыровяленых колбас.	Зачёт	2
		Лекция № 6. Технология производства сыровяленых колбас.	Зачёт	2
	Модульная единица 1.2 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве мясных деликатесных продуктов. Технология производства деликатесных продуктов.	Лекция № 7. Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве мясных деликатесных продуктов.	Зачёт	2
		Лекция № 8. Технология производства деликатесных продуктов из свинины и говядины.	Зачёт	2
	2	МОДУЛЬ 2 Основы технологии деликатесной продукции из птицы		
Модульная единица 2.1 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных продуктов из мяса птицы.		Лекция 9. Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных продуктов из мяса птицы.	Зачёт	2
Модульная единица 2.2 Технология производства деликатесных продуктов из мяса птицы.		Лекция 10. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы.	Зачёт	2
		Лекция 11. Технология производства варенокопченых продуктов из мяса птицы.	Зачёт	2
		Лекция 12. Технология производства сырокопченых продуктов из мяса птицы.	Зачёт	2
3	МОДУЛЬ 3 Основы технологии деликатесной рыбной продукции			8
	Модульная единица 3.1 Гидробионты как промышленное сырьё. Основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.	Лекция 13. Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных рыбных продуктов.	Зачёт	2
		Лекция 14. Основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.	Зачёт	2
	Модульная единица 3.2 Основы технологии деликатесной рыбной продукции.	Лекция 15. Технология производства вяленой и сушеной рыбы.	Зачёт	2
		Лекция 16. Технология производства копченой рыбы.	Зачёт	2
	Итого			32

4.4. Лабораторные и практические 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 Основы технологии деликатесной мясной продукции			24
	Модульная единица 1.1 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве сырокопченых и	Занятие № 1. Анализ сырья и ингредиентов для производства сырокопченых колбас.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 2. Контроль качества сырокопченых колбасных изделий	Выполнение и защита	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	сыровяленых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас.	Занятие № 3. Изучение процесса созревания мясного сырья.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 4. Контроль качества сыровяленых колбасных изделий.	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 1.2 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве мясных деликатесных продуктов. Технология производства деликатесных продуктов.	Занятие № 5. Контроль качества деликатесных изделий из свинины.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 6. Контроль качества деликатесных изделий из говядины.	Выполнение и защита	4
2.	МОДУЛЬ 2 Основы технологии деликатесной продукции из птицы			8
	Модульная единица 2.1 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных продуктов из мяса птицы.	Занятие № 7. Анализ полученных варенокопченых изделий из птицы.	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 2.2 Технология производства деликатесных продуктов из мяса птицы.	Занятие № 8. Анализ полученных сыровяленых изделий из птицы.	Выполнение и защита	4
3.	МОДУЛЬ 3. Основы технологии деликатесной рыбной продукции			16
	Модульная единица 3.1 Гидробионты как промышленное сырьё. Основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.	Занятие № 9. Анализ сырья и ингредиентов для производства деликатесной рыбной продукции	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 3.2 Основы технологии деликатесной рыбной продукции.	Занятие № 10. Контроль качества сушеновяленой рыбы.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 11. Контроль качества рыбы и рыбных изделий холодного и горячего копчения.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 12. Контроль качества рыбных консервов.	Выполнение и защита	4
	ИТОГО			48

Таблица 6

Содержание практических занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	МОДУЛЬ 1. Основы технологии деликатесной мясной продукции			8
	Модульная единица 1.1 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас.	Занятие № 1. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество сырокопченых колбасных изделий.	Выполнение и защита	2
		Занятие № 2. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество сыровяленых колбасных изделий.	Выполнение и защита	2
	Модульная единица 1.2 Сырьё и ингредиенты, используемые в производстве мясных деликатесных продуктов. Технология производства деликатесных продуктов.	Занятие № 3. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество деликатесных изделий из свинины.	Выполнение и защита	2
		Занятие № 4. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество деликатесных изделий из говядины.	Выполнение и защита	2
2.	МОДУЛЬ 2. Основы технологии деликатесной продукции из птицы			4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2.1 Сырье и ингредиенты, используемые в производстве деликатесных продуктов из мяса птицы.	Занятие № 5. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество полученных варено-копченых изделий из птицы.	Выполнение и защита	2
	Модульная единица 2.2 Технология производства деликатесных продуктов из мяса птицы.	Занятие № 6. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество полученных сыровяленых изделий из птицы.	Выполнение и защита	2
3.	МОДУЛЬ 3. Основы технологии деликатесной рыбной продукции			4
	Модульная единица 3.1 Гидробионты как промышленное сырье. Основы технологических процессов производства деликатесной рыбной продукции.	Занятие № 7. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество рыбных продуктов.	Выполнение и защита	2
	Модульная единица 3.2 Основы технологии деликатесной рыбной продукции.	Занятие № 8. Разработка нормативной документации, регламентирующей качество сушено-вяленой рыбы.	Выполнение и защита	2
	ИТОГО			16

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

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины, размещенного на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным и практическим занятиям;
- написание реферата (темы рефератов детализированы в фонде оценочных средств);
- работа с иностранной литературой, журналами.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 7

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1. Основы технологии деликатесной мясной продукции			4
1	Модульная единица 1.1 Модульная единица 1.2	Характеристика сырья и ингредиентов, используемых в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас из конины и оленины. Ассортимент сырокопченых, сыровяленых колбас из конины и оленины.	1
		Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас из конины и оленины.	1
		Современное оборудование, используемое для производства деликатесной мясной продукции.	2
			1
самоподготовка к текущему контролю знаний			4
МОДУЛЬ 2. Основы технологии деликатесной продукции из птицы			2

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
2	Модульная единица 2.1 Модульная единица 2.2	Характеристика сырья и ингредиентов, используемых в производстве деликатесных продуктов из мяса индейки и утки. Технология производства колбасных изделий из мяса индейки и утки. Технология производства сырокопченых продуктов из мяса индейки.	1 1
<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>			1
МОДУЛЬ 3. Основы технологии деликатесной рыбной продукции			2
3.	Модульная единица 3.1 Модульная единица 3.2	Характеристика сырья и ингредиентов, используемых в рыбном консервном производстве. Технологические особенности процессов производства консервной рыбной продукции.	1 1
<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>			2
<i>написание и защита реферата</i>			10
<i>Самоподготовка и сдача зачета</i>			9
ВСЕГО			48

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ЛЗ	ЛЗ	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ПК-2. Способен использовать современное оборудование, цифровые технологии и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов животного происхождения	1-12	1-12	1-8	1-3	Зачет
ПК-4. Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции для разработки прогрессивных технологий производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры					

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: [//urait.ru](http://urait.ru)
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТКиПБНаправление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхожденияДисциплина Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов Количество студентов 11

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необхо димое количес тво экз.	Количество экз. в вузе
					еч.	Электр.	ибл.	аф.		
1	2	3	4	6		8	9	10	11	12
Лекции, лаборат орные занятия, СР	Глубокая переработка сельскохозяйственн ого сырья	В. Ф. Федоренко [и др.]	Москва: Росинформагротех	2017	+		+		4	2
Лекции, лаборат орные занятия, СР	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева, М.В. Яркина, Н.Н. Поповичева	Издательство Лань	2019		+			10	ЭБС Лань
Лаборат орные занятия, СР	Актуальные технологии мяса и мясных продуктов: Лабораторный практикум для студентов вузов	О.М. Мышалова, С.А. Серегин	Кемеровский государственный университет	2018		+			10	ЭБС Лань
Лекции, СР	Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания	Р.С. Омаров, О.В. Сычева	Издательство Ставропольский государственный аграрный университет	2015		+			10	ЭБС Лань

Лекции, лабораторные занятия, СР	Современные методы анализа мяса и мясопродуктов: учебное пособие	Э.Ш. Юнусов, В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Р.Э. Хабибуллин	Издательство Казанский национальный исследовательский технологический университет	2013		+			10	ЭБС Лань
----------------------------------	--	---	---	------	--	---	--	--	----	----------

Директор Научной библиотеки _____

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
3. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО

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

При изучении дисциплины «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» со студентами в течение семестра проводятся лекции, лабораторные и практические занятия. Зачет - определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Рейтинг-план дисциплины «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Наименование модулей дисциплины	Выполнение лабораторных и практических работ	Устная защита лабораторных и практических работ	Написание и защита реферата	Максимальный балл за модуль
Модуль 1	5	5	10	20
Модуль 2	5	5	10	20
Модуль 3	5	5	10	20
Промежуточная аттестация – экзамен				40
ИТОГО	Семестр 1			100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лабораторные и практические работы по дисциплине в следующих формах:

- подготовка, выполнение лабораторных работ;
- устная защита лабораторных работ;
- подготовка, выполнение практических работ;
- устная защита практических работ;
- написание и защита реферата;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет, в котором указано два вопроса из заранее выданного списка.

Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «*Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов*» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 3-07).

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине «*Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов*» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 3-18, 3-12).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Устройство электростатического копчения; Плита электрическая «НовоВятка»; Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips; Кофемолка Bosch; Электрочайник SINBOSK; Мясорубка помощница 23; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПБМ-3/15; Столы металлические разделочные (5 шт); Мясорубка электрическаяGastromixMG-12; Пароконвектомат; Вакуумный упаковщик; Фаршемешалка; Шприц колбасный; Инъектор; Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор; Автомат котлетный АК2М-30-у; Водяная баня; Анализатор влажности ЭВЛАС-2М; Шкаф сушильный ШСС-80; Термостат; Рефрактометр; Фотоколориметр КФК-3; Куттер ROBOTCOUPER2, 2,9 л; Сушилка ZELMER; Пароварка Binatone; Лапшerezка RedmondRKA-PM1, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (32 часа), практического (16 часов)и лабораторного (48 часов) типа. Самостоятельная работа (48 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным и практическим работам, сбор информации и написание реферата. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным и практическим работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовится к лабораторным и практическим работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче экзамена и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным и практическим работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных, практических занятиях.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послууху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	• в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	• в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	• в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:
Речкина Е.А., к.т.н., доцент

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу дисциплины
«Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов»
по подготовке магистров в рамках ФГОС ВО по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
по программе: Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов
питания животного происхождения**

Предложенная на рецензию программа, разработанная Речкиной Е.А. к.т.н., доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, программа «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

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

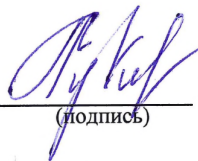
В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, программа «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» по дисциплине «Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

Зав. кафедрой
технологии и организации
общественного питания СФУ
д.т.н., профессор


(подпись) Г.А. Губаненко

