

Институт Пищевых производств  
Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ИПП  
Чаплыгина И.А.  
«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор Красноярского ГАУ  
Пыжикова Н. И.  
«27» февраля 2026 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основы технологии мясных изделий зарубежных стран

для подготовки магистров

---

Направления - 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»  
(шифр – название)

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

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения очная

Квалификация выпускника магистр

Красноярск 2026



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Составители: Смольникова Я.В., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

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

- профессиональный стандарт 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813;
- профессиональный стандарт 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный №56040;
- профессиональный стандарт 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>4</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>4</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.3. <i>ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ</i> .....	7
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ .....	7
4.5. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	8
4.6. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ .....	8
4.6.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</i> .....	9
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>9</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 9) .....	9
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)	9
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....	9
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	<b>12</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>12</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>12</b>
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	12
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	13
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	<b>15</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран» относится к дисциплинам по выбору Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональной компетенции (ПК-1, ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с производством сырокопченых, сыровяленых мясных изделий, а так для выпуска и улучшения качества мясной продукции, повышения экономической эффективности и экологической безопасности производства.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме: выполнение лабораторных работ; защита лабораторных работ; выполнение практических занятий; защита практических занятий; промежуточный контроль успеваемости в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 ч), лабораторные (16 ч), практические (32 ч) и (44 ч) самостоятельной работы студента.

### **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран» включена в ОПОП, в часть дисциплин по выбору блока 1 Дисциплины (модули).

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

Дисциплина «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран» является основополагающей дисциплиной для изучения следующих дисциплин: «Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры», «Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий».

Основные положения дисциплины «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран» могут быть использованы в дальнейшем для успешной сдачи государственной итоговой аттестации.

Особенностью дисциплины является то, что она закладывает основы понятийного аппарата, теоретических концепций, номенклатурных правил, необходимых для дальнейшего понимания и успешного освоения дисциплин профессионального цикла.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации (зачет).

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

**Цель:** формирование у студентов понимания сущности технологических процессов производства традиционных мясных изделий стран Европы и Азии.

#### **Задачи:**

- изучение о культурных традициях, связанных с питанием народов зарубежных стран;
- изучить навыки технологических приемов и способов технологической обработки мясопродуктов.

Таблица 1

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p><b>ПК-1</b> Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-2</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения научно-исследовательских задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-2<sub>ПК-2</sub> Осуществляет статистическую обработку результатов исследований, в том числе с применением математического моделирования, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-3<sub>ПК-2</sub> Применяет Информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>отличительные особенности, характеризующие кухни народов Европы и Азии: ассортимент основных продуктов; ассортимент используемых пряностей, специй и приправ; способы технологической обработки мясных продуктов.</li> <li>технологии производства традиционных мясных изделий стран Европы и Азии</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>производить расчет основных технологических процессов производства переработки животного сырья;</li> <li>определять качественные показатели готового продукта;</li> <li>оценивать современные достижения науки в технологии переработки сырья животного происхождения.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>навыками разработки современных технологических процессов производства продуктов питания из животного сырья;</li> <li>навыками организации производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство;</li> <li>основными методами и приемами ресурсо- и энергосбережения в области переработки сырья животного происхождения различных видов.</li> </ul>
<p><b>ПК-4</b> Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции для разработки прогрессивных технологий производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-4</sub> Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2<sub>ПК-4</sub> Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции; ИД-3<sub>ПК-4</sub> Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, в том числе из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	семестрам 2
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1,8</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		16/10	16/10
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		16/8	16/8
Практические работы (ПР) / в том числе в интерактивной форме		32	32
<b>Самостоятельная работа (СР)</b> в том числе:	<b>1,2</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		10	10
подготовка докладов-презентаций		15	15
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>		<b>Зачет</b>	

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. 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 (СР)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
<b>МОДУЛЬ 1. Основы технологии мясных изделий зарубежных стран</b>					
<b>Модульная единица 1.1</b> Основы технологии мясных изделий Восточной Европы	32	6	4	12	10
<b>Модульная единица 1.2</b> Основы технологии мясных изделий Центральной Европы	41	6	8	12	15
<b>Модульная единица 1.3</b> Основы технологии мясных изделий Азии	26	4	4	8	10
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>9</b>				<b>9</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>44</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### МОДУЛЬ 1. Основы технологии мясных изделий зарубежных стран

*Модульная единица 1.1 Основы технологии мясных изделий Восточной Европы:* Традиционные мясопродукты Балкан. Технологии мясных изделий Польши и Чехии.

*Модульная единица 1.2 Основы технологии мясных изделий Центральной Европы:* Традиционные мясные изделия Испании. Традиционные мясные изделия Италии и Франции. Традиционные мясные изделия Германии и Австрии

*Модульная единица 1.3 Основы технологии мясных изделий Азии:* Рецептуры мясных изделий Китая. Рецептуры мясных изделий Тайланда.

## Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>МОДУЛЬ 1. Основы технологии мясных изделий зарубежных стран</b>				
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Основы технологии мясных изделий Восточной Европы	Лекция 1. Традиционные мясные изделия Болгарии.	Зачет	2
		Лекция 2. Традиционные мясные изделия Румынии		2
		Лекция 3. Традиционные мясные изделия Польши		2
	<b>Модульная единица 1.2</b> Основы технологии мясных изделий Центральной Европы	Лекция 4. История и особенности технологий мясных продуктов Испанской кухни. Традиционные мясные изделия Испании.		2
		Лекция 5. История и особенности технологий мясных продуктов Итальянской кухни. Традиционные мясные изделия Италии.		2
		Лекция 6. История и особенности технологий мясных продуктов Традиционные мясные изделия Германии.		2
	<b>Модульная единица 1.3</b> Основы технологии мясных изделий Азии	Лекция 7. Традиционные мясные продукты Китая.		2
		Лекция 8. Национальные особенности мясных изделий Тайской кухни		2
	<b>Итого</b>			<b>16</b>

## 4.4. Лабораторные занятия

## Содержание 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
<b>МОДУЛЬ 1. Основы технологии мясных изделий зарубежных стран</b>				
1.	<b>Модульная единица 1.1</b> Основы технологии мясных изделий Восточной Европы	Лабораторная работа № 1. Рецепт и технология колбасы гороховой Румынской	Выполнение и защита работы	4
		Лабораторная работа № 2. Рецепт и технология приготовления мяса в желе с мадерой		4
	<b>Модульная единица 1.2</b> Основы технологии мясных изделий Центральной Европы	Лабораторная работа № 3. Рецепт и технология приготовления Боквурста Баденского		4
		<b>Модульная единица 1.3</b> Основы технологии мясных изделий Азии		Лабораторная работа № 4. Рецепт и технология приготовления сушеного мяса Ру-Ган
	<b>ИТОГО</b>			<b>16</b>

## Содержание 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
<b>МОДУЛЬ 1. Основы технологии мясных изделий зарубежных стран</b>				
1.	<b>Модульная единица 1.1</b> Основы технологии мясных изделий Восточной Европы	Занятие № 1. Рецептуры Балкан	Подготовка доклада-презентации	4
		Занятие № 2 Зельц из свиных голов по-черногорски Салами по-болгарски Сосиски Дебреценские (Венгрия)		4
		Занятие № 3. Колбаски для жарки в пивном маринаде Суджук Гюве		4
	<b>Модульная единица 1.2</b> Основы технологии мясных изделий Центральной Европы	Занятие № 4. Рецептуры Австрии		4
		Занятие № 5. Окорок Венский Шмиртвурст жирный Боквурст Баденский Салами Венская сыровяленая		4
		Занятие № 6. Колбаса в пузыре Линцкая сырокопченая Роквурст Гамингский		4
	<b>Модульная единица 1.3</b> Основы технологии мясных изделий Азии	Занятие № 7. Рецептуры стран Юго-Восточной Азии		4
		Занятие № 8. Лап-чонг Фрикадельки Филиппинские Куриные колбаски по-тайски Колбаски из фарша Индонезийские в		4
	<b>ИТОГО</b>			<b>32</b>

## Содержание занятий и контрольных мероприятий

## 4.6 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, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к тестированию.

**Перечень вопросов для самостоятельного изучения**

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
<b>МОДУЛЬ 1. Основы технологии мясных изделий зарубежных стран</b>			
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Основы технологии мясных изделий Восточной Европы	Классический роштиль, плескавица и чевапчичи. Сербские мясные традиции. Прошут. Традиция изготовления выдержанной дылевской ветчины. Запеченное свиное колено — традиционная технология приготовления.	5
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	5
	<b>Модульная единица 1.2</b> Основы технологии мясных изделий Центральной Европы	История и происхождение испанских мясопродуктов, с точки зрения исторического многообразия культурно-этнических корней населения. Знаки качества DOP, IGP, DOCG и DOC. История происхождения и экономическая значимость. Bratwurst как культурное явление признанное в Европе. Музей Bratwurst, «Deutsches Bratwurst museum».	10
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	5
	<b>Модульная единица 1.3</b> Основы технологии мясных изделий Азии	Исторически обусловленные особенности китайских мясопродуктов, применение ферментации. Пряности и приправы, используемые при производстве продуктов в Азиатских странах.	5
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	5
<i>Подготовка к зачету</i>			<b>9</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>44</b>

**5. Взаимосвязь видов учебных занятий****Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов**

Компетенции	Лекции	ЛЗ/ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-1	+	+	+	Зачет
ПК-4	+	+	+	Зачет

**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
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
4. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

*6.3. Программное обеспечение*

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base\_orel-x86\_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;

2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБНаправление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхожденияДисциплина Основы технологии мясных изделий зарубежных стран

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная литература										
Л, ЛЗ, ПЗ СРС	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова [и др.]	Санкт-Петербург: Лань	2019	-	+	-	-	10	<a href="https://e.lanbook.com/book/113377">https://e.lanbook.com/book/113377</a>
Л, ЛЗ, ПЗ СРС	Общая технология мяса и мясопродуктов	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин	М.: Колос	2000	+	-	+	-	10	103
Дополнительная литература										
Л, ЛЗ, ПЗ СРС	Федеральный реестр биологически активных добавок к пище / М-воТехнология мясных и мясосодержащих консервов:	А. Г. Забашта	Москва: КолосС	2012	+	-	+	-	10	1
Л, ЛЗ, ПЗ СРС	Технология, экология и оценка качества копченых продуктов: учебное пособие для студентов вузов	О. Я. Мезенова, И. Н. Ким	СПб.: ГИОРД	2009	+	-	+	-	10	56

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_

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

При изучении дисциплины «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран» со студентами в течении 1 семестра проводятся лекции, практические и лабораторные занятия. Экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 10).

Таблица 10 – Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Календарный модуль 1			Максимальный балл за модуль
	Баллы по видам работ			
	самоподготовка к текущему контролю знаний	Защита лабораторных работ	Защита докладов презентаций	
Модуль 1	25	15	30	70
Промежуточная аттестация – зачет				30
Итого				100

Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующей в Красноярский ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале:

100 – 87 балла - 5 (отлично);

86 – 73 - 4 (хорошо);

72 – 60 - 3 (удовлетворительно).

Если студент набрал в семестре 40-45 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине (60 баллов) студент сдает зачет по расписанию зачётной сессии.

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

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран».

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив проект статьи на студенческую конференцию.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-04).

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине «Основы технологии мясных изделий зарубежных стран» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-06).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; анализатор влажности Эвлас-2М, рН-метр-150МИ, Весы 5кг 2г CAS SW-5, баня водяная LOIP LB-161, плитка электрическая Supra HS-101, аппарат ручной вакуумный для домашнего использования DZ-280A, фотоколориметр КФК-2, Блендер Tefal.

Парты, стулья. 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 (16 часов), лабораторного (16 часов) типа и практические занятия (32 часа). Самостоятельная работа (44

часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным и практическим работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса Moodle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным 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 зачета 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, подготовка докладов-презентаций, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных, лабораторных и 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 по слуху:
  - 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 в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> </ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла;</li> </ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>

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:**  
Смольникова Я.В., к.т.н.

Рецензия  
на рабочую программу

**Основы технологии мясных изделий зарубежных стран**

для подготовки магистров в рамках ФГОС ВО по направлению подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность: *Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения*

Составитель программы доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» Смольникова Я.В.

Рабочая программа предназначена для обучения магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения.

В программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Отражены компетенции магистра, представлены основные направления исследований.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам третьего поколения и может быть рекомендована для планирования работы в высшем учебном заведении по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения.



Директор  
ООО «Пищепром» /  / Е.Н. Трандина

*подпись*