

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент образования и кадровой политики  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института ПП Чаплыгина И.А.  
28.03.25г

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор Красноярского ГАУ Пыжикова Н.И.  
28.03.25г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Общая технология отрасли**  
ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Инновационные технологии переработки продукции  
животного происхождения*

Курс 2

Семестр 4

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Красноярск, 2025



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

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессиональных стандартов: 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»; 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания».

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

«21» марта 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТК и ПБ Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025г.

Программа одобрена на методической комиссии института пищевых производств протокол № 7  
«21» марта 2025 г.

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

«21» марта 2025 г.

## Содержание

|                                                                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <u>АННОТАЦИЯ</u> .....                                                                                                                                                         | 4  |
| <u>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</u> .....                                                                                                         | 4  |
| <u>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</u> ..... | 4  |
| <u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....                                                                                                                  | 6  |
| <u>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....                                                                                                                              | 6  |
| <u>4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....                                                                                                           | 6  |
| <u>4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....                                                                                                                                | 7  |
| <u>4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ</u> .....                                                                                                                                           | 8  |
| <u>4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ</u> .....                                                                                                                                         | 9  |
| <u>4.4. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ</u> .....                                                                | 10 |
| <u>4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</u> 10                                                             |    |
| <u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u> .....                                                                                                                              | 11 |
| <u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....                                                                                                    | 11 |
| <u>6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ</u> .....                                                                                                                             |    |
| <u>6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)</u> .....                                                               |    |
| <u>6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</u> .....                                                                                                                                      |    |
| <u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u> .....                                                                                               | 13 |
| <u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....                                                                                                                 | 13 |
| <u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....                                                                                                   | 14 |
| <u>9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</u> .....                                                                                                          | 14 |
| <u>9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</u> .....                                                               | 14 |
| <u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u> .....                                                                                                                                            | 16 |

## Аннотация

Дисциплина «*Общая технология отрасли*» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения и реализуется в институте пищевых производств кафедрой технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с первичной переработкой и технологиями производства продуктов питания животного происхождения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекционные занятия, лабораторные занятия, практические занятия и самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Программой предусмотрены лекционные (32 часа), лабораторные (16 часов), практические (32 часа) занятия и (64 часа) самостоятельной работы и контроль студента (36 часов).

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Общая технология отрасли*» включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «*Общая технология отрасли*» являются «Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов», «Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения», «Методы исследования мяса и мясных продуктов».

Дисциплина «*Общая технология отрасли*» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Технология переработки рыбных ресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Производство комбинированных пищевых продуктов», «Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей», «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов».

Особенностью дисциплины является знакомство с типами предприятий, перерабатывающих продукцию животного происхождения, сырьевыми ресурсами, процессами убоя и переработки мяса с/х животных и рыбы, а также с изменениями, происходящими в сырье животного происхождения при производстве.

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 «*Общая технология отрасли*», является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области мясоперерабатывающей и рыбоперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству пищевой ценности продукции, оптимизация технологического процесса на основе энерго и ресурсосберегающих технологий.

#### **Задачи:**

- изучить нормативную и техническую документацию отрасли;
- формирование теоретических знаний и практических навыков по совершенствованию действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья;

- использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

Таблица 1

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

| Код, наименование компетенции                                                                                                                                                                        | Код и наименование индикаторов достижений компетенций                                                                                                                                                         | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-1</b> Способен проводить научные исследования в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности | <b>ИД-1<sub>ПК-1</sub></b> Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам.<br><b>ИД-2<sub>ПК-1</sub></b> Составляет описание данных, формулирует выводы по результатам и исследований. | Знать:<br>– этапы исследований по общепринятым методикам в области технологии производства продукции животного происхождения;<br>– описание данных, формулировать выводы по результатам исследований в области технологии производства пищевой продукции                       |
|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                               | Уметь:<br>– проводить научные исследования по общепринятым методикам;<br>– формулировать выводы по результатам и исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности |
|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                               | Владеть:<br>– способностью проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности                                                                     |
| <b>ПК-2</b> Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции                                      | <b>ИД-1<sub>ПК-2</sub></b> Применяет на практике результаты актуальных исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции                         | Знать:<br>этапы исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции;<br>результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции                   |
|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                               | Уметь:<br>– проводить исследования в области современных технологий производства пищевой продукции;<br>– применять на практике результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства                                         |

|                                                                                                          |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                                                                                 | пищевой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |                                                                                                                                 | Владеть:<br>– способностью применять на практике результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ПК-3.</b> Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции | <b>ИД-1<sub>ПК-3</sub></b> Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. | Знать:<br>– нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.<br>Уметь:<br>– осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции.<br>Владеть:<br>– способностью организовывать входной контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве |

### 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.<br>ед.  | час.       | по<br>семестрам |
|                                                        |              |            | № 4             |
| <b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану | <b>4</b>     | <b>144</b> | <b>144</b>      |
| <b>Контактная работа</b> , в том числе:                | <b>2,2</b>   | <b>80</b>  | <b>80</b>       |
| Лекции (Л)                                             |              | 32         | 32              |
| Лабораторные работы (ЛР)                               |              | 16         | 16              |
| Практические работы (ПР)                               |              | 32         | 32              |
| <b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:     | <b>1,8</b>   | <b>64</b>  | <b>64</b>       |
| самостоятельное изучение тем и разделов                |              | 9          | 9               |
| самоподготовка к текущему контролю знаний              |              | 9          | 9               |
| <b>подготовка и сдача экзамена</b>                     | <b>1</b>     | <b>36</b>  | <b>36</b>       |
| <b>Вид контроля:</b>                                   |              |            | <b>экзамен</b>  |

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

#### Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины               | Всего часов на модуль | Контактные часы |           |           | Внеаудиторная работа (СРС) |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------|-----------|----------------------------|
|                                                                  |                       | Л               | ЛЗ        | ПЗ        |                            |
| <b>Модуль 1</b> Инфраструктура, тенденции и перспективы развития | <b>78</b>             | <b>20</b>       | <b>10</b> | <b>16</b> | <b>32</b>                  |

| Наименование<br>модулей и модульных                                                        | Всего<br>часов на | Контактные часы |           |           | Внеаудит<br>орная |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|-----------|-----------|-------------------|
|                                                                                            |                   | Л               | ЛЗ        | ПЗ        |                   |
| мясоперерабатывающей отрасли.                                                              |                   |                 |           |           |                   |
| <b>Модульная единица 1.1</b> Типы предприятий мясной промышленности.                       | 14                | 2               | -         | 4         | 8                 |
| <b>Модульная единица 1.2</b> Сырьевые ресурсы мясоперерабатывающих предприятий.            | 14                | 2               | -         | 4         | 8                 |
| <b>Модульная единица 1.3</b> Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.         | 24                | 4               | 8         | 4         | 8                 |
| <b>Модульная единица 1.4</b> Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.    | 26                | 12              | 2         | 4         | 8                 |
| <b>Модуль 2</b> Гидробионты как промышленное сырье.                                        | <b>68</b>         | <b>14</b>       | <b>6</b>  | <b>16</b> | <b>32</b>         |
| <b>Модульная единица 2.1</b> Классификация и характеристика рыбного сырья и морепродуктов. | 18                | 4               | -         | 4         | 10                |
| <b>Модульная единица 2.2</b> Заготовка и хранение гидробионтов.                            | 21                | 4               | 2         | 4         | 11                |
| <b>Модульная единица 2.3</b> Охлаждение и замораживание гидробионтов.                      | 29                | 6               | 4         | 8         | 11                |
| <b>Подготовка и сдача экзамена</b>                                                         | <b>36</b>         | -               |           | -         | -                 |
| <b>ИТОГО</b>                                                                               | <b>144</b>        | <b>32</b>       | <b>18</b> | <b>32</b> | <b>64</b>         |

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### **Модуль 1. Инфраструктура, тенденции и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли.**

##### **Модульная единица 1.1** Типы предприятий мясной промышленности.

1. История развития мясной отрасли.
2. Нормативные и технические документы отрасли.

##### **Модульная единица 1.2** Сырьевые ресурсы мясоперерабатывающих предприятий.

1. Сырьевые ресурсы отрасли.

##### **Модульная единица 1.3** Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

1. Транспортирование, приемка и содержание скота на предприятиях мясной промышленности.
2. Убой и первичная переработка скота.
3. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.

##### **Модульная единица 1.4** Изменения свойств мяса и мясных продуктов при переработке.

1. Холодильная обработка мяса.
2. Изменение свойств мясного сырья при посоле.
3. Изменение свойств мясного сырья при тепловой обработке.
4. Изменение свойств мясного сырья при сушке.

##### **Модуль 2** Гидробионты как промышленное сырье.

##### **Модульная единица 2.1** Классификация и характеристика рыбного сырья и морепродуктов.

1. Классификация и характеристика рыбного сырья.
2. Классификация и характеристика морепродуктов.

##### **Модульная единица 2.2** Заготовка и хранение гидробионтов.

1. Заготовка живой рыбы.
2. Заготовка рыбы-сырца.
3. Способы и средства транспортировки гидробионтов.

##### **Модульная единица 2.3** Охлаждение и замораживание гидробионтов.

1. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Глазирование.
2. Виды и способы посола. Пряный посол и маринование рыбы.

3. Технологическая схема приготовления соленой рыбы. Требования к сырью и материалам при посоле. Недостатки качества посола и причины их вызывающие.

#### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

| Содержание лекционного курса |                                                                                         |                                                                                                                                                               |                              |              |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| № п./п .                     | № модуля и модульной единицы дисциплины                                                 | № и тема лекции                                                                                                                                               | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
| 1.                           | Модуль 1 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли. |                                                                                                                                                               | Экзамен                      | 16           |
|                              | Модульная единица 1.1                                                                   | Лекция № 1.История развития мясной отрасли. Нормативные и технические документы отрасли.                                                                      | Тестирование                 | 2            |
|                              | Модульная единица 1.2                                                                   | Лекция № 2. Сырьевые ресурсы отрасли.                                                                                                                         |                              | 2            |
|                              | Модульная единица 1.3                                                                   | Лекция № 3. Транспортирование, приемка и содержание скота на предприятиях мясной промышленности.                                                              |                              | 2            |
|                              | Модульная единица 1.4                                                                   | Лекция № 4, 5. Холодильная обработка мяса.                                                                                                                    |                              | 4            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 6. Изменение свойств мясного сырья при посоле.                                                                                                       |                              | 2            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 7. Изменение свойств мясного сырья при тепловой обработке.                                                                                           |                              | 2            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 8. Изменение свойств мясного сырья при сушке.                                                                                                        |                              | 2            |
|                              | 2.                                                                                      | Модуль 2 Гидробионты как промышленное сырье.                                                                                                                  |                              | Экзамен      |
| Модульная единица 2.1        |                                                                                         | Лекция № 9. Классификация и характеристика рыбного сырья.                                                                                                     | Тестирование                 | 2            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 10. Классификация и характеристика морепродуктов.                                                                                                    |                              | 2            |
| Модульная единица 2.2        |                                                                                         | Лекция № 11. Заготовка живой рыбы. Заготовка рыбы-сырца                                                                                                       |                              | 2            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 12. Способы и средства транспортировки гидробионтов.                                                                                                 |                              | 2            |
| Модульная единица 2.3        |                                                                                         | Лекция № 13. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Глазирование.                                                                                           |                              | 2            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 14. Виды и способы посола. Пряный посол и маринование рыбы.                                                                                          |                              | 2            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 15. Технологическая схема приготовления соленой рыбы. Требования к сырью и материалам при посоле. Недостатки качества посола и причины их вызывающие |                              | 2            |
|                              |                                                                                         | Лекция № 16. Изменение свойств гидробионтов при тепловой обработке.                                                                                           |                              | 2            |
|                              |                                                                                         | Итого                                                                                                                                                         |                              |              |



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 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| 1.       | Модуль 1 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли. |                                                                                     | Экзамен                      | 8            |
|          | Модульная единица 1.1                                                                   | Занятие № 1. Изучение ассортимента и качества мяса и мясных продуктов.              | Выполнение и защита          | 2            |
|          | Модульная единица 1.2                                                                   | Занятие № 2. Анализ технологии убоя первичной переработки туш с/х. животных.        |                              | 2            |
|          | Модульная единица 1.3                                                                   | Занятие № 3. Определение качества мяса и мясных продуктов в процессе хранения.      |                              | 2            |
|          | Модульная единица 1.4                                                                   | Занятие № 4. Изменение свойств мясного сырья при тепловой обработке.                |                              | 2            |
| 2.       | Модуль 2 Гидробионты как промышленное сырье.                                            |                                                                                     | Экзамен                      | 8            |
|          | Модульная единица 2.1                                                                   | Занятие № 5. Анализ показателей качества рыбы и морепродуктов.                      | Выполнение и защита          | 2            |
|          | Модульная единица 2.2                                                                   | Занятие № 6. Оценка свойств изменений гидробионтов в процессе хранения.             |                              | 2            |
|          | Модульная единица 2.3                                                                   | Занятие № 7.Оценка свойств изменений гидробионтов в процессе холодильной обработки. |                              | 2            |
|          |                                                                                         | Занятие № 8. Анализ показателей качества гидробионтов при тепловой обработке.       |                              | 2            |
| Итого    |                                                                                         |                                                                                     |                              | 16           |

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 |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| 1.       | <b>Модуль 1 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли.</b> |                                                                                       | <b>Экзамен</b>               | <b>20</b>    |
|          | Модульная единица 1.3                                                                          | Занятие № 1. Расчет выхода продуктов убоя и сортовая разрубка говяжьих туш.           | Выполнение и защита          | 4            |
|          |                                                                                                | Занятие № 2. Расчет выхода продуктов убоя и сортовая разрубка свинных и бараньих туш. |                              | 4            |
|          |                                                                                                | Занятие № 3. Расчет выхода продуктов убоя птицы и кролика.                            |                              | 4            |
|          |                                                                                                | Занятие № 4. Расчет количества полутуш для выработки сменного задания.                |                              | 4            |

| № п./п . | № модуля и модульной единицы дисциплины      | № и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий                     | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|----------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
|          | Модульная единица 1.4                        | Занятие № 5.Расчет сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов для производства. |                              | 4            |
| 2.       | Модуль 2 Гидробионты как промышленное сырье. |                                                                                           | Экзамен                      | 12           |
|          | Модульная единица 2.2                        | Занятие № 6.Расчет выхода продуктов в процессе заготовки гидробионтов.                    | Выполнение и защита          | 4            |
|          | Модульная единица 2.3                        | Занятие № 7. Расчеты при холодильной обработке гидробионтов.                              |                              | 4            |
|          |                                              | Занятие № 8. Расчеты при посоле и мариновании рыбы.                                       |                              | 4            |
| Итого    |                                              |                                                                                           |                              | 32           |

#### 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 занятиям;
- подготовка к практическим занятиям;
- 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 и виды самоподготовки к текущему контролю знаний                                                                                                    | Кол-во часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Модуль 1 Инфраструктура, тенденции и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли. |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     | 32           |
|                                                                                         | Модульная единица 1.2<br>Модульная единица 1.3<br>Модульная единица 1.4 | Мясо диких копытных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса диких копытных животных. Переработка мяса диких копытных животных. Ассортимент продукции диких копытных животных. Условия и сроки хранения. | 27           |
|                                                                                         | самоподготовка к текущему контролю знаний                               |                                                                                                                                                                                                                     | 5            |
| Модуль 2 Гидробионты как промышленное сырье.                                            |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     | 32           |
|                                                                                         | Модульная единица 2.2<br>Модульная единица 2.3                          | Характеристика основных промысловых рыб. Кормовые продукты из рыбного сырья. Оборудование для производства замороженных гидробионтов. Тара и упаковка для производства рыбной продукции.                            | 28           |

| №п./п. | № модуля и модульной единицы              | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|--------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|        | самоподготовка к текущему контролю знаний |                                                                                                                  | 4            |
| ВСЕГО  |                                           |                                                                                                                  | 64           |

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

| Компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ЛЗ   | ЛЗ  | ПЗ  | СРС | Вид контроля          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|-----|-----------------------|
| <b>ПК-1</b> Способен проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности<br><b>ПК-2</b> Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции<br><b>ПК-3</b> Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции | 1-16 | 1-8 | 1-8 | 1-2 | тестирование, экзамен |

## 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

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

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра ТК и ПБ Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина: *Общая технология отрасли*Общая трудоемкость дисциплины 144 час.; лабораторные работы: 16 часов; СРС 64 часа.

| Вид занятий                                            | Наименование                                                     | Авторы                                       | Издательст<br>во                      | Год<br>издания | Вид издания |         | Место<br>хранения |      | Необходимо<br>е<br>количество<br>экз. | Количество<br>экз. в вузе/<br>Эл. ссылка                                                         |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|-------------|---------|-------------------|------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        |                                                                  |                                              |                                       |                | Печ.        | Электр. | Библ.             | Каф. |                                       |                                                                                                  |
| Основная                                               |                                                                  |                                              |                                       |                |             |         |                   |      |                                       |                                                                                                  |
| Лабораторные<br>занятия,<br>самостоятельная<br>работа  | Основы технологии мяса и<br>мясных продуктов                     | КобыляцкийП.С.,<br>СкрипинП.В.               | Персиановс<br>кий :<br>Донской<br>ГАУ | 2018           |             | +       |                   |      | 15                                    | <a href="https://e.lanbook.com/book/108185">https://<br/>e.lanbook.co<br/>m/book/<br/>108185</a> |
|                                                        | Общая технология<br>переработки сырья<br>животного происхождения | КовалеваО. А.,<br>Здрабова Е. М. [и<br>др.]. | СПб. : Лань                           | 2019           |             | +       |                   |      | 15                                    | <a href="https://e.lanbook.com/book/113377">https://<br/>e.lanbook.co<br/>m/book/<br/>113377</a> |
| Дополнительная                                         |                                                                  |                                              |                                       |                |             |         |                   |      |                                       |                                                                                                  |
| Лабораторные<br>занятия,<br>самостоятельна<br>я работа | Биотехнология<br>рациональной переработки<br>животного сырья     | МишанинЮ. Ф.                                 | СПб. : Лань                           | 2017           |             | +       |                   |      | 10                                    | <a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://<br/>e.lanbook.co<br/>m/book/<br/>96860</a>   |

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

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

### Рейтинг-план дисциплины «Общая технология отрасли»

по направлению подготовки

#### 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

При изучении дисциплины «Общая технология отрасли» со студентами в течение семестра проводятся лекции и лабораторные, практические занятия. Экзамен - определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

| Наименование модулей дисциплины    | Выполнение лабораторных и практических работ | Устная защита лабораторных и практических работ | Тестирование | Максимальный балл за модуль |
|------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| Модуль 1                           | 10                                           | 10                                              | 10           | 30                          |
| Модуль 2                           | 10                                           | 10                                              | 10           | 30                          |
| Промежуточная аттестация – экзамен |                                              |                                                 |              | 40                          |
| <b>ИТОГО</b>                       | <b>Семестр 4</b>                             |                                                 |              | <b>100</b>                  |

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

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

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного экзамена с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет в котором указано два вопроса из заранее выданного списка, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и критерии оценивания знаний к экзамену 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 «Общая технология отрасли» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 3-07).

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине «Общая технология отрасли» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 3-18).

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 электрическая Gastromix MG-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; Лапшерезка Redmond RKA-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) и лабораторного (16 часов) и практического (32 часа) типа. Самостоятельная работа (64 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным и практическим работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. Форма контроля – экзамен.

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 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 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|----------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17.02.2026 | Титульный лист | Департамент образования и кадровой политики | В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства от 12.01.2026г № 1 «О внесении изменения в перечень условных делопроизводственных обозначений (индексов) структурных подразделений центрального аппарата Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти, подведомственных Министерству Сельского хозяйства Российской Федерации: руководителям структурных подразделений при подготовке документов, касающихся деятельности Университета вместо наименования «Департамент научно-технологической политики и образования» использовать новое наименование «Департамент образования и кадровой политики» (Депобразования). |

**Программу разработал:**

Речкина Е.А., канд. техн. наук, доцент кафедры ТК и ПБ

\_\_\_\_\_  
(подпись)



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине  
«Общая технология отрасли»  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

В рабочей программе представлены цели, задачи, структура и содержание, а также организационно-методический компонент и учебно-методическое обеспечение дисциплины, список обязательной, дополнительной и электронной литературы.

Дисциплина «Общая технология отрасли» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции включена в ОПОП, обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) дисциплин по выбору.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины «Общая технология отрасли» соответствует уровню обучения и критериям оценки.

Рабочая программа является полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ОПОП ВО.

Закключение: рабочая программа учебной дисциплины «Общая технология отрасли» для подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции может быть рекомендована в качестве Рабочей программы для изучения курса «Общая технология отрасли» студентами ВО ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Рецензент:

Зав. кафедрой

технологии и организации  
общественного питания СФУ

д.т.н., профессор



Г.А. Губаненко

(подпись)