

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
ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ И
МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫХ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
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 4

Семестр 7

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

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.....	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	6
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	6
4.3. Лекционные занятия.....	7
4.4. Лабораторные занятия.....	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	10
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8).....	11
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	10
6.3. Программное обеспечение.....	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	13
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	13
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	13
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	15

Аннотация

Дисциплина «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули), дисциплин по выбору, для 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-2; ПК-3, ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологиями производства быстрозамороженных мясных и мясорастительных полуфабрикатов.

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные занятия (36 часов) и (54 часа) самостоятельной работы.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули), дисциплины по выбору.

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов», являются «Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов», «Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование предприятий отрасли» и «Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов».

Дисциплина «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Технологии производств продуктов специального назначения», «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения» и «Безотходные технологии производства мясных продуктов».

Особенностью дисциплины является изучение технологий производства мясных и мясорастительных полуфабрикатов, а также оборудование используемого в данном 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 «Технологии производства мясных и мясорастительных быстрозамороженных полуфабрикатов», является формирование у студентов профессиональных знаний; умений создания новых и совершенствование существующих технологий, ассортимента быстрозамороженных мясных и мясорастительных полуфабрикатов; полученные знания позволяют рациональное использование продуктов животного и растительного происхождения для получения готовой продукции высокого качества.

Задачи:

- научить как проводить входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции из мяса;

- изучение современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства быстрозамороженных мясных и мясорастительных полуфабрикатов, с получением готовой продукции высокого качества.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2. Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции	ИД-1_{ПК-2} Применяет на практике результаты актуальных исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	Знать: актуальные исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции.
		Уметь: применить на практике результаты актуальных исследований в области технологии производства пищевой продукции.
		Владеть: передовыми технологиями для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной пищевой продукции.
ПК-3. Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ИД-2_{ПК-3} Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.
		Уметь: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции.
		Владеть: способностью организовывать входной контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.
ПК-4. Способен осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1_{ПК-4} Определяет наиболее рациональные режимы производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции с учетом их качества и целевого назначения	Знать: наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; как осуществляется контроль технологических параметров производства продуктов питания.
		Уметь: подбирать наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания.
		Владеть: наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; как осуществляется контроль технологических параметров производства продуктов питания.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), 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.	по семестрам
			№ 7
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,5	54	54
Лекции (Л)		18	18
Лабораторные работы (ЛР)		36	36
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,5	54	54

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 7
самостоятельное изучение тем и разделов		45	45
самоподготовка к текущему контролю знаний		9	9
подготовка и сдача зачета		9	9
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактные часы		Внеауди- тная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Технологии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.	66	12	24	30
Модульная единица 1.1 Характеристика основного и вспомогательного сырья и материалов.	11	2	4	5
Модульная единица 1.2 Классификация полуфабрикатов из мяса. Сортная разделка мяса.	11	2	4	5
Модульная единица 1.3 Технологии производства порционных полуфабрикатов из мяса.	11	2	4	5
Модульная единица 1.4 Технологии производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	11	2	4	5
Модульная единица 1.5 Технологии производства маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	11	2	4	5
Модульная единица 1.6 Технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса.	11	2	4	5
Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.	42	6	12	24
Модульная единица 2.1 Технологии производства рубленых мясорастительных полуфабрикатов.	14	2	4	8
Модульная единица 2.2 Технологии производства фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.	14	2	4	8
Модульная единица 2.3. Технологии производства тестовых полуфабрикатов. Пельмени, манты, хинкали, чебуреки.	14	2	4	8
Подготовка и сдача зачета	9	-	-	9
ИТОГО	108	18	36	54

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технологии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.

Модульная единица 1.1 Характеристика основного и вспомогательного сырья и материалов.

Категории упитанности и характеристика мясного сырья. Пищевая и биологическая ценность мяса. Характеристика сырья и материалов, используемых для производства продуктов из мяса.

Модульная единица 1.2 *Классификация полуфабрикатов из мяса. Сортная разделка мяса.*

Технология разделки мяса. Классификация полуфабрикатов из мяса.

Модульная единица 1.3 *Технологии производства порционных полуфабрикатов из мяса.*

Ассортимент и технологии производства натуральных порционных полуфабрикатов из мяса.

Требования к качеству натуральных полуфабрикатов из мяса. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение натуральных полуфабрикатов из мяса.

Модульная единица 1.4 *Технологии производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.*

Ассортимент и технологии производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Модульная единица 1.5 *Технологии производства маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.*

Ассортимент и технологии производства, маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Модульная единица 1.6 *Технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса.*

Ассортимент и технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов из мяса. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение рубленых полуфабрикатов из мяса.

Модуль 2. Технологии производства быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.

Модульная единица 2.1 *Технологии производства мясорастительных полуфабрикатов.*

Ассортимент и технологии производства мясорастительных полуфабрикатов. Требования к качеству мясорастительных полуфабрикатов. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение мясорастительных полуфабрикатов.

Модульная единица 2.2 *Технологии производства фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.*

Ассортимент и технологии производства, фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов. Требования к качеству фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.

Модульная единица 2.3 *Технологии производства мясорастительных тестовых полуфабрикатов.*

Ассортимент и технология производства мясорастительных тестовых полуфабрикатов. Требования к качеству мясорастительных тестовых полуфабрикатов. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение мясорастительных тестовых полуфабрикатов.

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 Технологии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.		Зачет	12
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Характеристика основного и вспомогательного сырья и материалов.		2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 2. Классификация полуфабрикатов из мяса. Сортная		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		разделка мяса.		
	Модульная единица 1.3	Лекция № 3. Технологии производства порционных полуфабрикатов из мяса.		2
	Модульная единица 1.4	Лекция № 4. Технологии производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		2
	Модульная единица 1.5	Лекция № 5. Технологии производства маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	Тестирование	2
	Модульная единица 1.6	Лекция № 6. Технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса.		2
2.	Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.		Зачет	6
	Модульная единица 2.1	Лекция № 7. Технологии производства мясорастительных полуфабрикатов.		2
	Модульная единица 2.2	Лекция № 8. Технологии производства фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.	Тестирование	2
	Модульная единица 2.3	Лекция № 9. Технологии производства мясорастительных тестовых полуфабрикатов		2
	Итого			18

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторные занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1 Технологии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов		Защита	24
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Технохимический контроль качества основного сырья для производства полуфабрикатов из мяса.		4
	Модульная единица 1.2	Занятие № 2. Сортная разделка туш убойных животных для производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.		4
1.	Модульная единица 1.3	Занятие № 3. Технология производства и контроль качества производства порционных полуфабрикатов из мяса.	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 1.4	Занятие № 4. Технология производства и контроль качества мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		4
	Модульная единица 1.5	Занятие № 5. Технология производства и контроль качества производства маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		4
	Модульная единица 1.6	Занятие № 6. Технология производства и контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса.		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторные занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
2.	Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.		Защита	12
	Модульная единица 2.1	Занятие № 7. Технологии производства и контроль качества мясорастительных полуфабрикатов	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 2.2	Занятие № 8. Технология производства и контроль качества фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.		4
	Модульная единица 2.3	Занятие № 9. Технология производства и контроль качества мясорастительных тестовых полуфабрикатов.		4
Итого				36

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;
- работа с иностранной литературой, журналами.

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

Таблица 6

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 Технологии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.			30
1	Модульная единица 1.1	Характеристика мясного сырья из нетрадиционных видов животных. Пищевая и биологическая ценность мяса нетрадиционных видов животных.	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	1
	Модульная единица 1.2	Сортовая разделка туш оленины, марала, конины. Оборудование для производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов. Современная тара и упаковка для быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	1
	Модульная единица 1.3	Ассортимент и технологии производства натуральных порционных полуфабрикатов из мяса нетрадиционных видов животных.	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	1
	Модульная единица 1.4	Ассортимент и технологии производства	4

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		мелкокусковых полуфабрикатов из мяса нетрадиционных видов животных.	
		самоподготовка к текущему контролю знаний	1
	Модульная единица 1.5	Ассортимент и технологии производства маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса нетрадиционных видов животных.	4
		самоподготовка к текущему контролю знаний	1
	Модульная единица 1.6	Ассортимент и технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса нетрадиционных видов животных.	4
		самоподготовка к текущему контролю знаний	1
Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов.			24
	Модульная единица 2.1	Ассортимент и технологии производства мясорастительных полуфабрикатов из мяса нетрадиционных видов животных.	7
		самоподготовка к текущему контролю знаний	1
	Модульная единица 2.2	Ассортимент и технологии производства фаршированных быстрозамороженных мясорастительных полуфабрикатов из мяса нетрадиционных видов животных.	7
		самоподготовка к текущему контролю знаний	1
	Модульная единица 2.3	Ассортимент и технология производства мясорастительных тестовых полуфабрикатов из мяса нетрадиционных видов животных.	7
		самоподготовка к текущему контролю знаний	1
Подготовка к зачету			9
ВСЕГО			54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ЛЗ	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2; ПК-3; ПК-4.	1-9	1-9	1-3	тестирование, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

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. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия № 47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г;
4. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
5. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТкиПБ Направление подготовки 35.03.07 Дисциплина «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛР, СРС	Идентификация сырья и пищевой продукции	Динер Ю. А., Скрябина О. В., Рябкова Д. С.	Омск : Омский ГАУ	2023		+			10	https://e.lanbook.com/book/326471
	Производство полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд	Андреева С. В., Левина Т. Ю., Курако У. М.	Саратов :Вавиловский университет	2024		+			10	https://e.lanbook.com/book/450419
	Базовые технологии производства мясных продуктов	Гизатова А. Я.,ГизатовН. В.	Уфа : БГАУ	2022		+			10	https://e.lanbook.com/book/326579
	Технология мяса и мясных	АлексеевА. Л.	Донской ГАУ	2023		+			10	https://e.lanbook.com/book/400838
Дополнительная										
Л, ЛР, СРС	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя	Мышалова, О. М.	Кемерово :КемГУ	2016		+			10	https://e.lanbook.com/book/93552
	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	КриштафовичВ. И., ПозняковскийВ. М., ГончаренкоО. А., КриштафовичД. В.	Санкт-Петербург : Лань	2021						https://e.lanbook.com/book/176695

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

Рейтинг-план дисциплины

«Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов»

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

При изучении дисциплины «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» со студентами в течение семестра проводятся лекции и лабораторные. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском 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 менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет с оценкой по расписанию зачетной сессии. Оценка на зачет с оценкой 40 баллов, которые суммируются с баллами семестра

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение занятий	20
Самоподготовка к лабораторным, практическим занятиям, текущему контролю знаний	20
Работа с информационными ресурсами, конспектирование	20
Зачет	40
Всего	100

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

- тестирование;
- подготовка, выполнение лабораторных работ;
- устная защита лабораторных работ;
- 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, а также в виде тестирования в системе [moodle](#). 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 «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 3-07).

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» 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 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; Лапшерезка 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 (18 часов) и лабораторного типа (36 часов). Самостоятельная работа (54 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. 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 работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных, 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 нарушением слуха	• в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	• в печатной форме увеличенного 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
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
«Технологии производства мясных и мясо-растительных
быстрозамороженных полуфабрикатов»
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 «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» 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 «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» 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.

Заключение: рабочая программа учебной дисциплины «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» 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 «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов» студентами ВО ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Рецензент:

Зав. кафедрой

технологии и организации
общественного питания СФУ

д.т.н., профессор



Г.А. Губаненко

(подпись)