

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 БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
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*



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

Красноярск, 2025

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.

<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>4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</u>	9
<u>4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</u>	10
<u>5. Взаимосвязь видов учебных занятий</u>	10
<u>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</u>	11
<u>6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)</u>	11
<u>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)</u>	11
<u>6.3. Программное обеспечение</u>	11
<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 «Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» 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. Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения 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 полуфабрикатов из мяса птицы.

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 быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» 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 быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы», 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 быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» 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 полуфабрикатов из мяса птицы, а также оборудования, используемого при производстве быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы.

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 быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы», является формирование у студентов профессиональных знаний; умений создания новых и совершенствование существующих технологий, ассортимента быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы; 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 птицы;

- изучение современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы, 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
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. 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		Внеауди- тная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Технологии производства быстрозамороженных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	60	10	20	30
Модульная единица 1.1 Характеристика основного и вспомогательного сырья и материалов.	12	2	4	6
Модульная единица 1.2 Классификация полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка мяса птицы.	12	2	4	6
Модульная единица 1.3 Технологии производства натуральных полуфабрикатов из птицы.	12	2	4	6
Модульная единица 1.4 Технологии производства натуральных фаршированных полуфабрикатов из птицы.	12	2	4	6
Модульная единица 1.5 Технологии производства маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.	12	2	4	6
Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.	48	8	16	24

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактные часы		Внеаудио рная работа
		Л	ЛЗ	
Модульная единица 2.1 Технологии производства рубленых панированных полуфабрикатов из птицы.	12	2	4	6
Модульная единица 2.2 Технологии производств рубленых фаршированных полуфабрикатов из птицы.	12	2	4	6
Модульная единица 2.3 Технологии производства тестовых полуфабрикатов с мясом птицы. Пельмени, хинкали из мяса птицы.	12	2	4	6
Модульная единица 2.4 Классификация субпродуктов птицы. Переработка субпродуктов из птицы.	12	2	4	6
Подготовка и сдача зачета	9	-	-	9
ИТОГО	108	18	36	54

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технологии производства быстрозамороженных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

Модульная единица 1.1 *Характеристика основного и вспомогательного сырья и материалов.*
Виды, породы и характеристика сухопутной птицы. Виды, породы и характеристика водоплавающей птицы. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Характеристика сырья и материалов, используемых для производства продуктов из мяса птицы.

Модульная единица 1.2 *Классификация полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка мяса птицы.* Технология разделки мяса птицы. Классификация полуфабрикатов из мяса птицы.

Модульная единица 1.3 *Технологии производства натуральных полуфабрикатов из птицы.*
Ассортимент и технологии производства натуральных полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству натуральных полуфабрикатов из птицы. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение натуральных полуфабрикатов из птицы.

Модульная единица 1.4 *Технологии производства натуральных фаршированных полуфабрикатов из птицы.*

Ассортимент и технологии производства натуральных фаршированных полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству натуральных фаршированных полуфабрикатов из птицы. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение натуральных фаршированных полуфабрикатов из птицы.

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

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

Модуль 2. Технологии производства быстрозамороженных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.

Модульная единица 2.1 *Технологии производства рубленых панированных полуфабрикатов из птицы.*

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

Модульная единица 2.2 Технологии производства рубленых фаршированных полуфабрикатов из птицы.

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

Модульная единица 2.3 Технологии производства тестовых полуфабрикатов с мясом птицы. Пельмени, манты, хинкали из мяса птицы.

Ассортимент и технология производства полуфабрикатов в тесте из мяса птицы. Требования к качеству в тесте из мяса птицы. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение в тесте из мяса птицы.

Модульная единица 2.4 Классификация субпродуктов птицы. Переработка субпродуктов из птицы.

Классификация субпродуктов птицы. Переработка субпродуктов из птицы. Требования к качеству. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение субпродуктов и продуктов переработки из субпродуктов.

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 натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		Зачет	10
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Характеристика основного и вспомогательного сырья и материалов.	Тестирование	2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 2. Классификация полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка мяса птицы.		2
	Модульная единица 1.3	Лекция № 3. Технологии производства натуральных полуфабрикатов из птицы.		2
	Модульная единица 1.4	Лекция № 4. Технологии производства натуральных фаршированных полуфабрикатов из птицы.		2
	Модульная единица 1.5	Лекция № 5. Технологии производства маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.		2
2.	Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.		Зачет	8
	Модульная единица 2.1	Лекция № 6. Технологии производства рубленых панированных полуфабрикатов из птицы.	Тестирование	2
	Модульная единица 2.2	Лекция № 7. Технологии производства рубленых фаршированных полуфабрикатов из птицы.		2
	Модульная единица 2.3	Лекция № 8. Технологии производства тестовых полуфабрикатов с мясом птицы. Пельмени, манты, хинкали из мяса птицы.		2
	Модульная единица 2.4	Лекция № 9. Классификация		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		субпродуктов птицы. Переработка субпродуктов из птицы.		
	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
1.	Модуль 1 Технологии производства быстрозамороженных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		Защита	20
	Модульная единица 1.1 Модульная единица 1.2 Модульная единица 1.3 Модульная единица 1.4 Модульная единица 1.5	Занятие № 1. Технохимический контроль качества основного сырья для производства полуфабрикатов из мяса птицы.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 2. Схемы разделки птицы для производства быстрозамороженных натуральных полуфабрикатов.		4
		Занятие № 3. Технология производства и контроль качества натуральных полуфабрикатов из птицы.		4
		Занятие № 4.Технология производства и контроль качества натуральных фаршированных полуфабрикатов из птицы.		4
		Занятие № 5.Технология производства и контроль качества маринованных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.		4
2.	Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы		Защита	16
	Модульная единица 2.1 Модульная единица 2.2 Модульная единица 2.3 Модульная единица 2.4	Занятие № 6. Технология производства и контроль качества рубленых панированных полуфабрикатов из птицы.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 7. Технология производства и контроль качества рубленых фаршированных полуфабрикатов из птицы.		4
		Занятие № 8. Технология производства и контроль качества тестовых полуфабрикатов с мясом птицы.		4
		Занятие № 9. Технология производства и контроль качества кулинарных изделий из субпродуктов птицы.		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 натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.			30
1	Модульная единица 1.1 Модульная единица 1.2 Модульная единица 1.3 Модульная единица 1.4 Модульная единица 1.5	Холодильная обработка мяса птицы. Характеристика технологических процессов производства быстрозамороженных продуктов из мяса птицы. Оборудование для производства быстрозамороженных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Современная тара и упаковка для быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы.	25
	самоподготовка к текущему контролю знаний		5
Модуль 2 Технологии производства быстрозамороженных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.			24
2	Модульная единица 2.1 Модульная единица 2.2 Модульная единица 2.3 Модульная единица 2.4	Общие и специальные требования к мясному сырью для производства быстрозамороженных блюд. Применение пищевых добавок в технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы. НТД отрасли.	20
	самоподготовка к текущему контролю знаний		4
Подготовка к зачету			9
ВСЕГО			54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ЛЗ	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2. Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции	1-9	1-9	1-3	тестирование, зачет
ПК-3. Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции				
ПК-4. Способен осуществлять контроль				

Компетенции	ЛЗ	ЛЗ	СРС	Вид контроля
технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности				

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](http://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. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТкиПБ. Направление подготовки 35.03.07 Дисциплина «Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы»

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
	Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Романова Т. Н.	Самара : СамГАУ	2024		+			10	https://e.lanbook.com/book/392555
	Переработка мяса птицы и кроликов	РыгаловаЕ.А., РечкинаЕ.А, Геращенко К.А., Шароглазова Л.П., ВеличкоН.А.	Красноярск: КрасГАУ	2021		+			10	http://www.kgau.ru/new/student/43/content/105.pdf
Дополнительная										
Л, ЛР, СРС	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя	Мышалова, О. М.	Кемерово : КемГУ	2016		+			10	https://.lanbook.com/book/93552

Директор Научной библиотеки _____

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

Рейтинг-план дисциплины

«Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

При изучении дисциплины «Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» 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

Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Таблица 9

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 быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 3-07).

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» 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 (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 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 дисциплины «Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы»

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Предложенная на рецензию программа, разработанная Речкиной Е.А. к.т.н., доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 4 курса, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль *«Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения»*.

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

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

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль *«Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения»* по дисциплине «Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

Зав. кафедрой

технологии и организации общественного
питания СФУ

д.т.н., профессор



Г.А. Губаненко

(подпись)