

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства

СОГЛАСОВАНО:
Директор института ПБиВМ
Лефлер Т.Ф. «18» марта 2024 года

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И. «29» марта 2024 года



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства нетрадиционных мясных продуктов
для подготовки бакалавров ФГОС ВО

Направление 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции животноводства

Курс: 4

Семестр: 7

Форма обучения: заочная

Квалификация: Бакалавр

Составители: Юдахина М.А., к. с.-х. н. «1» марта 2024 г

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» № 669 от 17.07.2017 г, профессиональным стандартом «Агроном» № 454н от 9.07.2018 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «15» марта 2024 г.
Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор «15» марта 2024 г

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 7 «18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г, д.в.н., доцент «18» марта 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки
Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор «15» марта 2024 г.

Оглавление

Аннотация	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины.....	6
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия	7
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	8
4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	8
4.4.2. Перечень вопросов контрольной работы	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1. Карта обеспеченности литературой.....	11
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	13
6.3. Программное обеспечение	13
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	13
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	14
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	14
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	14
Протокол изменений РПД	16

Аннотация

Дисциплина «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», является курсом по выбору. Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-4; ПК - 5; ПК-9; ПК-15; ПК-17) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением технологии производства конкурентоспособной нетрадиционной мясной продукции.

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 6 часов, лабораторные занятия 10 часов и 124 часов самостоятельной работы студента и 4 часа зачет.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов» являются: биохимия сельскохозяйственной продукции, генетика растений и животных, биохимия молока и мяса, морфология и физиология сельскохозяйственных животных.

Дисциплина «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции животноводства, Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, технология продуктов функционального назначения, Технология пищевых полуфабрикатов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей аттестации (контрольной работы) и промежуточной аттестации в виде зачета.

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

Цель дисциплины – овладение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области производства нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья.

Задачи дисциплины: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции животноводства.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4 - Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 Знает: Требования технической документации к производству и переработке сельскохозяйственной продукции. ИД-2 Умеет: Организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции. Проводить проверку исправности технологического оборудования, коли-	Знать: требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции; – биохимический состав нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья – изменение химического состава и свойств нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья под влиянием различных факторов; – источники загрязнения нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья; – влияние технологических режимов и условий обработки мясного сырья на количественный и качественный состав; – требования к санитарно-микробиологическому контролю сырья, условий производства и готовой продукции; – критерии безопасности и санитарные нормы качества нетрадиционных продуктов из нетрадиционного мясного сырья.

	<p>чественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ.</p> <p>ИД-3 Владеет: Навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности.</p>	<p>Уметь: организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; – планировать улучшение качества продукции; – проводить количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ; – проводить технологический контроль при производстве и хранении нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья; – эффективно применять знания операций в технологических процессах консервирования разных видов животноводческого сырья; <p>Владеть: навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками аналитической работы по определению биохимических и микробиологических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья; – практическими навыками различных методов консервирования и производства нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья; – навыками аналитической работы по определению биохимических и микробиологических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств мяса и мясных продуктов; – навыками составления рецептур нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья.
<p>ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-1 Знает: Требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с. -х. продукции.</p> <p>ИД-2 Умеет: Оформлять и вести учетно- отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде, определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции.</p> <p>ИД-3 Владеет: Навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов; – биохимические и физико-химические процессы при выработке и хранении молочных и мясных продуктов. <p>Уметь: оформлять и вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции; – использовать лабораторные методы анализа химического состава и биохимических показателей молока и мяса, молочных и мясных продуктов; – проводить технологический контроль при производстве и хранении молочной и мясной продукции. <p>Владеть: навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств молока и мяса, и обосновании технологий их производства, хранения и переработки; – навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молока и мяса
<p>ПК-9 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p>	<p>ИД-1 Знает: способы реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>ИД-2 Умеет: реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>ИД-3 Владеет: навыками реализации технологий производства продукции животноводства</p>	<p>Знать: способы реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>Уметь: реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>Владеть: навыками реализации технологий производства продукции животноводства</p>
<p>ПК-15 Способен</p>	<p>ИД-1 Знает: способы реализации</p>	<p>Знать: способы реализации технологии переработки и хранения</p>

реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.	технологии переработки и хранения продукции животноводства. ИД-2 Умеет: реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства. ИД-3 Владеет: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства.	продукции животноводства. Уметь: реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства.
		Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства.
ПК-17 Способен организовывать производство сельскохозяйственной продукции	ИД-1 Знает: способы организации производства сельскохозяйственной продукции ИД-2 Умеет: организовывать производство сельскохозяйственной продукции ИД-3 Владеет: навыками организации производство сельскохозяйственной продукции	Знать: способы организации производства сельскохозяйственной продукции Уметь: организовывать производство сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками организации производство сельскохозяйственной продукции

3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	Семестр № 7
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	0,44	16	16
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	0,16	6/4	6/4
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	0,28	10/4	10/4
Самостоятельная работа (СРС)	3,44	124	124
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	1,72	62	62
контрольная работа	0,56	20	50
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,11	4	8
подготовка к зачету	0,11	4	4
Вид контроля:			
Зачет	0,11	4	4

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
Модуль 1 Введение в дисциплину		2		6
Модуль 2 Технология производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья			4	30
Модуль 3 Технология производства нетрадиционных мясных продуктов			6	28
Модуль 4 Безопасность потребления нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья.		4		60
Контроль	4			
ИТОГО	144	6	10	124

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Введение в дисциплину:

Исторический обзор потребления нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья. Понятия о нетрадиционном мясном сырье и нетрадиционных мясных продуктах,

их характеристика. Классификация и ассортимент и особенности производства нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья.

Модуль 2 Технология производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья:

Понятия о нетрадиционном мясном сырье, его характеристика. Особенности производства продукции из нетрадиционного мясного сырья. Характеристика ассортимента мясопродуктов из конины, оленины и мяса жеребят. Характеристика ассортимента производства продуктов из мяса страусов, перепелок, ворон, и др. птицы. Характеристика ассортимента производства продуктов из мяса двустворчатых моллюсков, улиток, лягушек, змей, ящериц, тритонов, саламандр, крокодилов, летучих мышей, игуан, черепах и т.д. Характеристика ассортимента производства продуктов из мяса сусликов, собак, кенгуру, моржей, верблюдов, нутрий, медведей, тюленей, тигров и др. Изучение технологии разделки, рецептур и технологии производства продуктов из конины, жеребятины и оленины. Изучение рецептур и технологии производства продуктов из мяса страусов, перепелок и др. птицы. Изучение рецептур и технологии производства продуктов из мяса двустворчатых моллюсков, улиток, лягушек, змей, ящериц, тритонов, саламандр, крокодилов, летучих мышей, игуан, черепах и т.д. Изучение рецептур и технологии производства продуктов из мяса сусликов, собак, кенгуру, моржей, верблюдов, нутрий, медведей, тюленей, тигров и др. Изучение рецептур и технологии производства мясных паштетов, паст и фаршей из нетрадиционного мясного сырья.

Модуль 3 Технология производства нетрадиционных мясных продуктов:

Технология производства национальных вареных и запеченных продуктов. Технология производства национальных соленых и копченых продуктов. Технология производства национальных вяленых и сушеных продуктов. Разработка рецептур для производства нетрадиционных мясных продуктов. Технологические схемы производства национальных вареных продуктов. Технологические схемы производства запеченных продуктов. Технологические схемы производства копченых продуктов. Технологические схемы производства соленых продуктов. Технологические схемы производства вяленых и сушеных продуктов. Классификация и ассортимент нетрадиционных мясных продуктов. Технология производства национальных вареных продуктов. Технология производства национальных запеченных продуктов. Технология производства национальных копченых продуктов. Технология производства национальных соленых продуктов. Технология производства национальных вяленых и сушеных продуктов. Разработка рецептур для производства нетрадиционных мясных продуктов. Технологические схемы производства национальных вареных продуктов. Технологические схемы производства запеченных продуктов. Технологические схемы производства копченых продуктов. Технологические схемы производства соленых продуктов. Технологические схемы производства вяленых и сушеных продуктов

Модуль 4 Безопасность потребления нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья:

Показатели ветеринарно – санитарной безопасности мясного сырья и продукции. Требования правил санитарного осмотра убойных животных и ветеринарно – санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. СанПин 2.3.2.1078-01.

4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/ п	№ модуля и мо- дульной едини- цы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контроль- ного мероприя- тия	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение в дисциплину	Лекция № 1 Исторический обзор потребления нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья. Понятия о нетрадиционном мясном сырье и нетрадиционных мясных продуктах, их характеристика. Классификация и ассортимент и особенности производства нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья	контрольная работа, зачет	2
	Модуль 4 Безопасность потребления нетрадиционных мясных продуктов и про- дуктов из нетрадиционного мясного сырья.	Лекция № 2,3. Показатели ветеринарно – санитарной безопас- ности мясного сырья и продукции. Требования правил сани- тарного осмотра убойных животных и ветеринарно – санитар- ной экспертизы мяса и мясных продуктов. СанПин 2.3.2.1078- 01.	контрольная работа, зачет	4
				4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	Модуль 2 Технология производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья	Занятие № 1. Изучение технологии разделки, рецептур и технологии производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья		6
		Занятие № 2. Изучение рецептур и технологии производства мясных паштетов, паст и фаршей из нетрадиционного мясного сырья	контрольная работа, зачет	4
				2
3	Модуль 3 Технология производства нетрадиционных мясных продуктов	Занятие № 3. Разработка рецептур для производства нетрадиционных мясных продуктов		6
		Занятие № 4. Технологические схемы производства национальных вареных, копченых и запеченных продуктов	контрольная работа, зачет	2
		Занятие № 5. Технологические схемы производства соленых, вяленых и сушеных продуктов		2
				2
	ИТОГО			10

4.4. 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.

Самостоятельная работа студентов организуется в форме:

- использования электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;

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

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение в дисциплину		6
		1. Исторический обзор потребления нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья	2
		2. Ассортимент производства нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья	2
	Подготовка к текущему контролю		2
	Модуль 2 Технология производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья		30
		3. Понятия о нетрадиционном мясном сырье, его характеристика	2
		4. Характеристика ассортимента мясопродуктов из конины и мяса жеребят	2
		5. Характеристика ассортимента производства продуктов из оленины	2
		6. Характеристика ассортимента производства продуктов из мяса страусов, перепелок, ворон, галок, соколов, филинов, аистов, сов, белых куропаток и др. птицы	2
		7. Характеристика ассортимента производства продуктов из мяса двустворчатых моллюсков, улиток, лягушек, змей, ящериц, тритонов, саламандр, крокодилов, летучих мышей, игуан, черепах и т.д.	2
		8. Характеристика ассортимента производства продуктов из мяса сусликов, собак, кенгуру, моржей, верблюдов, нутрий, медведей, тюленей, тигров и др.	2
		9. Характеристика ассортимента производства мясных паштетов, паст и фаршей из нетрадиционного мясного сырья	2
		10. Особенности производства продукции из нетрадиционного мясного	2

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		сырья	
		11. Технология разделки конины, жеребятини и оленины.	2
		12. Подготовка и разделка сырья	2
		13. Изучение рецептур и технологии производства продуктов из мяса страусов, перепелок и др. птицы	2
		14. Изучение рецептур и технологии производства продуктов из мяса двустворчатых моллюсков, улиток, лягушек, змей, ящериц, тритонов, саламандр, крокодилов, летучих мышей, игуан, черепах и т.д.	2
		15. Изучение рецептур и технологии производства продуктов из мяса сусликов, собак, кенгуру, моржей, верблюдов, нутрий, медведей, тюленей, тигров и др.	2
		16. Изучение рецептур и технологии производства мясных паштетов, паст и фаршей из нетрадиционного мясного сырья	2
	Подготовка к текущему контролю		2
	Модуль 3 Технология производства нетрадиционных мясных продуктов		28
		17. Классификация и ассортимент нетрадиционных мясных продуктов	3
		18. Технология производства национальных вареных продуктов	2
		19 Технология производства национальных запеченных продуктов	2
		20 Технология производства национальных копченых продуктов	2
		21. Технология производства национальных соленых продуктов	2
		22. Технология производства национальных вяленых и сушеных продуктов	2
		23. Разработка рецептур для производства нетрадиционных мясных продуктов	3
		24. Технологические схемы производства национальных вареных продуктов	2
		25. Технологические схемы производства запеченных продуктов	2
		26 Технологические схемы производства копченых продуктов	2
		27. Технологические схемы производства соленых продуктов	2
		28. Технологические схемы производства вяленых и сушеных продуктов	2
	Подготовка к текущему контролю		2
	Модуль 4 Безопасность потребления нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья.		60
		29.Показатели ветеринарно – санитарной безопасности мясного сырья и продукции.	2
		30. Требования правил санитарного осмотра убойных животных и ветеринарно – санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. СанПин 2.3.2.1078-01.	2
	Подготовка к текущему контролю		2
	Подготовка контрольной работы		50
	Подготовка к зачету		4
	ВСЕГО		124

4.4.2. Перечень вопросов контрольной работы

1. Исторический обзор потребления нетрадиционных мясных продуктов
2. Исторический обзор потребления продуктов из нетрадиционного мясного сырья
3. Ассортимент производства нетрадиционных мясных продуктов
4. Ассортимент производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья
5. Понятия о нетрадиционном мясном сырье, его характеристика
6. Характеристика ассортимента мясопродуктов из конины и мяса жеребят
7. Технология производства мясопродуктов из конины и мяса жеребят
8. Характеристика ассортимента мясопродуктов из оленины
9. Технология производства мясопродуктов из оленины
10. Характеристика ассортимента и технология производства продуктов из мяса страусов, перепелок, ворон, галок, соколов, филинов, аистов, сов, белых куропаток и др. птицы
11. Характеристика ассортимента и технология производства продуктов из мяса двустворчатых моллюсков, улиток, лягушек, змей, ящериц, тритонов, саламандр, крокодилов, летучих мышей, игуан, черепах и т.д.

12. Характеристика ассортимента и технология производства продуктов из мяса сусликов, собак, кенгуру, моржей, верблюдов, нутрий, медведей, тюленей, тигров и др.
13. Характеристика ассортимента производства мясных паштетов, паст и фаршей из нетрадиционного мясного сырья
14. Технология производства мясных паштетов, паст и фаршей из нетрадиционного мясного сырья
15. Особенности производства продукции из нетрадиционного мясного сырья
16. Технология разделки конины, жеребятини и оленины.
17. Подготовка и разделка сырья
18. Рецептуры и технологии производства продуктов из мяса страусов, перепелок и др. птицы
19. Рецептуры и технологии производства продуктов из мяса двустворчатых моллюсков, улиток, лягушек, змей, ящериц, тритонов, саламандр, крокодилов, летучих мышей, игуан, черепах и т.д.
20. Рецептуры и технологии производства продуктов из мяса сусликов, собак, кенгуру, моржей, верблюдов, нутрий, медведей, тюленей, тигров и др.
21. Рецептуры и технологии производства мясных паштетов, паст и фаршей из нетрадиционного мясного сырья
22. Классификация и ассортимент нетрадиционных мясных продуктов
23. Технология производства национальных вареных продуктов
24. Технология производства национальных запеченных продуктов
25. Технология производства национальных копченых продуктов
26. Технология производства национальных соленых продуктов
27. Технология производства национальных вяленых и сушеных продуктов
28. Разработка рецептур для производства нетрадиционных мясных продуктов
29. Технологические схемы производства национальных вареных продуктов
30. Технологические схемы производства запеченных продуктов
31. Технологические схемы производства копченых продуктов
32. Технологические схемы производства соленых продуктов
33. Технологические схемы производства вяленых и сушеных продуктов
34. Показатели ветеринарно – санитарной безопасности мясного сырья и продукции.
35. Требования правил санитарного осмотра убойных животных и ветеринарно – санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. СанПин 2.3.2.1078-01.

Требования к оформлению контрольных работ

При написании контрольной работы ответы на вопросы должны быть изложены кратко, достаточно полно отражать сущность, значение, обоснование технологических процессов, режимов работы. Номер варианта определяется с учетом учебного шифра студента (табл. 7). Например, учебный шифр – 094. Следовательно, вариант задания определяется на пересечении строки номер 9 и столбца номер 4. В данном случае номера вопросов, подлежащих письменному выполнению, следующие: 18, 52, 77. Вопросы переписываются в тетрадь в содержание и в последующем поочередно раскрывают их суть.

Текст пишется чернилами одного цвета, без помарок, зачеркиваний и исправлений, на одной стороне листа, или печатается полуторным междустрочным интервалом, шрифтом Times New Roman 14, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 15 мм. Плотность текста должна быть одинаковой. Схемы, графики, диаграммы и рисунки разрешается выполнять разными цветами. Нумерация страниц должна быть сквозная, первой страницей является титульный лист (на нем номер не проставляется).

Номера страниц ставят арабскими цифрами внизу страницы по центру. Ответ на новый вопрос следует начинать с новой страницы. Таблицы, схемы и рисунки нумеруются последовательно. В содержании напротив вопросов указываются страницы на которых они помещены. В конце контрольного задания приводится список используемой литературы, ставится дата выполнения и подпись выполнявшего задание. При необходимости студент заочной формы обучения может получить консультацию в вузе на соответствующей кафедре

Таблица 7

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0	1,12,24	2,13,25	3,14,26	4,15,27	5,16,28	6,17,29	7,18,30	8,19,31	9,20,32	10,21,33
1	11,22,34	12,23,35	13,24,1	14,25,2	15,26,3	16,27,4	17,28,5	18,29,6	19,30,7	20,31,8
2	21,32,9	22,33,10	23,34,11	24,35,12	25,1,13	26,2,14	27,9,15	28,8,17	29,7,19	30,5,15
3	1,12,24	2,13,25	3,14,26	4,15,27	5,16,28	6,17,29	7,18,30	8,19,31	9,20,32	10,21,33
4	11,22,34	12,23,35	13,24,1	14,25,2	15,26,3	16,27,4	17,28,5	18,29,6	19,30,7	20,31,8
5	21,32,9	22,33,10	23,34,11	24,35,12	25,1,13	26,2,14	27,9,15	28,8,17	29,7,19	30,5,15

6	1,12,24	2,13,25	3,14,26	4,15,27	5,16,28	6,17,29	7,18,30	8,19,31	9,20,32	10,21,33
7	11,22,34	12,23,35	13,24,1	14,25,2	15,26,3	16,27,4	17,28,5	18,29,6	19,30,7	20,31,8
8	21,32,9	22,33,10	23,34,11	24,35,12	25,1,13	26,2,14	27,9,15	28,8,17	29,7,19	30,5,15
9	1,12,24	2,13,25	3,14,26	4,15,27	5,16,28	6,17,29	7,18,30	8,19,31	9,20,32	10,21,33

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

Таблица 7

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4	1-2	1-5	1-30	контрольная работа, зачет
ПК-5	1-2	1-5	1-30	контрольная работа, зачет
ПК-9	1-2	1-5	1-30	контрольная работа, зачет
ПК-15	1-2	1-5	1-30	контрольная работа, зачет
ПК-17	1-2	1-5	1-30	контрольная работа, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой

Таблица 8

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра: Зоотехни и технологии переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» бакалавр

Дисциплина Технология производства нетрадиционных мясных продуктов

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год изда-ния	Вид издания		Место хранения		Необходи-мое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Общая технология мясной отрасли	Л. В. Волощенко	Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/123358
Л, ЛЗ, СРС	Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	Санкт-Петербург : Лань	2017		+			15	https://e.lanbook.com/book/93698
Л, ЛЗ, СРС	Целесообразность употребления сыровяленых продуктов из говядины	О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова	Орел: ОрелГАУ	2014		+			15	https://e.lanbook.com/book/71210
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Функциональные продукты питания и их разработка : монография	И. В. Бобренева	Санкт-Петербург : Лань	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/115482
Л, ЛЗ, СРС	Разведение животных с основами частной зоотехнии : учебник	Г. М. Туников, А. А. Коровушкин	Санкт-Петербург : Лань	2017		+			15	https://e.lanbook.com/book/91279

Директор Научной библиотеки _____

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Базы данных:

1. Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля,
2. БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН,
3. БД «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные
4. «АгроБаза» – базы данных РАСХН.

Сайты по дисциплине:

1. www.kgau.ru
2. www.biologu.ru

Сайты электронных библиотек

1. <http://www.book.ru>-электронная библиотека Book.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do> - база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://cyberleninka.ru> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕННИН- КА»

Периодические издания

2. Журнал «Животноводство России»
3. Журнал «Зоотехния»
4. Журнал «Молочное и мясное скотоводство»
5. Журнал «Молочная и мясная промышленность»
6. Журнал «Все о мясе»

Нормативные правовые акты

1. ФЗ № «Технический регламент на продукцию»
2. ГОСТы, ОСТы, ТУ.

Интернет-ресурсы:

1. www.skotovodstvo.blogspot.ru
2. www.fadr.msu.ru
3. <http://www.bashplem.ru>
4. <http://fictionbook.ru>

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade Open License Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC- 1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
8. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
9. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
12. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
13. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
14. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

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

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы в следующих формах:

- тестирование на платформе LMS Moodle;
- выполнение контрольных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски, своевременная сдача тестов.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета (включает в себя ответ на теоретические вопросы или тестирование на платформе LMS Moodle)

Оценка освоения дисциплины должна формироваться на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

Дисциплинарные модули	Календарный модуль 7				Итого баллов	
	Баллы по видам работ		Конспектирование	Контрольная работа		
	Текущий контроль	Активность на занятиях				
M 1	1	1,	2		4	
M 2	4	4	8	3	19	
M 3	5	5	10	3	23	
M 4	1	1	2	1	5	
Итоговый контроль				49	49	
Итого за КМ 7	11	11	22	56	100	

Минимальное количество баллов для получения зачета **60**.

Студенту не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детально прописаны в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

В случае отсутствия студента на аудиторных занятиях по любым уважительным или неуважительным причинам, а также получения неудовлетворительных результатов на первоначальных этапах промежуточного аттестационного контроля знаний по работе над учебной дисциплиной «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов», обучаемый дополнительно творчески работает и оформляет реферат по темам пропущенных занятий, предоставляемый его в соответствии со стандартными требованиями на проверку, и защищает аналитические материалы своей самостоятельной индивидуальной работы перед ведущим преподавателем.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина ведется на кафедре Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства, лекционные и лабораторные занятия проходят в аудиториях 1-35, 2-40 закрепленных за кафедрой, оснащенных телевизором, DVD- проигрывателем для демонстрации видеофильмов и презентаций по дисциплине, имеется ноутбук, электроплита, различное лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Клевер, термостат, микроскопы, РН -метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, таблицы и схемы технологических линий производства молока и мяса.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Рабочая программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. При поточно-групповой системе обучение последовательность изучения учебно-образовательных модулей определяется его номером. При этом обучение рекомендуется в течение одного семестра.

Внедрена кредитно-модульная система обучения. При введении кредитно-модульной системы обучения сформирован учебный план таким образом, чтобы он обеспечивал студентам возможности:

- Получение баллов при посещении студентами лекционных и лабораторных занятий;
- Получение дополнительных баллов при самостоятельной работе студентов.

Студент перед началом дисциплины должен быть ознакомлен с системами кредитных единиц и бально-рейтинговой системой.

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 послуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
 3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

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

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

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

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

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

Протокол изменений РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Юдахина М.А. к. с.-х. н.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов» для студентов института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», разработанную на кафедре Технология переработки и хранения продуктов животноводства, к. с.-х. н., доцентом Юдахиной М.А.

«Технология производства нетрадиционных мясных продуктов» относится к дисциплинам вариативной (профильной) части. Особенностью данной дисциплины является овладение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области производства нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья.

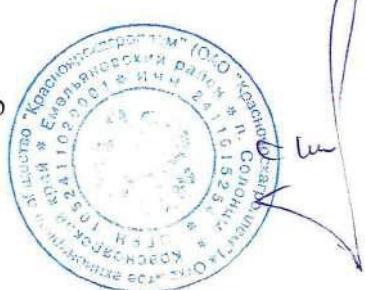
Данный курс, включающий лекционный материал, лабораторные и самостоятельные занятия, тестирование дает студентам возможность самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, осуществлять и оценивать качество сельскохозяйственной продукции, на основании полученных результатов реализовать технологии хранения и переработки данной продукции, способны планировать технологические процессы в животноводстве, систематизировать и обобщать информацию полученную, а так же самостоятельно проводить научные исследования и эксперименты с использованием инновационных методов в области технологии и производства сельскохозяйственной продукции.

Компетенции по курсу, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют плану, предложенному автором и подробно описаны в модулях. Составленная в соответствии с ФГОС ВПО программа «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов» имеет логически-законченную структуру, включающую в себя все необходимые и приобретенные в процессе изучения навыки и умения. В программе описаны блоки модульных единиц как лекционного, так и практического материала.

Данная рабочая программа по дисциплине «Технология производства нетрадиционных мясных продуктов», может быть использована в учебном процессе института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины для подготовки технологов сельскохозяйственного производства по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рецензент:

к.с.-х.н., генеральный директор
ОАО «Красноярскагроплем»



Шадрин С.В.