

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Чаплыгина И.А.

«21» марта 2025 г.



**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«21» марта 2025 г.

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**

**Технологии продуктов питания животного происхождения**  
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

(код, наименование)

Профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Курс 2

Семестр (ы) 4

Форма обучения очная

Квалификация выпускника: бакалавр

Красноярск, 2025

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

«17» марта 2025 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профессиональных стандартов:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
- 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства
- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности
- 40.062 Специалист по качеству.

Программа обсуждена на заседании кафедры ТК и ПБ протокол № 7 «17» марта 2025 г.

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

«17» марта 2025 г.

### Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «21» марта 2025 г.

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

«21» марта 2025 г.

Заведующая выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Матюшев В.В., докт. тех. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

## **Содержание**

<b>Аннотация.....</b>	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	4
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b>	4
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	6
<b>4. Структура и содержание дисциплины.....</b>	6
<b>4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....</b>	6
<b>4.2. Содержание модулей дисциплины .....</b>	7
<b>4.3. Лекционные занятия .....</b>	7
<b>4.4. Лабораторные занятия .....</b>	8
<b>4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....</b>	9
<b>4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний .....</b>	9
<b>4.5.2. Курсовая работа .....</b>	9
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....</b>	10
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....</b>	10
<b>6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9).....</b>	10
<b>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....</b>	10
<b>6.3. Программное обеспечение .....</b>	10
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	12
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	12
<b>9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>	13
<b>9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся .....</b>	13
<b>9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....</b>	13
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД .....</b>	15

## **Аннотация**

Дисциплина «Технологии продуктов питания животного происхождения» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания и реализуется в институте пищевых производств кафедрой технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5) и профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекционные занятия, лабораторные занятия, курсовая работа, самостоятельная работа студента.

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов. Программой предусмотрены лекционные (36 часов), лабораторные (54 часа), практические (8 часов) занятия и (54 часа) самостоятельной работы и контроль студента (36 часов).

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

Дисциплина «Технологии продуктов питания животного происхождения» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «Технологии продуктов питания животного происхождения» являются «Основы проектной деятельности», «Технологии производства продовольствия».

Дисциплина «Технологии продуктов питания животного происхождения» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Технологии перерабатывающих и пищевых производств», «Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств», «Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания».

Особенностью дисциплины является получение знаний и умений в области технологии производства продуктов питания животного происхождения.

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 продуктов питания животного происхождения», является формирование у студентов знаний и умений в области технологических процессов производства молочной, мясной и рыбной продукции, методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств мясного сырья и готовых продуктов для получения биологически ценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

#### **Задачи:**

- изучить нормативную и техническую документацию перерабатывающей отрасли;
- входить формирование теоретических знаний и практических навыков входного и технологического контроля качества сырья и готовой продукции;
- изучение технологий по совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья животного происхождения.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ОПК-2</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию профессиональной деятельности	<b>ИД-1опк-2</b> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Знать: -нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Уметь: - оформляет специальные документы для осуществления приемки и хранения продуктов питания Владеть: -навыками оформления специальной документации в области производства продукции животного происхождения
<b>ОПК-4</b> Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение профессиональной деятельности	<b>ИД-1опк-4</b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: - передовые отечественные и зарубежные технологии в области производства продукции животного происхождения Уметь: -обосновать применение на практике современных технологий в области переработки продукции животного происхождения Владеть: - инновационными технологиями и реализовывать их в работе по производству продукции животного происхождения
<b>ОПК-5</b> Готов к участию в проведении экспериментальных исследований профессиональной деятельности	<b>ИД-3опк-5</b> Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: -принципы, подходы и методы комплексной оценки состава и свойств основного и вспомогательного сырья для производства продукции питания животного происхождения Уметь: -проводить научные исследования по общепринятым методикам Владеть: - способностью проводить экспериментальные исследования в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения
<b>ПК-2</b> Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	<b>ИД-2пк-2</b> Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Знать: -принципы, подходы и методы комплексной оценки состава и свойств основного и вспомогательного сырья для производства продукции питания животного происхождения 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

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 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.	по семестрам № 2
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>2,5</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		36/8	36/8
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме		54/10	54/10
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>1,5</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
курсовая работа		36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Вид контроля:</b>			<b>Экзамен</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

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

##### Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактные часы		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1 Технология молока и молочных продуктов</b>	<b>34</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>6</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Технологии цельномолочных продуктов. Технология молочных консервов. Технология сливочного масла.	22	6	12	4
<b>Модульная единица 1.2</b> Технология сыра.	12	4	6	2
<b>Модуль 2 Технология мяса и мясных продуктов</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>8</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Технология переработки скота и птицы. Производство полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.	12	4	6	2
<b>Модульная единица 2.2</b> Производство колбасных изделий.	12	4	6	2
<b>Модульная единица 2.3</b> Производство мясных и мяса птицы консервов.	12	4	6	2
<b>Модульная единица 2.4</b> Производство яйцепродуктов.	12	4	6	2
<b>Модуль 3 Технология переработки рыбы и рыбных продуктов.</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
<b>Модульная единица 3.1</b> Технология соленых, сушеных, вяленых и копченых рыболоваров.	14	6	6	2
<b>Модульная единица 3.2</b> Технология икорных рыболоваров.	2	2	-	-
<b>Модульная единица 3.3</b> Производство рыбных консервов	10	2	6	2
<b>Курсовая работа</b>	<b>36</b>			<b>36</b>
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	<b>36</b>	-	-	-
<b>ИТОГО</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>54</b>

#### *4.2. Содержание модулей дисциплины*

##### **Модуль 1. Технология молока и молочных продуктов.**

**Модульная единица 1.1 Технологии цельномолочных продуктов. Технология молочных консервов. Технология сливочного масла.**

Классификация и ассортимент молочных продуктов. Технологии цельномолочных продуктов. Общая схема производства молочных консервов. Теоретические основы способов получения сливочного масла.

##### **Модульная единица 1.2 Технология сыра.**

Классификация сыров. Технологические особенности производства отдельных видов сыров.

##### **Модуль 2. Технология мяса и мясных продуктов.**

**Модульная единица 2.1 Технология переработки скота и птицы. Производство полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.**

Переработка крупного, мелкого рогатого скота и птицы. Холодильная обработка и хранение мяса и мяса птицы. Технология производства полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.

##### **Модульная единица 2.2 Производство колбасных изделий.**

Ассортимент. Требования к сырью и вспомогательным материалам. Технологическая схема производства. Показатели качества готовых продуктов.

##### **Модульная единица 2.3 Производство мясных и мяса птицы консервов.**

Ассортимент изделий. Требования к качеству сырья, вспомогательным материалам и таре. Технологическая схема приготовления консервов. Показатели качества готовой продукции.

##### **Модульная единица 2.4 Производство яйцепродуктов.**

Ассортимент яйцепродуктов. Технология производства яйцепродуктов. Показатели качества продукции.

##### **Модуль 3. Технология переработки рыбы и рыбных продуктов.**

##### **Модульная единица 3.1 Технология соленых, сушеных, вяленых и копченых рыболоваров.**

Классификация и ассортимент рыбных продуктов. Технология солёных, сушеных, вяленых и копченых рыболоваров. Показатели качества рыболоваров.

##### **Модульная единица 3.2 Технология икорных рыболоваров.**

Икра-сырец. Антисептики. Виды икры. Технологическая схема приготовления икры. Показатели качества икорных рыболоваров.

##### **Модульная единица 3.3 Производство рыбных консервов**

Классификация и ассортимент рыбных консервов. Требования к качеству сырья, вспомогательными материалами и таре. Технология производства рыбных консервов. Показатели качества рыбной продукции.

#### *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.	<b>Модуль 1 Технология молока и молочных продуктов</b>	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Технологии цельномолочных продуктов.	Экзамен
		Лекция № 2. Технология молочных консервов.	2	
		Лекция № 3. Общая схема производства молочных консервов. Теоретические основы способов получения сливочного масла.	2	
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Лекция № 4. Классификация сыров. Требования к качеству сырья.	Тестирование	2
		Лекция № 5. Технологические особенности производства отдельных видов сыров.		2
				2
2.	<b>Модуль 2 Технология мяса и мясных продуктов</b>		Экзамен	16

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Лекция № 6. Технология переработки скота и птицы.	Тестирование	2
		Лекция № 7. Производство полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.		2
	<b>Модульная единица 2.2</b>	Лекция № 8-9. Производство колбасных изделий из мяса и мяса птицы.		4
	<b>Модульная единица 2.3</b>	Лекция № 10-11. Производство мясных и мяса птицы консервов.		4
	<b>Модульная единица 2.4</b>	Лекция № 12-13. Производство яйцепродуктов.		4
3.	<b>Модуль 3 Технология переработки рыбы и рыбных продуктов</b>			<b>Экзамен</b> <b>10</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	Лекция № 14–16. Технология соленых, сушеных, вяленых и копченых рыболоваров.	Тестирование	6
	<b>Модульная единица 3.2</b>	Лекция № 17. Технология икорных рыболоваров.		2
	<b>Модульная единица 3.3</b>	Лекция № 18. Технология производства рыбных консервов.		2
	<b>Итого</b>			<b>36</b>

#### 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.	<b>Модуль 1 Технология молока и молочных продуктов</b>			<b>Экзамен</b> <b>18</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Занятие № 1. Технология производства цельномолочных продуктов. Контроль качества готовой продукции.	Выполнение и защита	6
		Занятие № 2. Технология производства сливочного масла. Контроль качества готовой продукции.		6
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Занятие № 3. Технология производства сыра. Контроль качества готовой продукции.		6
2.	<b>Модуль 2 Технология мяса и мясных продуктов</b>			<b>Экзамен</b> <b>24</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	Занятие № 4. Технология производства полуфабрикатов из мяса и мяса птицы. Контроль качества готовой продукции.	Выполнение и защита	6
	<b>Модульная единица 2.2</b>	Занятие № 5*. Технология производства колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции.		6
	<b>Модульная единица 2.3</b>	Занятие № 6. Технология производства мясных, мяса птицы консервов. Контроль качества готовой продукции.		6
	<b>Модульная единица 2.4</b>	Занятие № 7. Технология производства яйцепродуктов		6
3.	<b>Модуль 3 Технология переработки рыбы и рыбных продуктов</b>			<b>Экзамен</b> <b>12</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	Занятие № 8. Технология производства солёных, сушеных, вяленых и копченых	Выполнение и защита	4

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторные занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		рыболоваров. Контроль качества готовой продукции.		
	<b>Модульная единица 3.2</b>	Занятие № 9. Методы определения влаги и массовой доли сухих веществ в мясе и мясных продуктах.		4
<b>Итого</b>				<b>54</b>

\* Организация проведения занятия в форме практической подготовки. Работа с действующей нормативной документацией, выполнение расчётов.

#### 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, размещённого 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
<b>Модуль 1 Технология молока и молочных продуктов</b>			<b>6</b>
1	<b>Модульная единица 1.2</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	<b>Модульная единица 1.2</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
<b>Модуль 2 Технология мяса и мясных продуктов</b>			<b>8</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	<b>Модульная единица 2.2</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	<b>Модульная единица 2.3</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	<b>Модульная единица 2.4</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
<b>Модуль 3 Технология переработки рыбы и рыбных продуктов</b>			<b>4</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	<b>Модульная единица 3.3</b>	самоподготовка к текущему контролю знаний	2
<b>Курсовая работа</b>			<b>36</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>54</b>

#### 4.5.2. Курсовая работа

Таблица 7

№ п/п	Темы курсовая работа	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1.	Технология продуктов питания животного происхождения	1-13

## **5. Взаимосвязь видов учебных занятий**

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 8.

Таблица 8

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

Компетенции	ЛЗ	ЛЗ	СРС	КР	Вид контроля
<b>ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2.</b>	+	+	+	+	экзамен

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

*6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)*

*6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)*

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» http://elibrary.ru/
3. База данных Scopus - http://www.scopus.com
4. Электронная библиотека BookFinder - http://bookfi.org
5. Электронная библиотека МГУ - http://www.pochva.com
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

*6.3. Программное обеспечение*

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО

### КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
Дисциплина: *Технологии продуктов питания животного происхождения*

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Практические занятия, самостоятельная работа	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Долгошева Е. В.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+	+		15	<a href="https://e.lanbook.com/book/259262">https://e.lanbook.com/book/259262</a>
	Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы	Васильева, С. Б., Давыденко Н. И., Жукова О. В.	Санкт-Петербург : Лань	2021		+	+		15	<a href="https://e.lanbook.com/book/4610">https://e.lanbook.com/book/4610</a>
	Технология производства продукции животноводства	В. Г. Кашихало, С. А. Гриценко, О. В. Назарченко, А. А. Зайдуллина	Санкт-Петербург : Лань	2021		+	+		15	<a href="https://e.lanbook.com/book/180794">https://e.lanbook.com/book/180794</a>
<b>Дополнительная</b>										
Практические занятия, самостоятельная работа	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Коростелева Л. А.[и др.]	Санкт-Петербург : Лань	2021		+			15	<a href="https://e.lanbook.com/book/179600">https://e.lanbook.com/book/179600</a>

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технологии продуктов питания животного происхождения» со студентами в течение семестра проводятся лекции и лабораторные занятия. Экзамен - определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Рейтинг-план дисциплины «Технологии продуктов питания животного происхождения» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

<b>Наименование модулей дисциплины</b>	<b>Выполнение лабораторных работ</b>	<b>Устная защита лабораторных работ</b>	<b>Тестирование</b>	<b>Максимальный балл за модуль</b>
Модуль 1	5	5	10	20
Модуль 2	5	5	10	20
Модуль 3	5	5	10	20
Промежуточная аттестация – экзамен				40
<b>ИТОГО</b>	<b>Семестр 4</b>			<b>100</b>

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

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

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного экзамена с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет в котором указано два вопроса из заранее выданного списка, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и критерии оценивания знаний к экзамену представлены в фонде оценочных средств.

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

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Технологии продуктов питания животного происхождения» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 3-07).

Для проведения практических занятий по дисциплине «Технологии продуктов питания животного происхождения» 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 ПВМ-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 (36 часов) и практического (54 часа) типа. Самостоятельная работа (54 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам и курсовой работе. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса module. Форма контроля – экзамен.

Обучающийся должен готовится к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратится к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче экзамена и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных 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 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 в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

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

С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>
--	---

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

## **ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработал:**

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

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рецензия  
на рабочую программу

**Технологии продуктов питания животного происхождения**

для подготовки студентов по направлению подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Направленность: Управление качеством и безопасностью продуктов  
питания

Составитель программы доцент кафедры Технологии консервирования  
и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» Речкиной Е.А.

В программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Отражены компетенции студента, представлены основные технологии переработки мяса и мясных продуктов для производства продуктов питания.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам и может быть рекомендована для планирования работы в высшем учебном заведении по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Директор



А.П. Ковалев