

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт пищевых производств

Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Величко Н.А. 
“ 8 ” 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор  Пыжикова Н.И.
“ 8 ” 09 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»

ФГОС ВО

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (Профиль) **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **5**


Семестры **9**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

Составители: Речкина Е.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


 «01» сентября 2017 г.

Рецензент: * Губаненко Г.А., д.т.н., профессор каф. ТООП, ФГАОУ ВО СФУ
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.03.03 Продукты питания животного происхождения* с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 01 «01» сентября 2017 г.


Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «01» сентября 2017 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 1 «_08_» сентября 2017__г.

Председатель методической комиссии Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «_08_» сентября 2017__г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.03
Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «_08_» сентября 2017 г.

Оглавление

| | |
|--|----|
| <u>АННОТАЦИЯ</u> | 4 |
| <u>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</u> | 4 |
| 1.1. <u>ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ</u> | 4 |
| 1.2. <u>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ</u> | 4 |
| <u>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 5 |
| <u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 6 |
| <u>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 6 |
| 4.1. <u>СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 6 |
| 4.2. <u>ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 6 |
| 4.3. <u>СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 7 |
| 4.4. <u>ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ</u> | 7 |
| 4.5. <u>САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 8 |
| 4.5.1. <u>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</u> | 8 |
| <u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u> | 9 |
| <u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 9 |
| 6.1. <u>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u> | 9 |
| 6.2. <u>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u> | 10 |
| 6.3. <u>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ</u> | 11 |
| <u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u> | 12 |
| <u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 14 |
| <u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u> | 14 |
| <u>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</u> | 15 |
| <u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u> | 16 |

Аннотация

Дисциплина *«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»*, относится к вариативной части Блока 1, подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-5; ПК-11; ПК – 12; ПК – 14; ПК-19) выпускника.

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 выполнения лабораторных работ; защита лабораторных работ; промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 ч), лабораторные занятия (12 ч), самостоятельной работы (86 ч) и контроль (4ч) студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина *«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»* включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1.

Реализация в дисциплине *«Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»* требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профиля) «Технология мяса и мясных продуктов», должна формировать следующие компетенции:

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина: Общая технология отрасли, Технология мяса и мясных продуктов, Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители, Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов, Методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения, Методы исследования мяса и мясных продуктов, Технологии продуктов питания, Новые формы белковых продуктов, Современные технологии переработки мяса.

Дисциплина «*Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд*» является для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) Блока 3 «Государственная итоговая аттестация».

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд, а так же освоение производственного контроля полуфабрикатов из мяса и контроля качества готовой продукции.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цель:

Целью изучения дисциплины «*Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд*» является формирование у студентов профессиональных знаний; освоение технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд, экологически безопасных мясных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

Задачи:

- изучение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов для производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- изучение производственных процессов полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- проводить маркетинговые исследованияпищевого рынка;
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

Знать:

- нормативную и техническую документацию и технические регламенты мясоперерабатывающей отрасли;
- параметры технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- принципы проведения входного контроля сырья для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, производственного контроля полуфабрикатов и контроля готовой мясной продукции;
- технологию производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд.

Уметь:

- организовывать комплексный контроль при производстве мясных полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать рынок мясных продуктов и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

Владеть:

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

| Вид учебной работы | Трудоемкость | | |
|--|--------------|------------|------------------------|
| | зач. ед. | час | семестр № 9 |
| Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану | 3,0 | 108 | 108 |
| Контактные часы | 0,5 | 18 | 18 |
| Лекции (Л) | | 6 | 6 |
| Лабораторные работы (ЛР) | | 12 | 12 |
| Самостоятельная работа (СРС) | 2,39 | 86 | 86 |
| в том числе: | | | |
| самостоятельное изучение тем и разделов | | 80 | 80 |
| самоподготовка к текущему контролю знаний | | 6 | 6 |
| Подготовка к зачету | 0,11 | 4 | 4 |
| Вид контроля: | | | Зачёт с оценкой |

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

| № | Раздел дисциплины | Всего часов | В том числе | | | Формы контроля |
|--------------|---|-------------|-------------|-----------|-----------|-----------------|
| | | | Л | ЛЗ | СРС | |
| 1 | МОДУЛЬ 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | 58 | 4 | 8 | 46 | Зачёт с оценкой |
| 2 | МОДУЛЬ 2 Технология производства быстрозамороженных блюд. | 46 | 2 | 4 | 40 | Зачёт с оценкой |
| | Подготовка к зачёту | 4 | | | | |
| ИТОГО | | 108 | 6 | 12 | 86 | |

4.2. Трудоемкость 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 | ЛЗ | |
| Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | 58 | 4 | 8 | 46 |
| Модульная единица 1.1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | 29 | 2 | 4 | 23 |
| Модульная единица 1.2 Контроль на | 29 | 2 | 4 | 23 |

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Контактная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|--|-----------------------|-------------------|-----------|----------------------------|
| | | Л | ЛЗ | |
| производстве полуфабрикатов из мяса и птицы. | | | | |
| Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд. | 46 | 2 | 4 | 40 |
| Модульная единица 2.1 Технология и контроль производства быстрозамороженных блюд. | 46 | 2 | 4 | 40 |
| Подготовка к зачету | 4 | | | |
| ИТОГО | 108 | 6 | 12 | 86 |

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

| № п.п. | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид ¹ контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|--------|---|---|---|--------------|
| 1. | Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | | Тестирование | 4 |
| | Модульная единица 1.1 | Лекция № 1. Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы. | Зачёт с оценкой | 2 |
| | Модульная единица 1.2 | Лекция № 2. Входной и производственный контроль на производстве полуфабрикатов из мяса и птицы. | | 2 |
| 2. | Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд. | | Тестирование | 2 |
| | Модульная единица 2.1 | Лекция № 3. Технология производства быстрозамороженных мясных готовых блюд. | Зачёт с оценкой | 2 |
| | Итого | | | 6 |

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание лабораторных занятий и контрольных мероприятий

| № п.п. | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных/ занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид ² контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|--------|---|--|---|--------------|
| 1. | Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | | | 8 |
| | Модульная единица 1.1 | Занятие № 1. Технология производства | | 4 |

¹Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

²Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

| № п./п. | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных/ занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид ² контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---------|--|---|---|--------------|
| | | полуфабрикатов из мяса и птицы *. | Выполнение и защита лабораторных работ | 2 |
| | Модульная единица 1.2 | Занятие № 2. Контроль качества основного сырья для производства полуфабрикатов из мяса и птицы *. | | |
| 2 | Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд. | | | 4 |
| | Модульная единица 2.1 | Занятие № 3. Контроль качества быстрозамороженных блюд из птицы. | Выполнение и защита лабораторных работ | 4 |
| | Итого | | | 12 |

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

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям
- выполнение контрольной работы.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

| №п./п. | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения | Кол-во часов |
|--------|---|--|--------------|
| | Модуль 1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | | 46 |
| | Модульная единица 1.1 | Характеристика и подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | 6 |
| | Модульная единица 1.2 | Подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | 6 |
| | | Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы. | 6 |
| | | Виды порчи мяса и мясных продуктов. Оборудование для холодильного консервирования пищевых продуктов. | 6 |
| | | Теплофизические свойства и кристаллизация льда в замороженных пищевых продуктах. | 6 |
| | | Изменения свойств мяса в процессе | 6 |

| №п./п. | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения | Кол-во часов |
|--|--|---|--------------|
| | | замораживания. | |
| | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | | 4 |
| Модуль 2 Технология производства быстрозамороженных блюд. | | | 40 |
| | Модульная единица 2.1 | Характеристика и подготовка вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд. | 7 |
| | | Производство быстрозамороженных полуфабрикатов в тесте из мяса. | 7 |
| | | Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 5 |
| | | Классификация и характеристика тары и упаковки для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд. | 7 |
| | | Оборудование для производства полуфабрикатов быстрозамороженных блюд. | 7 |
| | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | | 2 |
| Подготовка к зачёту | | | 4 |
| ВСЕГО | | | 86 |

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

| Компетенции | Лекции | ЛЗ | СРС | Вид контроля |
|--------------------------------------|--------|-----|------------|-----------------|
| ПК-5; ПК-11; ПК – 12; ПК – 14; ПК-19 | 1-3 | 1-3 | Модуль 1-2 | Зачёт с оценкой |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Бурова Т. Е. Технология замороженных готовых блюд: учебное пособие / Т. Е. Бурова, Т. С. Баженова, И. А. Баженова. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с.

2. Волощенко, Л.В. Технология соленых штучных изделий : 2019-08-27 / Л.В. Волощенко. — Белгород :БелГСХА им. В.Я. Горина, 2017. — 61 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123386>.

3. Воротынцева, Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 124 с. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90698>.

4. Ковалева О.А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377>.

5. Коновалов, С.А. Общая технология отрасли : учебное пособие / С.А. Коновалов, Н.Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-89764-639-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113364>.

6. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>

7. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-2562-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96860>.

8. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов уоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово :КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552>.

9. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово :КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>.

10. Саликов Ю.А. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю.А. Саликов, В.М. Самойлов, Л.В. Смачкова, Е.Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5832>.

11. Чупина, Л.В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учебно-методическое пособие / Л.В. Чупина, В.А. Реймер. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 58 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/44525>.

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600 с. — ISBN 978-5-98879-134-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4880>.

2. Антипова Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.

3. Боравский В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.

4. Журавская Н. К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: учеб.пособие для вузов по специальности "Технология мяса и мясных продуктов" / Н. К. Журавская, Л. Т. Алехина, Л. М. Отряшенкова. - М.: Агропромиздат, 1985. - 295 с.

5. Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

6. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие/ В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.

7. Ребезов М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.

8. Хлебников В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб.пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.


6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Забалуева, Ю.Ю., Павлова, С.Н., Лескова, С.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум по дисциплине «Методы исследований мяса и мясных продуктов» для студентов специальности 270900 – технология мяса и мясных продуктов, 552400 – технология продуктов питания дневного, заочного (сокращенного) обучения. Улан-Удэ, 2005.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии»
 Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
 Дисциплина «Биологическая безопасность пищевых систем»
 Количество студентов 20

| Вид занятий | Наименование | Авторы | Издательство | Год издания | Вид издания | | Место хранения | | Необходимое количество экз. | Количество экз. в вузе/Эл. ссылка |
|--|---|--|--|-------------|-------------|---------|----------------|------|-----------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | Печ. | Электр. | Библ. | Каф. | | |
| Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 | Донченко Л. В., Надыкта В. Д. | М. :Юрайт | 2018 | | + | | | 15 | https://biblioonline.ru/book/410739 |
| | Безопасность продовольственного сырья и пищевых | Алимова А. М. [и др.] | Казань : КГ А В М им. Баумана | 2019 | | + | | | 15 | https://e.lanbook.com/book/129419 |
| Дополнительная | | | | | | | | | | |
| Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Биологическая безопасность пищевых продуктов | Машанова А. И., Речкина Е. А., Губаненко Г. А. | КрасГАУ | 2016 | | + | | | 10 | 60 Эл.ресурс |

Зав. библиотекой 

Председатель МК
института 

Зав. кафедрой 

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

При изучении дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» со студентами в 9 семестре проводятся лабораторные занятия. Зачёт принимается в устной форме.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные занятия по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (307); лаборатории ТКиПБ (316, 312, 308), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное), микроскопы для микробиологических исследований, реактивы для химических и микробиологических анализов мяса и мясных продуктов, нормативная документация и справочная литература.

9. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины

Сохраняются традиционные лекционные занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы международных выставок продукции, оборудования, технологических линий в виде показа видео фильмов. Лекции могут быть с постановкой специальных ситуационных производственных задач, возможны лекции в форме «вопросы-ответы».

Лабораторные занятия проводятся в следующих формах: групповая работа; анализ результатов демонстрационного эксперимента.

Защита практических работ состоит в анализе полученных результатов. Занятия, проводимые в интерактивных формах, могут составлять до 50 % от всего объема аудиторных занятий.

10. Образовательные технологии

Таблица 10

| Название раздела дисциплины или отдельных тем | Вид занятия | Используемые образовательные технологии | Часы |
|--|------------------------|--|-------------|
| Технология производства быстрозамороженных мясных готовых блюд. | Л | Презентация | 2 |
| Организация технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и птицы. | ЛЗ | Решение ситуативных задач | 2 |
| Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы. | ЛЗ | Решение ситуативных задач | 2 |
| Итого | Л,ЛЗ,СРС | | 108 |
| <i>в том числе в интерактивной форме</i> | | | 6 |

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------------|---|--|--|
| 27.03.2018 | Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине. | Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г. |

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------------|---|--|---|
| 27.03.2019 | Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине. | Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г. |

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------------|---|---|--|
| 27.03.2020 | Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине. | Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г. |

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

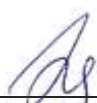

(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------------|------------------------------------|---|--|
| 25.09.2020 | Раздел 4.4 Лабораторные занятия | <p>В связи с вступлением в силу Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерством просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»</p> <p>В раздел 4.4 внести осуществление практической подготовки обучающихся на следующих лабораторных занятиях:</p> <p>Занятие № 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы (в объеме 4 часов).</p> <p>Занятие № 2. Контроль качества основного сырья для производства полуфабрикатов из мяса и птицы (в объеме 2 часов).</p> | Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 1 от 25.09.2020г. |

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Биологическая безопасность
пищевых систем»

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению
19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 3 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов».

Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов высших учебных заведений.

При составлении программы автор попытался учесть требования ФГОС ВО и отразить новые тенденции в обучении и воспитании личности студента.

Программа предусматривает разноуровневое обучение и отражает индивидуальный подход к обучающимся студентам.

Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на аудиторные занятия, и самостоятельную работу студентов.

Содержание дисциплины включает три дисциплинарных модуля, каждый из которых содержит набор тем, позволяющих получить знания, сформулировать умения и навыки, которыми должны овладеть студенты в результате обучения дисциплине «Биологическая безопасность пищевых систем».

Рабочая программа учитывает специфику образовательной подготовки в ИПП и отражена практическая направленность курса.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам третьего поколения и может быть рекомендована для планирования работы в высшем профессиональном учебном заведении по направлению «Технология мяса и мясных продуктов».

Рецензент:
д.т.н., доцент СФУ


(подпись)

Г.А. Губаненко

