

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Молчанов А.В./

«25» мая 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

/Молчанов А.В./

«25» мая 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБ-
РИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОД-
СТВА**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и перера-
ботки сельскохозяйственной продукции**

Профиль подготовки

Технологии пищевых производств в АПК

Квалификация
(степень)

Бакалавр

выпускника

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Очная

Разработчик: доцент Левина Т.Ю.


(подпись)

Саратов 2018

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков, позволяющих управлять технологическими процессами на всех стадиях производства полуфабрикатов из животноводческого сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока ФТД. Факультативы.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении следующих дисциплин: «Технология производства продукции животноводства», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов».

Для качественного усвоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: ассортимент и номенклатуру мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических свойств исходного сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции;

- уметь: организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов;

Дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» является базовой для научно-исследовательской, преддипломной практик и государственной итоговой аттестации.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций:

«Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4); и профессиональных компетенций:

«Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства» (ПК-4); «Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-5).

Компетенция	Обучающийся должен		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
ОПК-3 способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	безопасные условия выполнения производственных процессов	создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	способностью создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
ОПК-4 способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	современными технологиями и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
ПК-4 способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	основные технологии хранения и переработки продукции животноводства	реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства
ПК-5 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	20,1								20,1
<i>аудиторная работа:</i>	20								20
лекции	-								-
лабораторные	20								20
практические	-								-
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1
<i>контроль</i>	-								-

Самостоятельная работа	15,9								15,9
Форма итогового контроля	3								3
Курсовой проект (работа)	-								-

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8 семестр									
1	Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Российский рынок полуфабрикатов. Тенденции развития.	1	ЛЗ	Т	2	-	ВК	ПО УО ЛР	2
2	Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных готовых блюд.	2	ЛЗ	Т	2	-	ТК	УО ЛР	
3	Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья.	3	ЛЗ	Т	2	-	ТК	УО ЛР	
4	Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса.	4	ЛЗ	П	2	4	ТК	УО ЛР	
5	Ассортимент, классификация крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов.	5	ЛЗ	Т	2	-	ТК	УО ЛР	
6	Производство крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов, упаковывание и хранение.	6	ЛЗ	П	2	4	РК	ПО УО ЛР	5
7	Ассортимент. Рецептуры, технологические схемы производства. Формование, упаковывание и хранение фаршированных натуральных и рубленых полуфабрикатов.	7	ЛЗ	Т	2	-	ТК	УО ЛР	
8	Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Особенности технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса.	8	ЛЗ	П	2	4	ТК	УО ЛР	
9	Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. Поточно-механизированная линия для производства пельменей на базе скороморозильного аппарата. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.	9	ЛЗ	Т	2	-	ТК	УО ЛР	
10	Производство быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд. Требования,	10	ЛЗ	П	2	3,9	РК ТР	УО ПО	5 2

	предъявляемые к качеству готовой продукции.							ЛР Т	
11	Выходной контроль				0,1		ВыхК	3	6
Итого					20,1	15,9			20

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: П – проблемное занятие, Т – занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, ЛР – лабораторная работа, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков работы в области управления технологическими процессами на всех стадиях производства полуфабрикатов из животноводческого сырья.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – проблемное занятие.

Проблемное занятие – это вид занятия, на котором новое знание вводится через проблемность вопроса, задачи или ситуации. При этом процесс познания обучающихся приближается к исследовательской деятельности через диалог с преподавателем.

Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы для зачета.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Гуринович, Г.В.** Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В.

Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

2. **Криштанович, В.И.** Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Криштафович [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96855>

3. **Мышалова, О.М.** Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2016. — 134 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93552>

б) дополнительная литература

1. **Ивашов, В.И.** Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-98879-103-4

2. **Кривенко, Д.В.** Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птицы [Текст]: Учебно-методическое указание по курсу "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Д. В. Кривенко. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 31 с.

3. **Курако, У.М.** Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: метод. пособие к практическим занятиям / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. У. М. Курако. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2013. - 78 с.

4. **Митрофанов, Н.С.** Технология продуктов из мяса птицы [Текст]: научное издание / Н. С. Митрофанов. - М.: КолосС, 2011. - 325 с. —ISBN 978-5-9532-0804-8

5. **Морозова, Н.И.** Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебное пособие. Ч. 1: Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова [и др.]. - Рязань: Макеев С.В., 2012. - 209 с.

6. **Павлова, Е.В.** Характеристика убойных животных и птицы: методические указания [Текст]/ Е. В. Павлова. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 23 с.

7. **Рогов, И.А.** Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с. - ISBN 978-5-9532-0538-2

8. **Рогов, И.А.** Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. Кн. 2: Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с. - ISBN 978-5-9532-0538-2

9. **Урбан, В.Г.** Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст]/ В.Г. Урбан. – «Лань», 2010. – 384 с. - ISBN 978-5-8114-0936-5.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- НЭБ - <http://elibrary.ru>
- <http://vnimp.ru>
- <http://meatind.ru>

- <http://foodpom.ru>

г) периодические издания

«Мясная индустрия»,
«Мясная промышленность»,
«Все о мясе»,
«Мясной ряд»,
«Птицеводство».

д) базы данных и поисковые системы:

www.yandex.ru, <https://mail.ru>, www.google.ru, <http://www.rambler.ru>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	обучающая
		Windows (7, 10)	обучающая
		ESET NOD 32	обучающая

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения	Местонахождение
Физико-химическая лаборатория № 133 для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации , по тех. паспорту № 50, 70,8 м ² . Портативный рН/мВ/С - метр рН-410 Анализатор влажности A&D MX-50 Анализатор влажности Элвиз-2С Весы GR-200 Гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40 Печь программируемая двухкамерная ПДП-18М Гиря калибровочная СП 100 Калибровочная гиря 50 г F1	410005, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соколова, 335
Технологическая лаборатория № 135 для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации , по тех. паспорту № 55, 53,9 м ² . Электрошкаф сушильный СНОЛ Коптильная камера Helia 24 Портативный рН/мВ/С - метр рН - 410 Спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201	

Фотоколориметр ПЭ-5300В Устройство для определения влажности Ноутбук 22 07 R Benq Весы лабораторные В 153	
--	--

8. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» включают в себя:

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технология производства и*

*переработки продукции животноводства»
«24» мая 2018 года (протокол № 14)*