

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2019 14:51:14

Уникальный программный ключ:
528682d78e671e59bab07781fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ

/Молчанов А.В./

«28» апреля 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. декана ФВМП и Б

/Лукьяненко А.В./

«28» апреля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Данилова Л.В.

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков производства полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных блюд по традиционным и новым технологиям.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» относится к вариативной части Блока 1. Дисциплины по выбору.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Научные основы производства мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Реология», «Общая технология мясной отрасли», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Метрология и стандартизация», «Биохимия», «Биология», «Органическая химия», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», практиками по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика), по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика).

Дисциплина «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» является базовой для изучения следующих дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», преддипломной практики, научно-исследовательской работы.

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

Изучение дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

№	Код	Содержание	В результате изучения учебной дисциплины
---	-----	------------	--

п/п	компетенции	компетенции (или ее части)	обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1	ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	Требования по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Использовать современные технологии диагностики и оценивать качества технологического процесса.	мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
2	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Формы технологического контроля	использовать современные технологии контроля качества продукции	Навыками технологического контроля качества готовой продукции
3	ПК-3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Применять научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
4	ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Применять входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции в производстве	контролем качества сырья и вспомогательных материалов, производственным контролем полуфабрикатов, параметрами технологических процессов и контролем качества готовой продукции
5	ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством	обрабатывать текущую производственную информацию накладные, отчёты, сводки о движении сырья	полученными данными и использовать их в управлении качеством продукции, владеть основами статистического учёта

			продукции		
6	ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	расходами сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции на основании отчётности движения сырья в цехах
7	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	уметь построить технологический процесс производства продуктов	средствами построения технологического процесса производства продуктов
8	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	поиском, выбором использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 2

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	180								180
<i>аудиторная работа:</i>	60,2								60,2
лекции	20								20
лабораторные	40								40
практические	-								-
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2								0,2
<i>контроль</i>	17,8								17,8
Самостоятельная работа	102								102
Форма итогового	Э								Э

контроля									
Курсовой проект (работа)	-								-

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1.	Основное сырье и материалы в производстве полуфабрикатов Товарная и санитарная оценка мяса. Белковые продукты животного и растительного происхождения. Вспомогательные материалы. Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара. Подготовка мясного сырья и вспомогательных материалов. Особенности разделки и обвалки мяса в зависимости от вида туш и кулинарного назначения. Жировка мясного сырья. Подготовка субпродуктов, мяса птицы и мяса механической обвалки. Подготовка белковых продуктов, плодов и овощей, ингредиентов и пряностей.	1	Л	Т	2		ВК, ТК	УО
2.	Изучение технологических схем комплексной разделки мясных туш на производство натуральных и рубленых полуфабрикатов.	1	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
3.	Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Характеристика и изготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых, натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины и баранины. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы. Фасованное мясо и субпродукты. Оборудование для производства натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство панированных полуфабрикатов. Упаковывание, хранение и транспортировка полуфабрикатов. Оборудование для производства полуфабрикатов.	2	Л	В	2		ТК	УО
4.	Изготовление рубленых полуфабрикатов с	2	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ

	использованием текстурированных и соевых белков.							
5.	Ассортимент рубленых полуфабрикатов, технологические схемы. Производство котлет, шницелей, фрикаделек и фаршей. Подготовка сырья и наполнителей. Технологическое оборудование.	3	Л	В	2		ТК	УО
6.	Исследование процессов приготовления рубленых полуфабрикатов ипельменей с использованием функциональных добавок.	3	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
7.	Изделия из теста с начинкой Производство пельменей, raviолей и мант. Ассортимент. Подготовка сырья и теста, технологические средства. Формование, замораживание, дозирование и упаковывание пельменей. Поточно-механизированные линии производства. Контроль технологических процессов.	4	Л	В	2		ТК	УО
8.	Исследование процесса изготовления изделий из теста с начинками	4	ЛЗ	КС	4	10	ТК	УО,ЛЗ
9.	Производство быстрозамороженных мясных готовых блюд. Номенклатура быстрозамороженных блюд. Приготовление мясной части блюд, приготовление соусов и гарниров. Фасование, замораживание, упаковывание и транспортировка. Организация производства быстрозамороженных мясных готовых блюд. Основы стандартизации и контроль качества.	5	Л	В	2		ТК	УО
10.	Изучение процесса изготовления мясорастительных пельменей.	5	ЛЗ	М	4	10	ТК	УО,ЛЗ
11.	Полуфабрикаты фаршированные. Контроль качества продукции.	6	Л	П	2		ТК	УО
12.	Исследование качественных показателей рубленых полуфабрикатов.	6	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
13.	Производство полуфабрикатов из мяса птицы.	7	Л	Т	2		ТК	УО
14.	Изучение технологических схем производства быстрозамороженных блюд из натурального мяса.	7	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
15.	Производство полуфабрикатов из мяса кроликов.	8	Л	В	2		ТК	УО
16.	Исследование процесса изготовления овощных соусов и гарниров для производства быстрозамороженных	8	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ

	мясных блюд.							
17	Применения современных программных продуктов для оптимизации и расчета рецептур в условиях рынка	9	Л	Т	2		ТК	УО
18	Требования государственного регулирования в области безопасности пищевых продуктов питания.	9	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
19	Современные экспресс-методы исследования. Состояние методов и средств экспрессного исследования состава и свойств мясопродуктов	10	Л	Т	2		ТК	УО
20	Проведение органолептической оценки качества МиМП. Дегустационный анализ МиМП по 5 и 9 балльным шкалам.	10	ЛЗ	Т	4	12	ТК	УО,ЛЗ, Т
	Выходной контроль				0,2	17,8	Вых.К	Э
	Итого				60,2	102		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторные занятия.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, **Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Т- тестирование, Э –экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» проводится по видам учебной работы: лекции, семинарские занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Лекционные занятия проводится в поточной аудитории с применением

мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков работы с выработкой мясных полуфабрикатов и изделий, и проведения экспериментов по составлению рецептур и анализа их результатов.

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 экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/135202	Г. В. Гуринович, И. С. Патракова.	Кемерово: КемГУ, 2019	3-17
2.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/92612	О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова	СПб. Лань, 2017	3-18
3.	Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум: https://e.lanbook.com/book/93554	О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина.	Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016	3-16

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе https://e.lanbook.com/book/4314 .	Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда	Санкт-Петербург: Лань, 2012.	4-12
2.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства https://e.lanbook.com/book/4978 .	Л.Ю.Киселев., Ю.И.Забудский., А.П.Голикова., Н.А.Федосеева	Санкт-Петербург: Лань, 2012	2-14
3.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции https://e.lanbook.com/book/90673	В.И. Манжесов., Е.Е.Курчаева,М. Г. Сысоева , И.А.Попов	Санкт-Петербург: 2014	5-16
4.	Технологическое оборудование молочной, мясной промышленности. https://e.lanbook.com/book/91631	Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016.	7-12
5.	Технология первичной переработки продуктов животноводства https://e.lanbook.com/book/5852	В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.	Санкт-Петербург: Лань, 2013	4-17
6.	Технология переработки птицы и птицепродуктов: учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/133429	П. С. Кобыляцкий— Персиановский	Донской ГАУ, 2019	4-10
7.	Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник. https://e.lanbook.com/book/121492	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова	Санкт-Петербург: Лань, 2019	5-8
8.	Функциональные продукты питания и их разработка https://e.lanbook.com/book/115482	И. В. Бобренева.	Санкт-Петербург: Лань, 2019	6-9

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт-Режим доступа: https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selsko_khozjajstvennykh_kultur/0-13
4. □ □ Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
5. □ □ Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
7. НЕБ - <http://elibrary.ru>
8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>
9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: <http://zootekhnik.ru/>
7. Мясоперерабатывающие технологии www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology
8. Мясной клуб - www.meat-club.ru

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники,

учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения занятий лекционного типа:

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy).

Для проведения лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеются:

Ауд. 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатории:

Ауд. 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС

Ауд. 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный РН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности А&D МХ-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

Ауд. 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» разработаны 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»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают 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 мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» включают в себя:

1. Краткий курс лекций
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»
«28» августа 2019 года (протокол № 2)*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу**
«Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины (модуля) «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А. В. Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А. В. Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. текстовые данные. — 210 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/93570.htm . — ЭБС «IPRbooks»	Бурова Т.Е., Филиппов В.И	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020	1-20
2	Продукты из мяса птицы : учебное пособие / — 165 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560	П. С. Кобыляцкий.	Персиановский : Донской ГАУ, 2020	13

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой



А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» на 2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие.— Электрон. текстовые данные.—.— 210 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/93570.html .— ЭБС «IPRbooks»	Бурова Т.Е., Филиппов В.И	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020	1-8
2	Продукты из мяса птицы : учебное пособие / — 165 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560	П. С. Кобыляцкий.	Персиановский : Донской ГАУ, 2020	2
3	Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / https://e.lanbook.com/book/135202	Г. В. Гуринович, И. С. Патракова.	Кемерово: КемГУ, 2019	2-4

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов