

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 ЦПССЗ Шанина Е.В.
«30» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«30» июня 2023 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
ПРОИЗВОДСТВО МЯСА КРОЛИКА, БАРАНИНЫ, ОЛЕНИНЫ И
ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

ФГОС СПО

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 2

Семестр 3, 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Составители: Речкина Е.А., преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 10 от 29 июня 2023 г.

Зав. кафедрой: Невзоров В.Н., д.с-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

Лист согласования рабочей программы

Заведующий выпускающей кафедры по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

<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.</u>	4
<u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	5
<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
4.5. <u>САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ</u>	
<u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u>	10
<u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННО Е ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	10
6.1. <u>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	
6.2. <u>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	
6.3. <u>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ</u>	
6.4. <u>ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</u>	
<u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ</u>	
<u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

Аннотация

Дисциплина «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки» является частью дисциплин профессионального цикла подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций ОК-1; ПК 1.1; ПК 1.2 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с производством мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования по модулям, выполнение практических работ, и промежуточный контроль в форме контрольной работы (в 3 семестре), в форме зачёта с оценкой (в 4 семестре).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 124 часа. Программой дисциплины предусмотрены: лекции (56 часов), практические занятия (66 часа).

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки» включена в ОПОП-П, профессиональный цикл. Реализация в дисциплине «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки» требований ФГОС СПО, ОПОП-П СПО и Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ПК 1.1 - Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

ПК 1.2 - Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на который непосредственно базируется дисциплина «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки», является «Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», «Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья».

Дисциплина «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки», является основополагающим для изучения следующей дисциплины: «Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Цель дисциплины – Целью изучения дисциплины «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки», является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства мяса кролика баранины и оленины, а так же продуктами их переработки, их оптимизации на основе системного подхода и использования

современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи освоения дисциплины:

- совершенствование технологического процесса с целью производства качественной продукции питания;
- технологий переработки мяса кролика и продуктов его переработки;
- технологий переработки мяса оленины и продуктов его переработки;
- технологий переработки мяса баранины и продуктов его переработки;
- выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование компетенции	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.03	структуру плана для решения задач
			Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для про-изводства продуктов питания из мясного сырья	У 1.1.01	проводить подготовку сырья для производства про-дуктов питания из мясного сырья	З 1.1.02	режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	У 1.2.03	контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.02	режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	час.	по семестрам	
		№ 3	№ 4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	124	60	64
Аудиторные занятия в том числе:	124	60	64
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	56	24	32
Практические занятия (ЛЗ)	68	36	32
Вид контроля:			Зачет 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	ПР	
3 семестр					
1	Модуль 1 Качественные характеристики мяса кролика. Убой и переработка мяса кроликов.	20	8	12	-
2	Модуль 2. Морфологический и химический состав мяса баранины. Убой и первичная обработка мяса баранины.	20	8	12	-
3	Модуль 3. Морфологический и химический состав мяса оленины. Убой и первичная обработка мяса оленины.	20	8	12	-
	Итого 3 семестр	60	24	36	-
4 семестр					
1	Модуль 1 Технологии переработки мяса кролика.	20	10	10	Зачет с оценкой
2	Модуль 2. Технологии переработки мяса баранины.	20	10	10	Зачет с оценкой
3	Модуль 3. Технологии переработки мяса оленины.	24	12	12	Зачет с оценкой
	Итого 4 семестр	64	32	32	Зачет с оценкой
	ИТОГО	124	56	68	

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	
		Л	ПЗ
3 семестр			
Модуль 1 Качественные характеристики мяса кролика. Убой и переработка мяса кроликов	20	8	12
Модульная единица 1.1 Химический состав биологическая ценность мяса кролика.	8	4	4
Модульная единица 1.2 Убой и переработка мяса кроликов.	12	4	8
Модуль 2 Морфологический и химический состав мяса баранины. Убой и первичная обработка мяса баранины.	20	8	12
Модульная единица 2.1 Морфологический и химический состав мяса баранины.	8	4	4
Модульная единица 2.2 Убой и первичная обработка мяса баранины.	12	4	8
Модуль 3 Морфологический и химический состав мяса оленины. Убой и первичная обработка мяса оленины.	20	8	12

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа	
		Л	ПЗ
Модульная единица 3.1 Морфологический и химический состав мяса оленины.	8	4	4
Модульная единица 3.2 Убой и первичная обработка мяса оленины.	12	4	8
Итого 3 семестр	60	24	36
4 семестр			
Модуль 1 Технологии переработки мяса кролика	20	10	10
Модульная единица 1.1 Производство полуфабрикатов из мяса кролика	8	4	4
Модульная единица 1.2 Производство мясопродуктов из кролика	12	6	6
Модуль 2 Технологии переработки мяса баранины	20	10	10
Модульная единица 2.1 Производство полуфабрикатов из мяса баранины	8	4	4
Модульная единица 2.2 Производство мясопродуктов из баранины	12	6	6
Модуль 3 Технологии переработки мяса оленины	24	12	12
Модульная единица 3.1 Производство полуфабрикатов из мяса оленины	8	4	4
Модульная единица 3.2 Производство мясопродуктов из оленины	16	8	8
Итого	64	32	32

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п./ п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
3 семестр				
1.	Модуль 1. Качественные характеристики мяса кролика. Убой и переработка мяса кроликов.		Тестирование	8
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Химический состав мяса кролика.	-	2
		Лекция № 2. Технологические свойства мяса кроликов.		2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 3. Убой кроликов, обработка тушек.		2
		Лекция № 4. Послеубойные изменения в мясе.		2
2.	Модуль 2. Морфологический и химический состав мяса баранины. Убой и первичная обработка мяса баранины.		Тестирование	8
	Модульная единица 2.1	Лекция № 5. Морфологический состав мяса баранины.	-	2
		Лекция № 6. Химический состав мяса и пищевая ценность.		2
	Модульная единица 2.2	Лекция № 7. Убой и первичная обработка мелкого рогатого скота.		2

№ п./п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Лекция № 8. Автолитические изменения мяса.		2
3.	Модуль 3. Морфологический и химический состав мяса оленины. Убой и первичная обработка мяса оленины.		Тестирование	8
	Модульная единица 3.1	Лекция № 9. Понятия о пищевой ценности мяса оленины.	-	2
		Лекция № 10. Классификация упитанности мяса оленины.		2
	Модульная единица 3.2	Лекция № 11. Убой и первичная обработка мяса оленины.		2
		Лекция № 12. Холодильная обработка мяса.		2
4 семестр				
1.	Модуль 1. Технологии переработки мяса кролика.		Тестирование	10
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Состав тушки кролика.	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 2. Технология производства полуфабрикатов из мяса кроликов.		2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 3. Технология колбасного производства из мяса кроликов.		2
		Лекция № 4. Технология консервного производства из мяса кроликов.		2
		Лекция № 5. Технология деликатесной продукции из мяса кроликов.		2
2.	Модуль 2. Технологии переработки мяса баранины.		Тестирование	10
	Модульная единица 2.1	Лекция № 6. Сортной разруб туши баранины.	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 7. Технология производства полуфабрикатов из мяса баранины.		2
	Модульная единица 2.2	Лекция № 8. Технология колбасного производства из мяса баранины.		2
		Лекция № 9. Технология консервного производства из мяса баранины.		2
		Лекция № 10. Технология деликатесной продукции из мяса баранины.		2
3.	Модуль 3. Технологии переработки мяса оленины.		Тестирование	12
	Модульная единица 3.1	Лекция № 11. Сортной разруб туши оленины.	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 12. Технология производства полуфабрикатов из мяса оленины.		2
	Модульная единица 3.2	Лекция № 13. Технология колбасного производства из мяса оленины.	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 14. Технология консервного производства из мяса оленины.		2
		Лекция № 15. Технология деликатесной продукции из мяса оленины.		2
		Лекция № 16. Технологии производство консервирования шкуро-кожевенного сырья.		2
Итого				32

Содержание практических занятий и контрольных мероприятий

№ п./ п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часо в
3 семестр				
1.	Модуль 1. Качественные характеристики мяса кролика. Убой и переработка мяса кроликов.			12
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Качественные характеристики мяса кроликов.	Выполнение и защита практических работ	4
	Модульная единица 1.2	Занятие № 2. Мясная продуктивность кроликов.		4
		Занятие № 3. Схема убоя кроликов, обработка тушек. Обработка шкур.		4
2.	Модуль 2. Морфологический и химический состав мяса баранины. Убой и первичная обработка мяса баранины.			12
	Модульная единица 2.1	Занятие № 4. Морфологический и химический состав мяса.	Выполнение и защита практических работ	4
	Модульная единица 2.2	Занятие № 5. Первичная переработка баранины.		4
		Занятие № 6. Изменения в мясе при хранении.		4
3.	Модуль 3. Морфологический и химический состав мяса оленины. Убой и первичная обработка мяса оленины.			12
	Модульная единица 3.1	Занятие № 7. Работа с НТД. Составление рецептуры, ТИ, ТУ.	Выполнение и защита практических работ	4
	Модульная единица 3.2	Занятие № 8. Изучение разделки оленины на отрубы.		4
		Занятие № 9. Функционально-технологические свойства мясного сырья.		4
4 семестр				
1.	Модуль 1. Технологии переработки мяса кролика.			10
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Технология производства и контроль качества полуфабрикатов из мяса кроликов.	Выполнение и защита практических работ	4
	Модульная единица 1.2	Занятие № 2. Технология производства и контроль качества колбасных изделий из мяса кроликов.		4
		Занятие № 3. Технология производства и контроль качества консервного из мяса кроликов.		2
2.	Модуль 2. Технологии переработки мяса баранины.			10
	Модульная единица 2.1	Занятие № 4. Технология производства и контроль качества полуфабрикатов из мяса баранины.	Выполнение и защита практических работ	4
	Модульная единица 2.2	Занятие № 5. Технологии производства и контроль качества колбасных изделий из мяса баранины.		4
		Занятие № 6. Технология производства и контроль качества консервного производства из мяса баранины.		2
3.	Модуль 3. Технологии переработки мяса оленины.			12

№ п./п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 3.1	Занятие № 7. Технология производства и контроль качества полуфабрикатов из мяса оленины.	Выполнение и защита практических работ	4
	Модульная единица 3.2	Занятие № 8. Технологии и контроль качества продукции из мяса оленины.		4
		Занятие № 9. Технологии производство консервирования шкуро-кожевенного сырья.		4
Итого				68

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Л	ПЗ	Вид контроля
ОК 1, ПК 1.1, ПК 1.2.	1-16	1-18	Зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 7)

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

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: [//urait.ru](http://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

Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).

Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).

Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF – Acrobat

Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).

Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.

Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии»

Специальность 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Дисциплина «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательст во	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходим ое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Долгошева, Е. В.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+			15	https://e.lanbook.com/book/259262
	Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии	Бабайлова, Г. П. Симбирских Е. С., Овсянников Ю. С.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+			15	https://e.lanbook.com/book/200267
	Основы производства продукции животноводства	Мальцева Е. И., Кулаева А. Г., Головин А. Ю., Прокопов С. П.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+				https://e.lanbook.com/book/221774
	Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух).	Владимиров, Н. И.	Казань : КГАВМ им. Баумана	2022		+			15	https://e.lanbook.com/book/240806
Дополнительна										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Урбан, В. Г.	Санкт-Петербург : Лань	2021		+			15	https://e.lanbook.com/book/169451
	Производство и переработка баранины	Семенова Е. Г. [и др.].	Санкт-Петербург : Лань	2022		+			10	https://e.lanbook.com/book/284234

Директор научной библиотекой _____

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

Рейтинг-план дисциплины «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки»

по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

При изучении дисциплины «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки» со студентами в течение семестра проводятся лекции и практические занятия. Зачёт с оценкой - определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Наименование модулей дисциплины	Выполнение практических работ	Устная защита практических работ	Тестирование	Максимальный балл за модуль
Модуль 1	5	10	10	25
Модуль 2	5	10	10	25
Модуль 3	5	10	10	25
Промежуточная аттестация – Зачет с оценкой			25	25
ИТОГО				100

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

- тестирование;
- подготовка, выполнение практических работ;
- устная защита практических работ;
- 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 «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 3-07).

Для проведения практических занятий по дисциплине «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 3-12).

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 ПБМ-3/15; Столы металлические разделочные (5 шт); Мясорубка электрическая Gastromix MG-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 (56 часов) и практического типа (68 часов). Контроль подготовки к практическим работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса module. Промежуточный контроль в форме контрольной работы (в 3 семестре), в форме зачёта с оценкой (в 4 семестре).

Обучающийся должен готовиться к практическим работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться 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).

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 слуху:
 - 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">• в печатной форме;• в форме электронного документа;

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

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.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «ПРОИЗВОДСТВО МЯСА КРОЛИКА, БАРАНИНЫ, ОЛЕНИНЫ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ» для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа дисциплины «ПРОИЗВОДСТВО МЯСА КРОЛИКА, БАРАНИНЫ, ОЛЕНИНЫ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ» для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе ФГОС СПО. Рабочая программа оформлена и структурирована в соответствии с внешними требованиями и требованиями вуза. В аннотации отражена основная идея программы. Рабочая программа рассчитана на 124 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (56 часов), практические (68 часов) занятия студента. В рабочей программе реализованы дидактические принципы обучения: целостность, структурность, учтены межпредметные связи. Знания, навыки, умения, сформулированные у студента после изучения курса «ПРОИЗВОДСТВО МЯСА КРОЛИКА, БАРАНИНЫ, ОЛЕНИНЫ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ» в соответствии с алгоритмом и наполнением рецензируемой рабочей программы, позволяет студенту перейти от теоретического понимания производства продуктов питания из мяса кролика, баранины, оленины к практическому применению знаний. Формы контроля и представленный рейтинговый план соответствуют тематике и выделенным часам. Обеспеченность литературой из фондов вузовской библиотеки достаточная. Рекомендуемые электронные ресурсы позволяют найти актуальный практический материал по всем заявленным в рабочей программе темам. В целом рецензируемая программа заслуживает высокой оценки, она хорошо продумана и ориентирована на подготовку студентов к использованию полученных навыков в своей профессиональной деятельности.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры
технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный университет»



О.Я. Кольман