

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
Бурмистров А.В. (ФИО)
(подпись)
«12» Апреля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.Б.17 «Общая технология мясной отрасли»

Направление подготовки (специальности)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(шифр) (наименование)

Профиль подготовки технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт, факультет ИППБТ, ФПТ

Кафедра-разработчик рабочей программы ТММП

Курс, семестр III, 5 (очная форма); III,5, IV,7 (заочная форма)

	Часы		Зачетные единицы	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекции	36	12	1,0	0,33
Практические занятия	36	10	1,0	0,28
Семинарские занятия	-	-	-	-
Лабораторные занятия	36	10	1,0	0,28
Самостоятельная работа	72	171	2,0	4,75
Форма аттестации	зачёт, экзамен 36	зачёт, экзамен 13	1,0	0,36
Всего	216	216	6,0	6,0

Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Приказ Минобрнауки России №199 от 12.03.2015) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов», на основании учебного плана. Рабочая программа предназначена для студентов очной и заочной формы обучения наборов 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 годов поступления.

Разработчик программы:

доцент

(должность)

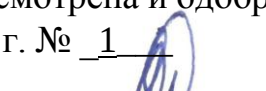


(подпись)

Хрундин Д.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП,
протокол от 29.08.2017 г. № 1
Зав. кафедрой



(подпись)

Ежкова Г.О.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета, реализующего подготовку образовательной программы от 04.09.2017 г. 1

Председатель комиссии, профессор



(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий, к которому относится кафедра-разработчик РП
от 04.09 2017 г. № 1

Председатель комиссии, профессор



(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

Начальник УМЦ



(подпись)

Китаева Л.А.

(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Общая технология мясной отрасли» являются

- а) формирование у бакалавров профессиональных знаний; освоение реальных технологических процессов убоя и обработки скота и птицы; знание рационального использования вторичных ресурсов переработки скота;*
- б) обучение технологии получения навыков работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами;*
- в) обучение способам применения законов, технических регламентов в производственном процессе и профессиональной деятельности.*

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Общая технология мясной отрасли» относится к базовой (Б1.Б.17) части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «Общая технология мясной отрасли» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Биология;*
- б) Биохимия;*
- в) Биологическая безопасность пищевых систем.*

Дисциплина «Общая технология мясной отрасли» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов;*
- б) Методы исследования мяса.*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Общая технология мясной отрасли» могут быть использованы при прохождении практик (учебной, производственной, преддипломной) и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки /специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

3. *Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины*

1. ПК-7: способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
2. ПК-8: способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;
3. ПК-11: способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
4. ПК-19: способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
5. ПК-22: способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития;
 - б) действующие технологии переработки животного сырья и основные направления их совершенствования;
 - в) действующие нормативные документы на продукцию мясожирового производства и ее содержание.
- 2) Уметь:
 - а) составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса;

б) принимать решения по организации производственного процесса производства отдельных видов продукции или переработки сырья;

в) вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3) Владеть:

а) навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности;

б) навыками по разработке мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производства.

4. Структура и содержание дисциплины «Общая технология мясной отрасли»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Информационные и дру- гие образовательные технологии, используе- мые при осуществлении образовательного про- цесса	Оценочные сред- ства для прове- дения промежу- точной аттеста- ции по разделам
			Лек- ции	Семинар (Практиче- ские заня- тия, лабо- раторные практику- мы)	Лабо- ра- тор- ные рабо- ты	СРС		
Дневная форма обучения								
1	Введение	5	2	2	-		-	-
2	Раздел I. Сы- рьевые ресур- сы мясной отрасли.	5	6	6	8	12	База нормативно- технической доку- ментации	доклад
3	Раздел II. Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	5	6	6	12	12	Демонстрационный фильм	доклад
4	Раздел III. Вторичные продукты убоя скота и птицы.	5	6	4	6	9	База нормативно- технической доку- ментации	доклад
5	Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	5	4	4	2	10	База нормативно- технической доку- ментации	доклад
6	Раздел V. Сбор и пере- работка кро-	5	4	4	2	10	База нормативно- технической доку- ментации	доклад

	ви							
7	Раздел VI. Производство технических жиров.	5	4	4	2	9	База нормативно-технической документации	доклад
8	Раздел VII. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	5	4	6	4	10	-	доклад
Итого:			36	36	36	72		
Форма аттестации							Зачёт, экзамен	
Заочная форма обучения								
1	Раздел I. Сырьевые ресурсы мясной отрасли.	5	2	-	4	20	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа
2	Раздел II. Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	5	2	-	4	24	Демонстрационный фильм	Реферат, контрольная работа
3	Раздел III. Вторичные продукты убоя скота и птицы.	5	2	-	2	21	База нормативно-технической документации	Реферат
4	Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	7	2	2	-	36	База нормативно-технической документации	Реферат
5	Раздел V. Сбор и переработка крови	7	2	4	-	34	База нормативно-технической документации	Реферат, доклад
6	Раздел VI. Производство технических жиров.	7	2	4	-	36	База нормативно-технической документации	Реферат, доклад
Итого:			12	10	10	171		
Форма аттестации							Зачёт, экзамен	

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологий.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения					
1	Введение	2		<i>История развития мясной отрасли. Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли.</i>	ПК-8, ПК-19
2	<i>Раздел I. Сырьевые ресурсы мясной отрасли.</i>	6	<i>Сырьевые ресурсы мясной отрасли.</i>	<i>Виды промышленных животных и птицы, их характеристика. Транспортировка сырья. Потери при транспортировке и пути их снижения.</i>	ПК-7, ПК-8, ПК-19
3	<i>Раздел II. Первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>	6	<i>Первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>	<i>Технологические схемы переработки разных видов промышленных животных: сущность и назначение отдельных технологических операций, параметры обработки, дефекты обработки, выход и характеристика продукции. Технологические схемы переработки птицы: сущность, назначение и режимы технологических операций, дефекты технологической обработки.</i>	ПК-8, ПК-19
4	<i>Раздел III. Вторичные продукты убоя скота и птицы.</i>	6	<i>Вторичные продукты убоя скота и птицы.</i>	<i>Обработка субпродуктов. Номенклатура субпродуктов и сбор на линии первичной переработки, классификация субпродуктов. Цель обработки субпродуктов, технологические схемы, назначение и параметры операций, дефекты при обработке. Санитарно-гигиеническая оценка субпродуктов. Производство пищевых топленых жиров. Виды и производственная номенклатура жирсырья. Требования к жирсырью, условиям его сбора и подготовке к переработке.</i>	ПК-8, ПК-11, ПК-19

5	<i>Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.</i>	4	<i>Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.</i>	<i>Понятие о кишечном комплексе. Производственная номенклатура кишок, характеристика отдельных кишок, строение кишечной стенки</i> <i>Общая технологическая схема обработки кишечного сырья, цель обработки, сущность и назначение операций, режимы и аппаратурное оформление процесса.</i> <i>Понятия о эндокринно-ферментном сырье. Общие требования к сбору и консервированию. Характеристика препаратов ферментативного и гормонального действия.</i> <i>Производственная номенклатура шкурсырья. Общая технологическая схема консервирования шкурсырья. Требования стандартов к консервированной шкуре. Возможные дефекты шкур.</i>	<i>ПК-8, ПК-19</i>
6	<i>Раздел V. Сбор и переработка крови</i>	4	<i>Сбор и переработка крови.</i>	<i>Характеристика крови и ее компонентов. Направления использования крови на пищевые и технические цели. Условия сбора крови на пищевые цели. Ассортимент и характеристика продуктов из крови.</i>	<i>ПК-8, ПК-19</i>
7	<i>Раздел VI. Производство технических жиров.</i>	4	<i>Производство технических жиров.</i>	<i>Классификация технического сырья. Правила сбора, доставки и накопления. Общая технологическая схема переработки сырья, сущность и назначение технологических операций. Состав операций формирования товарного вида готовой продукции. Требования к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции.</i>	<i>ПК-19, ПК-22</i>
8	<i>Раздел VII. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.</i>	4	<i>Очистка сточных вод и воздушных выбросов.</i>	<i>Вредные отходы и выбросы мясокомбината и птицеперерабатывающих предприятий. Мероприятия по экологической безопасности производств.</i>	<i>ПК-19, ПК-22</i>
Итого:		36			

Заочная форма обучения					
1	Раздел I. Сырьевые ресурсы мясной отрасли.	2	Сырьевые ресурсы мясной отрасли.	Виды промышленных животных и птицы, их характеристика. Транспортировка сырья. Потери при транспортировке и пути их снижения.	ПК-7, ПК-8, ПК-19
2	Раздел II. Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	2	Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	Технологические схемы переработки разных видов промышленных животных: сущность и назначение отдельных технологических операций, параметры обработки, дефекты обработки, выход и характеристика продукции. Технологические схемы переработки птицы: сущность, назначение и режимы технологических операций, дефекты технологической обработки.	ПК-8, ПК-19
3	Раздел III. Вторичные продукты убоя скота и птицы.	2	Вторичные продукты убоя скота и птицы.	Обработка субпродуктов. Номенклатура субпродуктов и сбор на линии первичной переработки, классификация субпродуктов. Цель обработки субпродуктов, технологические схемы, назначение и параметры операций, дефекты при обработке. Санитарно-гигиеническая оценка субпродуктов. Производство пищевых топленых жиров. Виды и производственная номенклатура жирсырья. Требования к жирсырью, условиям его сбора и подготовке к переработке.	ПК-8, ПК-11, ПК-19
4	Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	2	Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	Понятие о кишечном комплексе. Производственная номенклатура кишок, характеристика отдельных кишок, строение кишечной стенки. Общая технологическая схема обработки кишечного сырья, цель обработки, сущность и назначение операций, режимы и аппаратное оформление процесса. Понятия о эндокрино-	ПК-8, ПК-19

				ферментном сырье. Общие требования к сбору и консервированию. Характеристика препаратов ферментативного и гормонального действия. Производственная номенклатура шкурсырья. Общая технологическая схема консервирования шкурсырья. Требования стандартов к консервированной шкуре. Возможные дефекты шкур.	
5	Раздел V. Сбор и переработка крови	2	Сбор и переработка крови.	Характеристика крови и ее компонентов. Направления использования крови на пищевые и технические цели. Условия сбора крови на пищевые цели. Ассортимент и характеристика продуктов из крови.	ПК-8, ПК-19
6	Раздел VI. Производство технических жиров.	2	Производство технических жиров.	Классификация технического сырья. Правила сбора, доставки и накопления. Общая технологическая схема переработки сырья, сущность и назначение технологических операций. Состав операций формирования товарного вида готовой продукции. Требования к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции.	ПК-19, ПК-22
7	Раздел VII. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	2	Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	Вредные отходы и выбросы мясокомбината и птицеперерабатывающих предприятий. Мероприятия по экологической безопасности производств.	ПК-19, ПК-22
Итого:		12			

6. Содержание семинарских, практических занятий

Цель проведения семинарских занятий – закрепление и расширение материала, полученного бакалаврами в ходе слушания лекций.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения					
1	Раздел I. Сырьевые ресурсы мясной отрасли.	2	Сырьевая база мясной промышленности. Транспортировка убойных животных и птиц	Изучение особенностей транспортировки убойных животных и птицы по железной	ПК-8, ПК-19

			цы.	дороге, автомобильным транспортом и гоном. Изучение методов определения упитанности убойных животных и птицы.	
		2	Нормативно-техническая документация на сырье животного происхождения.	Изучение нормативно-технической документации: ГОСТ 31476-2012, ГОСТ Р 54315-2011, ГОСТ Р 52837-2007.	ПК-7, ПК-8, ПК-22
		2	Прием и содержание скота и птицы до убоя.	Правила приемки и содержания скота и птицы до убоя.	ПК-8, ПК-19
2	Раздел II. Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Раздел III. Вторичные продукты убоя скота и птицы. Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	4	Первичная переработка скота, птицы.	Технологические схемы первичной переработки скота и птицы. Нормы выхода говядины, баранины, свинины, птицы и другого сырья на костях.	ПК-8, ПК-11, ПК-19
		4	Обработка субпродуктов и ЭФС.	Расчет выхода субпродуктов и ЭФС при переработке КРС, МРС, свиней.	ПК-8, ПК-19
		2	Расчет технологического оборудования	Расчет оборудования для убоя скота и разделки туш.	ПК-8, ПК-19
		2		Расчет оборудования для съемки и обработки шкур.	ПК-8, ПК-19
		2		Расчет оборудования для съема щетины и волоса.	ПК-8, ПК-19
		2		Общие методы расчета резательных машин.	ПК-8, ПК-19
		1	Расчет убойного цеха.	Расчет рабочей силы.	
		2		Расчет вспомогательных материалов и тары.	ПК-8, ПК-19
		1		Расчет площади цеха.	ПК-8, ПК-19
3	Раздел V. Сбор и переработка крови	4	Сбор и переработка крови.	Назначение и ценность пищевой крови.	ПК-8, ПК-19
4	Раздел VI. Производство технических жиров.	4	Производство технических жиров.	Особенности производства технических жиров. Методы расчета технологического оборудования.	ПК-19, ПК-22
5	Раздел VII. Очистка сточных вод	2	Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	Источники вредных выбросов на предприятиях мясной отрасли.	ПК-19, ПК-22

	<i>и воздушных выбросов.</i>			<i>ли. Основные способы очистки сточных вод и воздушных выбросов.</i>	
Итого:		36			
Заочная форма обучения					
1	<i>Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.</i>	2	<i>Расчет убойного цеха.</i>	<i>Расчет рабочей силы. Расчет вспомогательных материалов и тары. Расчет площади цеха.</i>	<i>ПК-8, ПК-19</i>
2	<i>Раздел V. Сбор и переработка крови</i>	4	<i>Сбор и переработка крови.</i>	<i>Назначение и ценность пищевой крови.</i>	<i>ПК-8, ПК-19</i>
3	<i>Раздел VI. Производство технических жиров.</i>	4	<i>Производство технических жиров.</i>	<i>Особенности производства технических жиров. Методы расчета технологического оборудования.</i>	<i>ПК-19, ПК-22</i>
Итого:		10			

7. Содержание лабораторных занятий

Цель проведения лабораторных занятий – закрепление и расширение материала, полученного бакалаврами в ходе слушания лекций и выполнения практических занятий.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лабораторного практикума	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения					
1	<i>Раздел I. Сырьевые ресурсы мясной отрасли.</i>	8	<i>Сырьевая база мясной промышленности.</i>	<i>Изучение методов определения упитанности убойных животных и птицы.</i>	<i>ПК-8, ПК-19</i>
2	<i>Раздел II. Первичная переработка скота, птицы и кроликов.</i>	12	<i>Первичная переработка скота, птицы.</i>	<i>Технологические схемы первичной переработки скота и птицы. Аппаратурное оформление технологических линий специализированного и универсального назначения.</i>	<i>ПК-8, ПК-22</i>
3	<i>Раздел III. Вторичные продукты убоя скота и птицы.</i>	6	<i>Вторичные продукты убоя скота и птицы.</i>	<i>Технологические схемы получения и обработки вторичных продуктов убоя. Способы обработки, хранения субпродуктов.</i>	<i>ПК-8, ПК-19</i>
4	<i>Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.</i>	2	<i>Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.</i>	<i>Способы обработки эндокринного сырья и шкур. Использование обработанного кишечного, эндокринного сырья.</i>	<i>ПК-8, ПК-19</i>

5	Раздел V. Сбор и переработка крови	2	Сбор и переработка крови.	Забор крови на пищевые цели. Переработка крови в условиях мясокомбината. Технологические схемы, аппаратное оформление и режимы.	ПК-8, ПК-19
6	Раздел VI. Производство технических жиров.	2	Производство технических жиров.	Технологические схемы производства технических жиров. Оборудование и режимы.	ПК-8, ПК-19
7	Раздел VII. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	4	Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	Способы очистки отходов мясоперерабатывающих предприятий. Основные технологические схемы и режимы.	ПК-8, ПК-19
Итого:		36			
Заочная форма обучения					
1	Раздел I. Сырьевые ресурсы мясной отрасли.	2	Сырьевая база мясной промышленности.	Изучение методов определения упитанности убойных животных и птицы.	ПК-8, ПК-19
2	Раздел II. Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	2	Первичная переработка скота, птицы.	Технологические схемы первичной переработки скота и птицы. Аппаратное оформление технологических линий специализированного и универсального назначения.	ПК-8, ПК-22
3	Раздел III. Вторичные продукты убоя скота и птицы.	1	Вторичные продукты убоя скота и птицы.	Технологические схемы получения и обработки вторичных продуктов убоя. Способы обработки, хранения субпродуктов.	ПК-8, ПК-19
4	Раздел IV. Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	2	Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	Способы обработки эндокринного сырья и шкур. Использование обработанного кишечного, эндокринного сырья.	ПК-8, ПК-19
5	Раздел V. Сбор и переработка крови	2	Сбор и переработка крови.	Забор крови на пищевые цели. Переработка крови в условиях мясокомбината. Технологические схемы, аппаратное оформление и режимы.	ПК-8, ПК-19
6	Раздел VI. Производство технических жиров.	1	Производство технических жиров.	Технологические схемы производства технических жиров. Оборудование и режимы.	ПК-8, ПК-19
Итого:		10			

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения				
1	Сырьевые ресурсы мясной отрасли.	12	Изучение литературы по данной тематике. Подготовка доклада.	ПК-7, ПК-8
2	Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	12	Изучение литературы по данной тематике. Подготовка доклада.	ПК-7, ПК-8, ПК-11
3	Вторичные продукты убоя скота и птицы.	9	Изучение литературы по данной тематике. Подготовка доклада.	ПК-8, ПК-19
4	Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	10	Изучение литературы по данной тематике. Подготовка доклада.	ПК-8, ПК-19
5	Сбор и переработка крови.	10	Изучение литературы по данной тематике. Подготовка доклада.	ПК-8, ПК-19
6	Производство технических жиров.	9	Изучение литературы по данной тематике. Подготовка доклада.	ПК-8, ПК-19
7	Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	10	Изучение литературы по данной тематике. Подготовка доклада.	ПК-19, ПК-22
Итого:		72		
Заочная форма обучения				
1	Сырьевые ресурсы мясной отрасли.	20	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-7, ПК-8
2	Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	24	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-7, ПК-8, ПК-11
3	Вторичные продукты убоя скота и птицы.	21	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-8, ПК-19
4	Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.	36	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-8, ПК-19
5	Сбор и переработка крови.	34	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-8, ПК-19
6	Производство технических жиров.	36	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-8, ПК-19
7	Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	20	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-19, ПК-22
Итого:		171		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Общая технология мясной отрасли» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении указанной дисциплины предусматривается выполнение:

- 7 лабораторных работ, за которые студент может получить максимальное количество баллов – 21 (3 балла за каждую работу);

- 2 докладов, за которые студент может получить максимальное количество баллов – 40 (20 баллов за каждый доклад).

В результате максимальный текущий рейтинг составит 60 баллов. За экзамен студент может получить максимальное количество баллов – 40. В итоге максимальный рейтинг за изучение дисциплины составляет 100 баллов.

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Общая технология мясной отрасли» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Ежкова, Г.О. <i>Общая технология мясной отрасли</i> / Ежкова Г.О. и [др.]. – Казань: КНИТУ, 2008. – 170 с.	20 шт. на кафедре ТММП; 108 экз. в УНИЦ КНИТУ; В ЭБ УНИЦ: http://ft.kstu.ru/ft/978-5-7882-XXX-Egkowa_otexmo.pdf Доступ с IP-адресов КНИТУ
2. Киселев, Л.Ю. <i>Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс]</i> / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4978	ЭБС «Лань»: https://e.lanbook.com/book/4978#book_name Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Пронин, В.В. <i>Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс]</i> / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/5852	ЭБС «Лань»: https://e.lanbook.com/book/5852#book_name Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

4. Курочкин, А.А. Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков, П.К. Воронина. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 363 с.	ЭБС «Znanium.com»: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502137 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
--	--

11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие. – Сибирское университетское издательство, 2007. – 528 с.	ЭБС «КнигаФонд»: http://www.knigafund.ru/books/175897 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза. [Электронный ресурс] / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2014. — 136 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69868	ЭБС «Лань»: https://e.lanbook.com/book/69868#book_name Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Общая технология мясной отрасли» использование электронных источников информации:

1. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
2. ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>
3. ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа: www.knigafund.ru
4. ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ



12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины Общая технология мясной отрасли используются:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

13. Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 18 часов.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий - изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция).

Темы интерактивных занятий:

- Сырьевые ресурсы мясной отрасли. – 6 ч.
- Основные способы разделки туш сельскохозяйственных животных мясного направления. – 8 ч.
- Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности. – 4 ч.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Общая технология мясной отрасли»
(для очной и заочной форм обучения наборов 2015, 2016, 2017, 2018 годов
поступления

(наименование дисциплины)

пересмотрена на заседании кафедры технологии мясных и молочных
продуктов

(наименование кафедры)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(наименование направления (образовательная программа))

№ п/п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № от 20)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМЦ/ОМг/ ОАиД
1	28.08.2018, протокол заседания кафедры ТММП №1	Нет	Нет			

*Если в списке литературы есть изменения, обновленный список необходимо утвердить у заведующей сектором комплектования УНИЦ и один экземпляр представить в УМЦ/ОМг/ОАиД.