

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,

В.В. Морозов

«28» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология переработки продуктов птицеводства

(специальное учебное дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат

(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата

(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль) образовательной программы _____

«Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная

(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 4 года

Ярославль

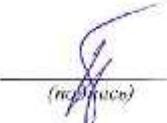
2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Технология переработки продуктов птицеводства» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1330 от 12.11.2015.

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности (профиля) «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА 6 марта 2018 г. Протокол № 2. Период обучения: 2018 – 2022 гг.

Преподаватель-разработчик


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(ученая степень, звание)

Бушкарска А.С.

Преподаватель-разработчик

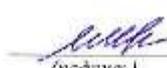

(подпись)

ассистент
(ученая степень, звание)

Семеренко Н.Ю.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 25 августа 2020 г. Протокол № 17.

И.О. Заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(ученая степень, звание)

Сенченко М.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета


(подпись)

старший преподаватель
(ученая степень, звание)

Зубарска Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)

Фомкина И.О.
(Фамилия И.О.)

И.О. Заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(ученая степень, звание)

Сенченко М.А.

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(ученая степень, звание)

Бушкарска А.С.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
5.1	Содержание разделов дисциплины	6
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Лабораторные работы	9
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	10
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	10
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	11
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	12
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, экзамена)	19
7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	21
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	22
8.1	Основная учебная литература	22
8.2	Дополнительная учебная литература	23
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	23
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	23
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	23
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	24
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного	25

	обеспечения и информационных справочных систем	
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	25
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	25
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	26
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	26
13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	29
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	30
	Приложения	31
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	31
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	35

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология переработки продуктов птицеводства» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по технологии переработки мяса на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье; прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции; принципиальные пути развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии, что является заключительным этапом при выборе вида профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу бакалавриата.

Задачи:

- изучение требований нормативных документов к качеству готовой продукции;
- освоение принципов и подходы к технологии переработки мясного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, программ расчетов параметров технологических процессов;
- формирование теоретических и практических навыков определения структуры и свойств компонентов мясного сырья и мясных систем, влияния химических компонентов, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств на комплексное качество, пищевую ценность мясных продуктов;
- изучение основ рационального управления технологическими процессами, гарантированного получения продуктов высокого потребительского качества.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-5	Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	З-1 химический состав, пищевую ценность продуктов переработки птицеводства З-2 способы хранения и переработки продукции	У-1 устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции птицеводства; У-2 оценивать качество продуктов переработки	В-1 технологиями переработки продукции птицеводства; В-2 навыками оценки качества продуктов переработки продукции птицеводства.

			птицеводства	продукции птицеводства	
--	--	--	--------------	---------------------------	--

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 «Технология переработки продуктов птицеводства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы бакалавриата.

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

3

Вид учебных занятий и самостоятельная работа	Всего часов	Семестр	
		№8 часов	№ часов
1	2	3	4
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	58,2	58,2	-
Лекции (Л)	18	18	-
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	36	36	-
Самостоятельная работа студента (СРС), в том числе	26,1	26,1	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
	-	-	-
Расчетно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Реф)	-	-	-
Контрольная работа студента заочной формы обучения	-	-	-
Контроль	23,7	23,7	-
Вид промежуточной аттестации зачет (З), зачет с оценкой (ЗО), экзамен (Э)	-	-	-
	Э	Э	-
Общая трудоемкость	108	108	108
	3	3	3

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	№ Сем.	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах	В результате изучения дисциплины обучающиеся
1	2	3	4	5
1	8	Введение. Современные перспективы развития	ДЕ-1 Цели и задачи дисциплины. Значение, современное состояние и	3-1

		птицеперерабатывающей промышленности	перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя птицы. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества.	
2	8	Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы.	<p>ДЕ-2 Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.</p> <p>ДЕ-3 Морфологический и химический состав мяса птицы. Свойства и ценность мясного сырья. Оценка качества мяса птицы. Сравнительная характеристика мясного сырья для производства продуктов из мяса птицы.</p> <p>ДЕ-4 Классификация мяса птицы по полу, возрасту и упитанности, термическому состоянию. Требования ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя.</p>	3-1 У-1 В-1
3	8	Технологический процесс первичной переработки птицы.	<p>ДЕ-5 Подготовка птицы к убою. Отлов птицы. Транспортные средства и оборудование для перевозки птицы на убой. Мобильные средства для транспортировки птицы. Документы на транспортируемую птицу. Прием и сортировка птицы. Стандарты на живую птицу. Предубойное содержание птицы. Способы убоя птицы. Навешивание на конвейер. Анестезия (оглушение). Тепловая обработка тушек. Удаление оперения с тушек. Воскование тушек водоплавающей птицы. Неполное потрошение (полупотрошение) тушек. Полное потрошение тушек. Способы первичного охлаждения тушек (воздушный, контактный,</p>	3-1 У-1 В-1

			комбинированный). Замораживание тушек. Туалет и формовка тушек птицы. Сортировка и маркировка тушек. Взвешивание и упаковка. Транспортировка битой птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Сроки и условия хранения мяса птицы. Условия хранения субпродуктов. Требования, предъявляемые к тушкам, подлежащим расфасовке. Упаковка и хранение фасованного мяса.	
4	8	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.	ДЕ-6 Технология производства полуфабрикатов. Сырье для производства полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы. Виды полуфабрикатов, упаковочные материалы. Технологическая схема производства полуфабрикатов из мяса птицы. ДЕ-7 Технология производства колбас. Сырье для производства колбас. Характеристика колбасных изделий из мяса птицы. Технологическая схема производства колбасных изделий из мяса птицы. ДЕ-8 Приготовление консервов из мяса птицы. Характеристика консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства консервов из мяса птицы.	3-2 У-2 В-2
5	8	Технологический процесс производства яйцепродуктов.	ДЕ-9 Продукты, производимые из яиц. Ассортимент яиц и яйцепродуктов. Первичная обработка яйца. Производство мороженных, сухих яичных продуктов. Требования, предъявляемые к конечному продукту. Расфасовка, упаковка, хранение и транспортировка.	3-2 У-2 В-2
6	8	Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.	ДЕ-10 Транспортировка и сортировка перопухового сырья. Требования, предъявляемые к перопуховому сырью. Переработка перопухового сырья (предварительное обезвоживание, мойка, сушка, упаковка, хранение и	3-2 У-2 В-2

			транспортировка). Сырье для выработки кормовой муки. Требования, предъявляемые к сырью. Сортировка и тепловая обработка. Отделение бульона и жира. Сушка, измельчение, просеивание на ситах, удаление металлических примесей. Упаковка и хранение кормовой муки. Определение качества кормовой муки.	
--	--	--	--	--

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ Сем.	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	
1	5	3	4	5	6	9
1	8	Введение. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	2	-	-	УО(24)
2	8	Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья используемые для производства продуктов из мяса птицы.	2	8	-	УО(25,26)
3	8	Технологический процесс первичной переработки птицы.	2	4	-	ЗЛР (27)
4	8	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.	4	8	-	ЗЛР (28,29)
5	8	Технологический процесс производства яйцепродуктов.	4	10	-	ЗЛР (30), Т (30), Кр (31)
6	8	Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.	4	6	-	ЗЛР (32,33)
Итого			18	36	-	

** УО – устный опрос, Т – тестирование, ЗЛР – защита лабораторных работ, Кр – контрольная работа.

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ сем.	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Введение. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей	-	-

		промышленности.		
2	8	Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья используемые для производства продуктов из мяса птицы.	Отлов птицы и транспортировка птицы. Сдача-приемка птицы. Определение свежести и видовой принадлежности мяса Определение мяса больных птицы.	2 2 2 2
3	8	Технологический процесс первичной переработки птицы.	Классификация мяса по полу, возрасту и упитанности, термическому состоянию. Требования ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Разделка, обвалка и жиловка тушек птицы	2 2
4	8	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.	Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы. Характеристика колбасных изделий мяса птицы. Характеристика консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства колбас. Технологическая схема получения консервов.	2 2 2 2
5	8	Технологический процесс производства яйцепродуктов.	Производство меланжа и сухого яичного порошка	6
6	8	Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.	Оценка качества перопухового сырья. Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. Определение качества кормовой муки.	6
ИТОГО за 8 семестр:				36

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Семестр 8 Курсовые проекты (работы) не предусмотрены

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

К видам самостоятельной работы обучающихся относятся:

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;

- подготовка к опросу, коллоквиуму, защите лабораторной работы, контрольной работе;
- участие в НИРС.

№ п/п	№ Сем.	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Введение. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	Подготовка к устному опросу	1,1
2	8	Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы.	Подготовка к устному опросу	4
3	8	Технологический процесс первичной переработки птицы.	Подготовка к защите лабораторной работы	4
4	8	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.	Подготовка к защите лабораторной работы	4
5	8	Технологический процесс производства яйцепродуктов.	Подготовка к защите лабораторной работы	1
			Подготовка к тестированию	1
			Подготовка к контрольной работе	2
6	8	Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.	Подготовка к защите лабораторной работы	2
			Подготовка к тестированию	2
Итого				26,1

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Зубарева Т.Г. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: практикум для обуч. по напр. подг. 35.03.07 Технол. пр-ва и перераб. с.-х. прод. / Т.Г. Зубарева, Т.К. Тимакова, М.А. Сенченко - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2018. - 284 с. Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (12.06.2020).

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины «Технология переработки продуктов птицеводства».

В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или)

опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология переработки продуктов птицеводства» проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме экзамена.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ Сем.	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
7	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
3	Процессы и аппараты пищевых производств
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
3	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
7	Технология хранения и переработки продукции животноводства
7	Технология бродильных производств
7	Технология хлеба, мучных и макаронных изделий
8	Частные технологии молочных продуктов
8	Частные технологии мясопродуктов
8	Технология переработки продуктов птицеводства
6	Технологии переработки плодов и овощей
6	Технология масложирового производства
4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к защите и защита ВКР

7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1	Введение. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	ПК-5	Комплект вопросов для входного контроля
2	Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы.	ПК-5	Фонд тестовых заданий для подготовки к тестированию
3	Технологический процесс первичной переработки птицы.	ПК-5	Комплект вопросов для защиты лабораторных занятий

4	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.	ПК-5	Комплект вопросов для подготовки к контрольной работе
5	Технологический процесс производства яйцепродуктов.	ПК-5	Фонд тестовых заданий для подготовки к тестированию
6	Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.	ПК-5	Комплект вопросов для подготовки к контрольной работе
Все разделы		ПК-5	Вопросы и задачи к экзамену

7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК-5	Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	<p>Знать: Требования к пищевым добавкам и упаковочным материалам, отечественные методики лабораторных исследований по исследованию мясного сырья и мясных продуктов; особенности выполнения материальных расчетов при выработке различных видов колбас, цельномышечной продукции, мясных консервов, полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p>	лекции лабораторные работы самостоятельная работа	Экзамен	<p>Знает: Требования к пищевым добавкам и упаковочным материалам, отечественные и зарубежные экспресс-методы по определению качественных и количественных показателей мясного сырья и мясных продуктов; особенности выполнения материальных расчетов при выработке различных видов колбас, цельномышечной продукции, мясных консервов, полуфабрикатов.</p>	<p>Знает: Требования к пищевым добавкам и упаковочным материалам, экспресс-методы по определению качественных и количественных показателей мясного сырья и мясных продуктов; порядок выполнения материальных расчетов при выработке различных видов мясных продуктов, цельномышечной продукции, мясных консервов.</p> <p>Умеет: Выполнять рецептурные</p>	<p>Знает: Требования к пищевым добавкам и упаковочным материалам, отечественные стандартные методики лабораторных исследований по определению качественных и количественных показателей мясного сырья и мясных продуктов; особенности выполнения материальных расчетов при выработке различных видов колбас, рецептур для мясных продуктов</p> <p>Умеет:</p>	<p>Не знает: Требования к пищевым добавкам и упаковочным материалам, отечественные и зарубежные экспресс-методы по определению качественных и количественных показателей мясного сырья и мясных продуктов; особенности выполнения материальных расчетов при выработке различных видов колбас, цельномышечной продукции, мясных консервов,</p>

		<p>Выполнять материальные расчеты, применяемые при выработке продуктов с использованием рецептур.</p> <p>Владеть: Навыками исследования состава и свойств мясного сырья и готовой продукции; выполнения материальных расчетов при выработке мясных продуктов с использованием немясного сырья.</p>			<p>Умеет: Выполнять рецептурные расчеты при выработке различных видов колбас, цельномышечной продукции, мясных консервов, полуфабрикатов по индивидуальному заданию.</p> <p>Способен: Провести материальные расчеты рецептур разрабатываемых мясных по разным группам продуктов</p>	<p>расчеты при выработке колбас, цельномышечной продукции.</p> <p>Способен: Провести материальные расчеты рецептур разрабатываемых мясных по отдельным группам продуктов.</p>	<p>Выполнять рецептурные расчеты при выработке мясопродуктов по образцу.</p> <p>Способен: Провести материальные расчеты покрытия сырья по основным группам продуктов</p>	<p>полуфабрикатов.</p> <p>Не умеет: Выполнять материальные расчеты, применяемые при выработке продуктов с использованием рецептур.</p> <p>Не владеет: исследования и свойств мясного сырья и готовой продукции; выполнения материальных расчетов при выработке мясных продуктов с использованием немясного сырья.</p>
--	--	---	--	--	---	--	---	---

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.4.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Тестовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

1. Мясные полуфабрикаты - это
2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...
3. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает...
4. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...
5. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...
6. Что такое жиловка мяса?
7. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:
8. Основными общими процессами производства колбас являются:
9. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?
11. Основным белком мяса является... 1 глобулин
12. К менее ценным продуктам убоя относят...
13. Продолжительность предубойной выдержки кур составляет часа(-ов)...
14. Время обескровливания кур составляет__секунд 1 50-60
15. Птицу убивают не позднее чем через____секунд после оглушения 1
20
16. Из каких тканей состоит мясо:
17. Укажите изменения, происходящие в тушке после убоя:...
18. Что такое жиловка и сортировка мяса:
19. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания;
20. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
21. Как правильно размораживать птицу:
22. Как птицу закрепляют в подвесках конвейера первичной обработки:
...
23. Как называется тепловая обработка тушек птицы при температуре воды 58-65⁰С...

24. Где осуществляется опалка тушек птицы:
25. Для чего применяют бильные машины при обработке тушек птицы:
26. Упитанность птицы определяют :
27. Название яйца с однородной рыжеватой окраской содержимого...
28. Название яйца с частичным смешением белка и желтка...
29. Какие изменения в яйце дают бактерии группы *Bacterium proteus*...
30. Какие изменения дают бактерии группы розового микрококка золотистого стафилококка...
31. По каким причинам использование в пищу гусиных и утиных яиц ограничено...
32. Как поступают с куриными яйцами, если хозяйство неблагополучно по чуме птиц...
33. Смесь белка и желтка называется
34. Какая должна быть температура при пастеризации в центре жидких упакованных мороженных яичных продуктов...
35. Срок хранения сухих яичных продуктов при температуре 5С...
36. При оценке яиц по внешнему виду и при просвечивании на овоскопе не учитывают фактор...
37. При сортировке по категориям яйца второй категории должны иметь массу, г...
38. При сортировке по категориям яйца высшей категории должны иметь массу, г...
39. Судить о мясной продуктивности птицы в убойном возрасте в первую очередь можно по...
40. При сортировке по категориям яйца массой 60 г должны быть отнесены к категории...
41. При сортировке по категориям яйца массой 76 г должны быть отнесены к категории...
42. При сортировке по категориям яйца отборной категории должны иметь массу, г...
43. Как называют мороженные, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?
44. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?...
45. Мясные полуфабрикаты - это
46. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...
47. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает...
48. Технологическая схема производства паштетов включает операции...
49. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

50. Технологическая схема производства вареных колбас включает операции...

51. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 8⁰С, час?

52. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

53. При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?

54. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?

55. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?

56. Что такое осадка колбас?

57. Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас?

58. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:

59. Сроки хранения мясных консервов...

Вопросы для проведения текущего контроля

1. Охарактеризуйте мясо птицы и его пищевую ценность?

2. Морфологический состав тушек и характеристика входящих в нее тканей.

3. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность мяса птицы.

4. Виды мясного сырья и материалы, используемые для производства продуктов из мяса птицы. Назовите предприятия по убою и переработке мяса птицы.

5. Для каких целей оборудуют убойно-санитарные пункты, передвижные убойные пункты, хладобойни?

6. Какие предприятия по убою и переработке птицы являются наиболее высоко механизированными?

7. Способы убоя птицы.

8. Технология производства колбасы вареной куриной

9. Классификация полуфабрикатов

10. Технология производства куриных сосисок

11. Требования к качеству колбасных изделий из мяса птицы

12. Условия, режимы и сроки хранения колбасных изделий из мяса птицы

13. Классификация и ассортимент консервов из мяса птицы

14. Маркировка консервов из мяса птицы

15. Требования к качеству консервов из мяса птицы по состоянию тары

16. Органолептические показатели мяса птицы

17. Химический состав белка яйца.

18. Химический состав желтка яйца.

19. Строение скорлупы и оболочки яйца.
20. Морфологический состав куриных яиц.
21. Биологическая и пищевая ценность яиц.
22. Хранение яиц.
23. Классификация пищевых яиц по ГОСТ.
24. Методы оценки качества яиц.
25. Упаковка, транспортировка и хранение пищевых яиц по ГОСТ.
26. Пищевые неполноценные куриные яйца и их переработка.
27. Функциональные свойства яиц и яйцепродуктов.
28. Технологический процесс производства жидких яйцепродуктов.
29. Технологический процесс производства яичного порошка.
30. Упаковка, маркировка и хранение сухих яйцепродуктов.
31. Определение качества перопуховых изделий
32. Сырье для выработки кормовой муки.
33. Определение качества кормовой муки.
34. Переработка птичьего помета.
35. Способы переработки птичьего помета.
36. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов насельскохозяйственную продукцию.
37. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика.

7.4.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

Компетенция: ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Вопросы к экзамену:

1. Цели и задачи дисциплины.
2. Способы перевозки птицы. Погрузочно-разгрузочные работы при транспортировании животных.
3. Сдача-приемка птицы. Предубойное содержание птицы и его влияние на качество мяса.
4. Подача птицы на переработку. Последовательность и состав технологических операций переработки птицы.
5. Унифицированные линии убоя и переработки птицы.
6. Способы оглушения птицы. Обескровливание и сбор крови. Снятие оперения.
7. Извлечение внутренних органов из тушек птицы.
8. Убой и разделка тушек птицы на малых мясоперерабатывающих предприятиях.
9. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
10. Классификация мяса птицы по виду, полу, возрасту и упитанности.

11. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.
12. Основные физико-химические свойства мяса (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность и др.).
13. Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение.
14. Методы определения свежести мяса. Мероприятия в местах хранения мяса по предупреждению нежелательных изменений в мясе.
15. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
16. Классификация мяса по термической обработке (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное) и ее значение в производстве и при хранении мясопродуктов.
17. Консервирование мяса низкой температурой.
18. Факторы, влияющие на изменения в мясе (температура, влажность, вентиляция, циркуляция воздуха и другие).
19. Охлаждение мяса. Способы, условия и их оценка (быстрое, медленное).
20. Замораживание мяса. Способы и их оценка (одно-, двухфазное, медленное, быстрое, в блоках и др.).
21. Нормы естественной убыли при хранении и замораживании мяса. Мероприятия по уменьшению потерь.
22. Гигиена и сроки хранения мяса.
23. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка.
24. Консервирование мяса высокой температурой (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка мяса).
25. Консервирование крови и ее компонентов. Переработка крови.
26. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность и хранение.
27. Технология производства жиров и кормовой муки.
28. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения и специй для производства колбасных изделий.
29. Ассортимент, вырабатываемого пухоперового сырья
30. Производство кормов из отходов убоя и переработки птицеводческой продукции.
31. Химический состав яиц
32. Требования к качеству пищевых яиц и их хранение
33. Категории яиц, в зависимости от массы
34. Пищевые неполноценные яйца
35. Технический брак яиц
36. Способы хранения яиц
37. Качество яиц при хранении
38. Производство меланжа, требования к качеству сухих и мороженых яйцепродуктов

7.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Коллоквиум (теоретический опрос) – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или модуля дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Экзамен

Критерии оценивания экзамена

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при

решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка *«хорошо»* выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) (ЭБС Издательство Лань) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / под общ. ред. О.А. Ковалевой. -СПб.: Лань, 2020. - 444 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130575 требуется авторизация (Дата обращения: 06.07.2020)	все	8	электронный ресурс
2.	Технология мяса и мясных продуктов. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов (ЭБС Руконт) [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / под ред. Н.И. Морозовой. - Рязань: ИП Макеев С.В. , 2012. - 209 сз. - https://rucont.ru/efd/183857 требуется авторизация (Дата обращения: 06.07.2020)	все	8	электронный ресурс
3.	Рогов И.А., Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст]: учебник / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин, М., Колос, 2000, 368с	все	8	40

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов (ЭБС Лань) [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.И. Криштафович. - СПб.: Лань, 2020. - 432 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129085 требуется авторизация (Дата обращения: 06.07.2020)	все	8	электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Руcont»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторном занятии.
Лабораторное занятие	При подготовке к лабораторному занятию студент должен изучить и усвоить теоретический материал лекционных занятий по теме лабораторной работы, изучить методические указания по изучаемой теме, выполнить задания, подготовить ответы на контрольные вопросы или выполнить тестовые задания. Основная часть материала по теме лабораторного занятия прорабатывается студентом на аудиторном занятии путем контактной работы обучающегося с преподавателем. В начале занятия уточняются порядок проведения занятия, неясные вопросы, понятия. Материал для самостоятельной работы изучается студентом вне аудитории, в виде домашнего задания. Выполненная студентом работа проверяется преподавателем на следующем занятии. Контроль знаний проводится путем тестирования или устного опроса, выставляется оценка.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет, методическими указаниями по выполнению лабораторных занятий, проверенной преподавателем тетрадь для лабораторных занятий, выполнение всех текущих контрольных мероприятий, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.

	данных Scopus		
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnshb.ru/AKDil/ Доступ свободный.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Технология переработки продуктов птицеводства» используются специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью (учебная доска, учебная мебель) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.;

<p>консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение № <u>211</u> Количество посадочных мест <u>36</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>проекторный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение № <u>213</u> Количество посадочных мест <u>26</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуказник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214С, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vinaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры</p>

<p>Помещение № 318 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 341 Количество посадочных мест 6 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 210, № 328 Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 236 № 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.</p>

13 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Объем контактной работы всего 58,2 часов, в т.ч. Л 18 часов, ЛР 36 часов, ПЗ - нет, 25 % – интерактивных занятий от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ курса	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	5	Лекционные занятия	Лекция – визуализация, лекция-беседа	групповые
2	5	Лабораторные занятия	Работа в малых группах, элементы моделирования производственных процессов и ситуаций, тренинг	групповые

При проведении лекций использованы не имитационные технологии: лекция – визуальная и лекция-беседа.

Лекция-визуализация использует принцип наглядности за счет мультимедийного сопровождения и позволяет работать с текстовой информацией, графическими изображениями, звуком, анимационной графикой, предполагают демонстрацию слайдов. Это достигается за счет переконструирования учебной информации в визуальную форму через технические средства обучения или вручную (схемы, рисунки, и т.д..).

Лекция-беседа предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Преимущество ее состоит в том, что она позволяет привлекать внимание студентов к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей студентов и позволяет расширить круг мнений сторон, привлечь коллективный опыт и знания, что имеет большое значение в активизации мышления студентов.

При проведении лабораторных занятий использованы не имитационные технологии: *тренинг, работа в малых группах, элементы ролевой игры.*

Тренинг (от английского train - воспитывать, учить, приучать) – это процесс получения навыков и умений посредством выполнения последовательных заданий (самостоятельного изучения теоретического материала, оформление конспектов).

Работа в малых группах – это одна из самых популярных стратегий, так как она дает всем обучающимся (в том числе и стеснительным) возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «*Технология переработки продуктов птицеводства*» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018 – 2022 учебные года

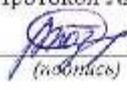
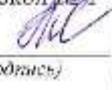
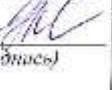
Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Технология переработки продуктов птицеводства

качественности дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2022 учебные года**

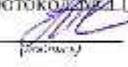
Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Технология переработки продуктов птицеводства

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12 	29.08.2019 г. Протокол № 11 
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 12 	29.08.2019 г. Протокол № 11 

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2022 учебные года**

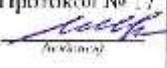
Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Технология переработки продуктов птицеводства

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17 	27.08.2020 г. Протокол № 11 
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17 	27.08.2020 г. Протокол № 11 
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 17 	27.08.2020 г. Протокол № 11 
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы	25.08.2020 г. Протокол № 17 	27.08.2020 г. Протокол № 11 

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
(В.В. Морозов)
«28» августа 2020 г.



АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

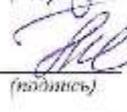
Технология переработки продуктов птицеводства

Уровень высшего образования	<u>бакалавриат</u> <small>(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)</small>
Программа	<u>прикладного бакалавриата</u> <small>(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)</small>
Направление(я) подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> <small>(код и наименование направления подготовки)</small>

Направленность (профиль) образовательной программы

Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции

Форма обучения	<u>очная</u> <small>(очная, заочная)</small>
Срок получения образования по программе	<u>4 года</u>

Дека технологического факультета	 <small>(подпись)</small>	<u>к.с.-х.н., доцент</u> <small>(учебная ставка, звание)</small>	Бушкарёва А.С.
Председатель УМК технологического факультета	 <small>(подпись)</small>	<u>старший преподаватель</u> <small>(учебная ставка, звание)</small>	Зубарева Т.И.
И.О. заведующего выпускающей кафедрой	 <small>(подпись)</small>	<u>к.с. х.н., доцент</u> <small>(учебная ставка, звание)</small>	Сенченко М.А.

Ярославль, 2020 г.

Дисциплина «Технология переработки продуктов птицеводства»

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

- **знать:** химический состав, пищевую ценность мяса и мясопродуктов; способы хранения и частные технологии мясопродуктов;
- **уметь:** устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки мясного сырья; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции;
- **владеть:** частными технологиями выработки мясных продуктов; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы

Вид учебных занятий и самостоятельная работа	Всего часов	Семестр	
		№8	№
		часов	часов
1	2	3	4
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	58,2	58,2	-
Лекции (Л)	18	18	-
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	36	36	-
Самостоятельная работа студента (СРС), в том числе	26,1	62,1	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
	-	-	-
Расчетно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Реф)	-	-	-
Контрольная работа студента заочной формы обучения	-	-	-
Контроль	23,7	23,7	-
Вид промежуточной аттестации зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э)	-	-	-
	Э	Э	-
Общая трудоемкость	108	108	-
	3	3	-