

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**



C=RU, S=Ставропольский
край, L=Ставрополь,
T=Первый проректор, О=""
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ""
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ""
СНИЛС=00908046430,
ИНН=263507133790,
E=gibuh@stgau.ru, G=Иван
Вячеславович, SN=Атанов,
CN=Атанов Иван
Вячеславович

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.10 Технология переработки продукции птицеводства

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» является формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья птицеперерабатывающей промышленности

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях умеет Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях владеет навыками Навыками проведения лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология переработки продукции птицеводства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 5 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Технологическая практика

Организация производства органического сырья

Разведение и селекция животных

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология кожи и меха

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров
 Переработка вторичного сырья
 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
 Освоение дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Технологическая практика
 Преддипломная практика
 Технология производства и переработки продукции пчеловодства
 Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
 Инновации в проектировании пищевых предприятий (Проектная работа)
 Современные технологии обработки пищевого сырья
 Производство, товароведение и сертификация сыров
 Производство, товароведение и сертификация колбас
 Основы рационального питания
 Технология хранения и переработки продукции растениеводства
 Технология хранения и переработки продукции животноводства
 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции (Цифровые технологии в профессиональной деятельности)
 Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
 Технология производства мясных полуфабрикатов
 Отраслевые особенности развития инновационных технологий
 Санитария и гигиена пищевых производств

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

Общая трудоемкость дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
5	144/4	18	36		54	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				
практической подготовки		18	36		54		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
5	144/4						0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Технология переработки продукции птицеводства									
1.1.	Введение в переработку продукции птицеводства	5	6	2	4		4		Устный опрос, Реферат	ПК-1.3
1.2.	Химический состав и питательная ценность мяса птицы	5	6	2	4		4		Устный опрос	ПК-1.3
1.3.	Предубойная подготовка и убой птицы	5	6	2	4		4		Устный опрос, Реферат	ПК-1.3
1.4.	Переработка мяса птицы	5	6	2	4		6		Собеседование	ПК-1.3
1.5.	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	5	6	2	4		4		Собеседование, Доклад	ПК-1.3
1.6.	Технология производства колбасных изделий из птицы	5	6	2	4		10		Устный опрос, Реферат	ПК-1.3
1.7.	Переработка субпродуктов птицы	5	6	2	4		8		Собеседование	ПК-1.3
1.8.	Производство вторичных продуктов переработки птицы	5	6	2	4		8		Устный опрос	ПК-1.3
1.9.	Современные технологии и инновации в переработке продукции птицеводства	5	2	2			6		Собеседование	ПК-1.3
1.10.	Контрольная точка	5	4		4			КТ 1	Собеседование, Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.3
1.11.	Подготовка к экзамену	5							Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		144	18	36		54			
	Итого		144	18	36		54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение в переработку продукции птицеводства	1. Основы птицеводства: виды птицы (курица, индейка, утка, гусь и др.) 2. Характеристика продукции птицеводства: мясо, субпродукты, жир, перо и пух 3. Обзор структуры птицеводческой отрасли 4. Экономическое и экологическое значение переработки продукции птицеводства	2/-
Химический состав и питательная ценность мяса птицы	1. Химический состав мяса птицы (белки, жиры, углеводы, витамины и минералы) 2. Биологическая ценность белков и жиров птицы 3. Влияние кормов и содержания птицы на качество продукции 4. Сравнение питательной ценности различных видов мяса птицы	2/-
Предубойная подготовка и убой птицы	1. Предубойная подготовка: условия содержания, транспортировка, голодание 2. Методы убой и их влияние на качество продукции 3. Технология обескровливания, удаления перьев и патранья 4. Влияние убойных методов на качество мяса	2/-
Переработка мяса птицы	1. Первичная переработка: разделка, охлаждение и заморозка 2. Основные этапы переработки мяса птицы 3. Влияние различных методов обработки на сохранность мяса 4. Стандарты качества и санитарные нормы переработки	2/-
Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	1. Виды полуфабрикатов: нарезки, фарш, котлеты и т.д. 2. Технологические особенности производства полуфабрикатов 3. Упаковка и хранение полуфабрикатов 4. Контроль качества на каждом этапе производства	2/2
Технология производства колбасных изделий из птицы	1. Виды колбасных изделий из птицы (вареные, копченые, варено-копченые) 2. Технология приготовления колбас: выбор сырья, приготовление фарша, наполнение оболочек 3. Особенности термической обработки колбасных изделий 4. Хранение и транспортировка готовой	2/2

	продукции	
Переработка субпродуктов птицы	1. Виды субпродуктов и их использование 2. Технология обработки субпродуктов: печень, сердце, желудки, кожа и т.д. 3. Продукция из субпродуктов: паштеты, деликатесные изделия 4. Санитарные требования и контроль качества субпродуктов	2/-
Производство вторичных продуктов переработки птицы	1. Использование жира, пера и пуха 2. Технология производства кормовых продуктов 3. Переработка пера и пуха для текстильной промышленности 4. Экологические аспекты переработки вторичных продуктов	2/-
Современные технологии и инновации в переработке продукции птицеводства	1. Инновационные технологии в переработке мяса птицы: роботизация, автоматизация, новые методы упаковки 2. Биотехнологии в производстве продуктов из птицы 3. Тренды в разработке продуктов питания на основе птицы (функциональные и диетические продукты) 4. Перспективы и будущее развития отрасли	2/-
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Темы занятий и/или содержание темы (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Введение в переработку продукции птицеводства	Изучение процессов убоя и первичной обработки птицы. Рассмотрение принципа работы оборудования для забоя, провести первичную обработку (обжиг, потрошение).	Пр	4/-/4
Химический состав и питательная ценность мяса птицы	Проведение анализа качества свежей птицы. Изучение методов оценки свежести, качества и безопасности птицы (органолептический, физико-химический анализ)	Пр	4/-/4
Предубойная подготовка и убой птицы	Изучение процессов переработки мяса птицы. Проведение механической переработки (фарширование, измельчение).	Пр	4/-/4
Переработка мяса птицы	Изучение стандартов качества мяса птицы	Пр	4/-/4

Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	Проведение технологической выработку мясных полуфабрикатов из мяса птицы	Пр	4/4/4
Технология производства колбасных изделий из птицы	Изучение требований стандартов к колбасным изделиям	Пр	4/-/4
Переработка субпродуктов птицы	Изучение технологии консервирования продукции птицеводства, продуктов из субпродуктов	Пр	4/-/4
Производство вторичных продуктов переработки птицы	Проведение органолептической оценки готовой продукции.	Пр	4/2/4
Контрольная точка	Контрольная точка	Пр	4/-/4
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Подготовить реферат	4
Изучение нормативно-технической документации	4
Подготовить реферат	4
Изучение учебно-методической литературы	6
Изучение требований нормативно-технической документации на мясные и мясорастительные полуфабрикаты	4

Подготовка реферата по теме	10
Изучение учебно-методической и нормативно-технической документации	8
Изучение учебно-методической литературы	8
Подготовка реферата	6

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Введение в переработку продукции птицеводства. Подготовить реферат	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
2	Химический состав и питательная ценность мяса птицы. Изучение нормативно-технической документации	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
3	Предубойная подготовка и убой птицы. Подготовить реферат	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
4	Переработка мяса птицы. Изучение учебно-методической литературы	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
5	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы. Изучение требований нормативно-технической документации на мясные и мясорастительные полуфабрикаты	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
6	Технология производства колбасных изделий из птицы. Подготовка реферата по теме	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
7	Переработка субпродуктов птицы. Изучение учебно-методической и нормативно-технической документации	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
8	Производство вторичных продуктов переработки птицы. Изучение учебно-методической литературы	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2
9	Современные технологии и инновации в переработке продукции птицеводства. Подготовка реферата	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Переработка вторичного сырья				x				
	Преддипломная практика								x
	Санитария и гигиена пищевых производств							x	
	Современные технологии обработки пищевого сырья								x
	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции					x			
	Технологическая практика						x	x	
	Технология кожи и меха		x						
	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья		x						
	Технология производства и переработки продукции пчеловодства						x		
	Технология производства пищеконцентратов					x			
	Технология хранения и переработки продукции животноводства							x	x
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства						x	x	
	Товароведение продовольственных товаров			x					

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
5 семестр			
КТ 1	Собеседование		15
КТ 1	Тест		5
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		10
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
5 семестр			
КТ 1	Собеседование	15	15 баллов - студент верно ответил на вопросы. 10 балла - студент допустил несколько ошибок при ответах на вопросы 5 балл - вопросы студентом практически не раскрыты 0 баллов- студент не ответил на вопросы
КТ 1	Тест	5	5 баллов - студент ответил на 18-20 вопросов 3 балла - студент ответил на 10-17 вопросов 1 балл - студент ответил на 5-9 вопросов 0 баллов - студент ответил на 1-4 вопроса
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	10	10 балла - студент выполнил задание 5 балл - студент выполнил задание не полностью, с допущением ошибок 0 баллов- студент не выполнил задание

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства»

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

Теоретические вопросы

1. Строение тканей мяса птицы. Биологическая ценность мяса птицы
2. Особенности мяса птицы разных видов
3. Автолитические процессы, происходящие в мясе птицы после убоя.
4. Способы интенсификации созревания и улучшения консистенции мяса
5. Технология оглушения сельскохозяйственной птицы
6. Убой и обескровливание сельскохозяйственной птицы
7. Тепловая обработка тушек и удаление оперения сухопутной и водоплавающей птицы
8. Потрошение и полупотрошение тушек птицы
9. Характеристика тушек кур по ГОСТ 31962-2013
10. Характеристика тушек цыплят по ГОСТ 31962-2013
11. Характеристика тушек цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962-2013
12. Технологические принципы охлаждения тушек птиц
13. Технологические принципы замораживания мяса птицы
14. Технологические принципы ручной и механической обвалки мяса птицы
15. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
16. Технология производства маринованных полуфабрикатов
17. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы

18. Технология производства пельменей из мяса птицы
19. Технология производства рубленых полуфабрикатов с начинкой
20. Технология производства голубцов с использованием мяса птицы
21. Технология производства равиолей, мантов из мяса птицы
22. Технология производства полуфабрикатов в панировке и в тесте
23. Фасовка, упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса птицы
24. Технология производства ветчины из мяса птицы
25. Технология производства пастромы утиной, гусиной.
26. Технология производства тушек кур и цыплят вареных
27. Технология производства домашней птицы жареной
28. Технология производства тушек цыплят копченых
29. Технология производства тушек цыплят запеченных
30. Технология производства тушек уток запеченных и копчено-вареных
31. Технология производства утки любительской копченой
32. Технология производства колбасы вареной куриной
33. Технология производства куриных сосисок
34. Технология производства колбасы запеченной охотничьей
35. Технология производства колбасы ветчинной
36. Технология производства колбасы из утиного мяса
37. Технология производства варено-копченой колбасы
38. Технология производства колбасы полукопченой из мяса птицы
39. Требования к качеству колбасных изделий из мяса птицы
40. Условия, режимы и сроки хранения колбасных изделий из мяса птицы
41. Классификация и ассортимент консервов из мяса птицы
42. Требования к качеству консервов из мяса птицы по состоянию тары
43. Технология изготовления консервов из мяса птицы в желе
44. Технология приготовления консервов из мяса птицы в соусе
45. Приготовление консервов из мяса птицы для детского питания
46. Технология производства консервов «Паштет перепелиный»
47. Технология производства пресервов «Цыплята, пастеризованные в белом соусе»
48. Технология производства деликатесных продуктов из печени птицы
49. Методы исследования качества мяса птицы
50. Морфологический состав куриных яиц
51. Биологическая и пищевая ценность яиц
52. Способы хранения яиц
53. Классификация пищевых яиц по ГОСТ 31654-2012.
54. Функциональные свойства яиц и яйцепродуктов
55. Технологический процесс производства жидких яйцепродуктов
56. Технологический процесс производства яичного порошка
57. Качественные показатели яйцепродуктов
58. Технология переработки перопухового сырья
59. Технология производства сухих белковых кормов из отходов продукции птицеводства
60. Технология переработки помета

Практико-ориентированные задания

1. Привести технологическую схему убоя и обескровливания сельскохозяйственной птицы
2. Разработать технологическую схему производства зельцев с использованием мяса птицы
3. Разработать технологическую схему производства паштета с использованием мяса птицы
4. Разработать технологическую схему производства паштета детского с использованием мяса птицы
5. Привести в виде таблицы методы исследования качества мяса птицы
6. Разработать технологическую схему производства консервов в белом соусе

7. Разработать технологическую схему производства консервов в красном соусе
8. Привести технологическую схему производства равиолей из мяса птицы
9. Разработать технологическую схему производства консервов из мяса птицы в желе
10. Разработать технологическую схему производства пастромы утиной
11. Разработать технологическую схему производства тушек кур и цыплят вареных
12. Разработать технологическую схему производства варено-копченой колбасы из мяса птицы
13. Привести в виде таблицы функциональные свойства яиц и яйцепродуктов
14. Разработать блок-схему производства замороженных яйцепродуктов
15. Разработать блок-схему производства деликатесных продуктов из печени птицы
16. Разработать технологическую схему производства утки любительской копченой
17. Разработать технологическую схему производства колбасы из утиного мяса
18. Разработать технологическую схему производства куриных сосисок
19. Разработать технологическую схему производства ветчины «Ассорти»
20. Разработать технологическую схему производства полуфабрикатов из мяса птицы в тесте
21. Разработать технологическую схему производства пельменей с использованием мяса птицы
22. Разработать технологическую схему производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с начинкой
23. Оформить в виде схемы способы хранения пищевых яиц
24. Разработать технологическую схему производства консервов из мяса птицы в соусе
25. Разработать в виде схемы технологический процесс производства сухих яйцепродуктов
26. Привести в виде таблицы качественные показатели яйцепродуктов
27. Представить в виде схемы способы холодильной обработки мяса птицы
28. Разработать в виде схемы технологический процесс производства замороженных яйцепродуктов
29. Разработать блок-схему производства мяса птицы жареное
30. Разработать блок-схему производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы

Примерная тематика рефератов и докладов

1. Обзор рынка яиц и мяса птицы в мире и России
2. Опыт ведущих птицефабрик России по комплексной переработке мяса птицы
3. Особенности разведения и использования цесарок, фазанов, голубей
4. Мировой опыт изготовления яйцепродуктов.
5. Опыт глубокой переработки яиц на птицефабриках России
6. Использование белковых препаратов в мясных изделиях из мяса птицы
7. Особенности применения яичного порошка
8. Особенности убоя и переработки перепелов, цесарок и страусов
9. Особенности убоя и переработки птицы в фермерских и крестьянских хозяйствах
10. Снижение микробной обсемененности мяса птицы в процессе переработки
11. Переработка и товароведение гусиной и утиной жирной печени
12. Пряности и специи в колбасном производстве из мяса птицы
13. Мясо птицы в детском, лечебном и профилактическом питании
14. Сухие куриные бульоны: технология изготовления и товароведение
15. Особенности производства консервов из мяса птицы
16. Особенности выработки кормовой муки из тушек больных и павших птиц
17. Новые и нетрадиционные продукты птицеводства
18. Совершенствование технологии утилизации птичьего помета
19. Методы определения показателей качества полуфабрикатов из мяса птицы по нормативным документам
20. Анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области переработки продукции птицеводства

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Комплект 1

1. Задание: Опишите основные технологии переработки мяса птицы.
о Рекомендация: Включите методы, используемые для разделки, охлаждения и упаковки.
2. Задание: Перечислите виды сырья, используемого в производстве мясных продуктов из птицы.
о Рекомендация: Укажите различные части птицы и их характеристики.
3. Задание: Объясните роль ветеринарно-санитарной экспертизы в переработке птицеводческой продукции.
о Рекомендация: Обратите внимание на важность проверки качества и безопасности продукции.

Комплект 2

1. Задание: Какие факторы влияют на качество мяса птицы?
о Рекомендация: Обсудите влияние условий содержания и кормления на качество.
2. Задание: Проанализируйте процесс упаковки продукции из мяса птицы.
о Рекомендация: Рассмотрите различные виды упаковки и их влияние на срок хранения.
3. Задание: Назовите основные заболевания, которые могут передаваться через мясо птицы.
о Рекомендация: Укажите меры профилактики и контроля.

Комплект 3

1. Задание: Опишите технологический процесс производства куриного филе.
о Рекомендация: Укажите этапы от забоя до упаковки.
2. Задание: Каковы основные требования к качеству мяса птицы?
о Рекомендация: Обратите внимание на внешние и внутренние признаки.
3. Задание: Что такое глубинная заморозка, и как она влияет на качество мяса?
о Рекомендация: Рассмотрите преимущества и недостатки этой технологии.

Комплект 4

1. Задание: Как происходит контроль за качеством мясной продукции из птицы на этапе переработки?
о Рекомендация: Включите методы анализа и тестирования.
2. Задание: Какие добавки могут использоваться в продуктах из мяса птицы?
о Рекомендация: Обсудите их функции и влияние на качество.
3. Задание: Опишите методы снижения потерь при переработке мяса птицы.
о Рекомендация: Укажите на эффективные технологии и процессы.

Комплект 5

1. Задание: Что такое пищевые добавки и как они применяются в продуктах из мяса птицы?
о Рекомендация: Приведите примеры и их назначения.
2. Задание: Объясните, как ветеринарно-санитарный контроль осуществляется на этапе забоя.
о Рекомендация: Укажите ключевые моменты контроля.
3. Задание: Какие технологии обработки мяса птицы используются для повышения его срока хранения?
о Рекомендация: Обсудите методы консервации.

Комплект 6

1. Задание: Какие факторы влияют на безопасность мясной продукции?
о Рекомендация: Укажите потенциальные угрозы и способы их предотвращения.
2. Задание: Охарактеризуйте этапы переработки мяса в готовые изделия.
о Рекомендация: Обозначьте последовательность действий.
3. Задание: Какие стандарты качества применяются к мясу птицы в вашей стране?
о Рекомендация: Укажите на законодательные и технические нормы.

Комплект 7

1. Задание: Каковы особенности переработки яиц?
о Рекомендация: Рассмотрите технологии и возможные продукты.
2. Задание: Опишите, как важно контролировать температуру при переработке мяса.

- о Рекомендация: Укажите влияние температуры на качество.
 - 3. Задание: Перечислите основные этапы технологической схемы производства колбасных изделий из птицы.
 - о Рекомендация: Укажите ключевые технологические процессы.
- Комплект 8
- 1. Задание: Какую роль играет микробиологический контроль в производстве мясной продукции?
 - о Рекомендация: Объясните важность микробиологической безопасности.
 - 2. Задание: Опишите методы анализа качества мясной продукции.
 - о Рекомендация: Укажите лабораторные методы и их применение.
 - 3. Задание: Какие инновационные технологии используются в переработке птицеводческой продукции?
 - о Рекомендация: Рассмотрите новые подходы и их преимущества.
- Комплект 9
- 1. Задание: Каковы требования к санитарно-гигиеническому состоянию производственных помещений?
 - о Рекомендация: Обсудите важность чистоты и порядка на производстве.
 - 2. Задание: Какие типы упаковки наиболее распространены для мяса птицы?
 - о Рекомендация: Укажите их характеристики и преимущества.
 - 3. Задание: Проанализируйте влияние различных технологий переработки на питательные свойства мяса птицы.
 - о Рекомендация: Обратите внимание на изменения в составе.
- Комплект 10
- 1. Задание: Какие существуют методы хранения мяса птицы?
 - о Рекомендация: Обсудите плюсы и минусы различных методов.
 - 2. Задание: Как осуществляется контроль за соблюдением технологий переработки на предприятии?
 - о Рекомендация: Укажите ключевые моменты контроля.
 - 3. Задание: Охарактеризуйте процесс замораживания мяса птицы.
 - о Рекомендация: Укажите его влияние на текстуру и вкус.

Примерный перечень вопросов для собеседования и устного опроса

- 1. Инновационные технологии в переработке мяса птицы: роботизация, автоматизация, новые методы упаковки
- 2. Биотехнологии в производстве продуктов из птицы
- 3. Тренды в разработке продуктов питания на основе птицы (функциональные и диетические продукты)
- 4. Перспективы и будущее развития отрасли
- 5. Основы птицеводства: виды птицы (курица, индейка, утка, гусь и др.)
- 6. Характеристика продукции птицеводства: мясо, субпродукты, жир, перо и пух
- 7. Обзор структуры птицеводческой отрасли
- 8. Экономическое и экологическое значение переработки продукции птицеводства
- 9. Химический состав мяса птицы (белки, жиры, углеводы, витамины и минералы)
- 10. Биологическая ценность белков и жиров птицы
- 11. Влияние кормов и содержания птицы на качество продукции
- 12. Сравнение питательной ценности различных видов мяса птицы
- 13. Предубойная подготовка: условия содержания, транспортировка, голодание
- 14. Методы убой и их влияние на качество продукции
- 15. Технология обескровливания, удаления перьев
- 16. Влияние убойных методов на качество мяса
- 17. Первичная переработка: разделка, охлаждение и заморозка
- 18. Основные этапы переработки мяса птицы
- 19. Влияние различных методов обработки на сохранность мяса
- 20. Стандарты качества и санитарные нормы переработки
- 21. Виды полуфабрикатов: нарезки, фарш, котлеты и т.д.

22. Технологические особенности производства полуфабрикатов
23. Упаковка и хранение полуфабрикатов
24. Контроль качества на каждом этапе производства
25. Виды колбасных изделий из птицы (вареные, копченые, варено-копченые)
26. Технология приготовления колбас: выбор сырья, приготовление фарша, наполнение оболочек
27. Особенности термической обработки колбасных изделий
28. Хранение и транспортировка готовой продукции
29. Виды субпродуктов и их использование
30. Технология обработки субпродуктов: печень, сердце, желудки, кожа и т.д.
31. Продукция из субпродуктов: паштеты, деликатесные изделия
32. Санитарные требования и контроль качества субпродуктов
33. Использование жира, пера и пуха
34. Технология производства кормовых продуктов
35. Переработка пера и пуха для текстильной промышленности
36. Экологические аспекты переработки вторичных продуктов
37. Инновационные технологии в переработке мяса птицы: роботизация, автоматизация, новые методы упаковки
38. Биотехнологии в производстве продуктов из птицы
39. Тренды в разработке продуктов питания на основе птицы (функциональные и диетические продукты)
40. Перспективы и будущее развития отрасли

Примерный перечень практико-ориентированных заданий

1) Разработка рецептуры “куриные котлеты” под заданную калорийность и БЖУ

Дано: целевая норма (например, 220 ккал/100 г, белки 18 г, жиры 12 г).

Задание: рассчитать рецептуру котлет с подбором долей куриного мяса, хлеба/панировки, лука/специй и жира; предложить 2 варианта по сырью (эконом/премиум) и обосновать различия.

Результат: таблица рецептуры на 1 кг фарша + расчёт БЖУ.

2) Варианты рецептуры “паштет из печени” с управлением текстурой и удержанием влаги

Дано: требование — однородная мажущаяся структура, стабильность при хранении 7 суток.

Задание: разработать 3 рецептуры (основа: печень; различия — связующие: мука/картофельный крахмал/панировочные сухари/эмульгирующие ингредиенты; добавить компонент для вкуса).

Результат: сравнительная таблица ингредиентов и ожидаемое влияние на текстуру и влагосвязывание (по логике технологических факторов).

3) Рецепт “наггетсы” с заданным процентом панировки и выходом продукта

Дано: целевой выход после жарки 170% и доля панировки в составе 25% (мас.).

Задание: составить рецептуру: куриное филе + маринад (соотношение воды/соли/специй) + панировка (мука/сухари/крахмал) + связующий компонент; рассчитать массу порций до и после панировки/жарки.

Результат: схема баланса масс (до панировки/после панировки/после термообработки) и итоговая рецептура.

4) Проектирование рецептуры “зельц/холодец из курицы” с подбором желирующей системы

Дано: требуется упругая структура при нарезке; целевая желирующая способность (условно “хорошо держит форму”).

Задание: предложить 2 рецептуры на основе куриных субпродуктов и разных желирующих подходов (натуральный коллаген + корректив; или комбинация с разрешёнными желирующими компонентами).

Результат: рецептура на 1 кг + план технологических параметров, влияющих на желирование (температурно-временной режим/измельчение/охлаждение) в привязке к составу.

5) Адаптация рецептуры под безлактозный/безглютеновый профиль и расчёт замен

Дано: исходная рецептура блюда из мяса птицы (например, “тефтели в соусе” или “котлеты”) содержит молочный ингредиент и пшеничную крошку/муку.

Задание: разработать вариант безлактозный или безглютеновый: выбрать заменители (по функциям: влагоудержание/связывание/структура/вкус), пересчитать доли и проверить итоговую калорийность/БЖУ.

Результат: новая рецептура с перечнем замен и обоснованием функциональности ингредиентов.

Примерные тестовые задания

1. Какой основной показатель определяет качество свежего мяса птицы?
 - A) Уровень солёности
 - B) pH мышечной ткани
 - C) Влажность атмосферы
 - D) Плотность кости
2. Что является целью охлаждения тушек после убоя?
 - A) Повышение скорости микробного роста
 - B) Снижение температуры для замедления ферментативных и микробных процессов
 - C) Ускорение образования токсинов
 - D) Увеличение содержания жира за счёт плавления
3. Какой способ считается наиболее эффективным для быстрого охлаждения тушек в промышленности?
 - A) Самопроизвольное остывание на воздухе без охлаждающего оборудования
 - B) Охлаждение в ледяной воде/использование холодильных сред с интенсивным теплообменом
 - C) Увеличение температуры до 30–35 °C
 - D) Длительная выдержка при комнатной температуре
4. Что обычно является причиной порчи мяса птицы при хранении?
 - A) Рост плесени при низкой влажности
 - B) Активность микроорганизмов и окислительные процессы
 - C) Минерализация костной ткани
 - D) Преобразование белков в сахар
5. Какой дефект наиболее типичен для замороженного мяса птицы при неправильном хранении?
 - A) Сворачивание белков в желеобразную массу
 - B) Ожоги от морозильного хранения (потеря влаги, «сухая» корка)
 - C) Рост коллагена в трубчатые структуры
 - D) Образование клеток крахмала
6. Какой процесс относится к первичной обработке птицы перед разделкой?
 - A) Упаковка готовых изделий в стерильный воздух
 - B) Сортировка по массе и удаление перьев/внутренних органов
 - C) Сублимационная сушка готовой продукции
 - D) Стерилизация консервов без предварительной подготовки
7. Что такое «жиловка» в технологии переработки мяса?
 - A) Удаление костей из мяса с последующим измельчением
 - B) Удаление сухожилий, хрящей и грубых соединительных тканей
 - C) Замораживание сырья до -20 °C
 - D) Маринование и тепловая обработка
8. Для чего при производстве фарша применяют посол (нитрит/соль в зависимости от рецептуры)?
 - A) Чтобы полностью остановить действие ферментов в мясе
 - B) Для экстракции миофибриллярных белков и формирования фаршевой структуры
 - C) Чтобы снизить содержание воды до нуля
 - D) Чтобы заменить тепловую обработку на брожение
9. Какой параметр термической обработки особенно важен для безопасности колбас/ветчин?

- A) Цвет оболочки
- B) Достижение заданной температуры в центре продукта
- C) Скорость вращения мешалки в момент запекания
- D) Толщина фарша в упаковке без учёта температур

10. Какой метод используют для доведения продукта до готовности с минимальным пересушиванием?

- A) Длительное кипячение при высокой температуре
- B) Варка/запекание при контролируемой температуре с последующим охлаждением
- C) Обжиг без термоконтроля
- D) Замачивание в воде при 60–70 °C без термоконтроля

11. Что означает «созревание» мяса птицы (после охлаждения)?

- A) Увеличение температуры для ускорения порчи
- B) Выдержка для улучшения нежности и технологических свойств за счёт ферментативных процессов

- C) Замена мяса на другой вид сырья
- D) Снижение pH за счёт добавления сахара

12. Какой показатель чаще всего контролируют при приемке сырья по микробиологическим рискам?

- A) Содержание песка в воде
- B) Общее микробное число (ОПМ/ОМЧ) и наличие санитарно-показательной микрофлоры
- C) Количество почтовых штампов на документации
- D) Толщина упаковки

13. Для чего применяют предварительное ошпаривание (например, при подготовке к дальнейшей обработке)?

- A) Чтобы стерилизовать без тепловой обработки дальше
- B) Чтобы облегчить отделение некоторых тканей/обеспечить подготовку и снижение нагрузки микрофлоры

- C) Чтобы увеличить липкость без изменений белков
- D) Чтобы полностью исключить охлаждение

14. Что является основным принципом принципиально-раздельного производства (зональности) на птицеперерабатывающем предприятии?

- A) Смешивание чистых и грязных потоков для экономии воды
- B) Разделение технологических потоков по степени чистоты/риска и предотвращение перекрёстного загрязнения

- C) Один и тот же инвентарь для всех этапов
- D) Хранение сырья рядом с готовой продукцией без барьеров

15. Какой способ обеспечивает наиболее длительное хранение мяса без потери потребительских свойств по сравнению с охлаждением?

- A) Хранение при 0...+4 °C без заморозки
- B) Замораживание и поддержание стабильной температуры хранения
- C) Хранение при +25 °C
- D) Хранение в тёплой влажной среде

16. В чём суть процесса «посол/шприцевание» при изготовлении продукции типа ветчины/окороков?

- A) Добавление воды для увеличения массы без учёта структуры
- B) Равномерное введение посолочной смеси для улучшения вкуса, сочности и структуры
- C) Удаление влаги до состояния сухого продукта
- D) Превращение белков в жир

17. Что такое «термообработка» в технологии переработки птицы?

- A) Воздействие только ультрафиолетом без тепла
- B) Воздействие температурой (варка, запекание, копчение и т.п.) для доведения до готовности и безопасности

- C) Окрашивание поверхности красителями без температуры
- D) Только кратковременная заморозка

18. Какой из перечисленных этапов чаще всего относится к приготовлению полуфабрикатов (например, котлет/шницелей)?

- А) Лёгкое обжаривание или формование с панировкой
- В) Полная стерилизация при 120 °С
- С) Ликвидация микрофлоры исключительно ультразвуком без тепла
- Д) Транспортировка сырья с дальнейшей переработкой «в домашних условиях»

19. Какой способ упаковки наиболее часто применяют для охлаждённой продукции с целью замедления порчи?

- А) Упаковка без барьерных свойств при комнатной температуре
- В) Вакуумная упаковка или упаковка в модифицированной газовой среде (в зависимости от продукта)

- С) Открытое хранение на витрине при +30 °С
- Д) Упаковка в бумагу без защиты от влаги

20. Что является показателем завершённости тепловой обработки для продуктов с фаршем?

- А) Полное исчезновение аромата сырья без контроля температуры
- В) Достижение заданной температуры в центре продукта и соответствие технологическим требованиям по времени

- С) Только изменение цвета оболочки
- Д) Стабилизация массы за счёт испарения влаги до минимума

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Чикалев А. И., Юлдашбаев Ю. А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "КУРС", 2021. - 188 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363515>

дополнительная

Л2.1 Бобренева И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 56 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206126>

Л2.2 Шлыков С. Н., Омаров Р. С. Технохимический контроль мяса и мясопродуктов:учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2018. - 994 КБ

Л2.3 Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156629>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 269 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=399497>

Л3.2 Трубина И. А. Технологические принципы переработки продукции птицеводства:учеб. пособие. - Ставрополь, 2019. - 1,22 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Портал о пищевой промышленности , сельском хозяйстве и технологиях производства	https://sfera.fm/

2	ЭБС Лань	https://e.lanbook.com/?u..=
3	Электронно-библиотечная система Znanium	https://znanium.ru/
4	Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации	http://docs.cntd.ru/document/1200127483

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	203/БТ Ф 106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 17 посадочных места, персональный компьютер - 10 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____ доц. , ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ктн Омаров Руслан Сафербекович

_____ доц. КТПИПСП, кбн Скорбина Елена Александровна

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____