

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, доцент

Скрипкин В.С.

«20»

мая

2022

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.10 Технология переработки продукции
птицеводства**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование направления подготовки/специальности

Технология переработки продукции животноводства

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание 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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения- Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения- Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья- Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций- Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б1.В.10 «Технология переработки продукции птицеводства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 5 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 3 курсе.

Для освоения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин: бакалавриата «Введение в специальность», «Пищевые добавки».

Освоение дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Производство, товароведение и сертификация колбас.
- Преддипломная практика;
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

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.

Очная форма обучения

Се- местр	Трудоемк ость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная работа, час	Контрол ь, час	Форма про- межуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практически е занятия	лабораторн ые занятия			
5	144/4	18	36	-	54	36	Экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		4	6	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		18	36	-	54	-	-

Се- местр	Трудоем кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрол ьная работа	Курсова я работа	Курсово й проект	Зачет	Диффере нцирован ный зачет	Консуль тации перед экзамено м	Экзамен
5	144/4	0,2	-	-	-	-	-	0,25

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	144/4	4	8	-	123	9	Экзамен контрольная работа
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4	-	-	-	
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		4	8	-	123	-	

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	144/4	0,2	-	-	-	-	-	0,25

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

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов (очная форма обучения)					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа			
Раздел 1. Технология переработки яиц									
1.	Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность яиц	10	2	4	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
2.	Технология производства яйцепродуктов	10	2	4	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
Раздел 2. Технология убоя и первичной переработки птицы									

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов (очная форма обучения)					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа			
3.	Технология убоя сельскохозяйственной птицы	10	2	4	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
4	Холодильная обработка тушек птицы.	6	2	-	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
5	Состав, пищевая и биологическая ценность мяса птицы Автолиз	12	2	6	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
	Контрольная точка №1	6		2		4	Контрольная работа	Вопросы	ПК-1.3
Раздел 3. Технология производства продуктов питания с использованием мяса птицы									
6.	Технология производства полуфабрикатов	14	2	8		4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
7.	Технология производства колбасных изделий с использованием мяса птицы	10	2	4		4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
8.	Технология производства консервов из мяса птицы	6	2	-	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
9.	Технология производства готовых кулинарных изделий	6	2	-	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
10.	Технология переработки отходов	6	2	-	-	4	собеседование	практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.3
	Контрольная точка № 2	6		2	-	4	Контрольная работа	Вопросы	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	36	-	--	-	2	Экзамен	Вопросы	ПК-1.3
	Итого	144	18	36		54			

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов (очная форма обучения)					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа			
Раздел 1. Технология переработки яиц									
1.	Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность яиц	9	-	-	-	9	собеседование	Вопросы	ПК-1.3
2.	Технология производства яйцепродуктов	13	2	2	-	9	собеседование	Вопросы, реферат	ПК-1.3
Раздел 2. Технология убоя и первичной переработки птицы									
3.	Технология убоя сельскохозяйственной птицы	9	-	-	-	9	собеседование	Вопросы, реферат	ПК-1.3
4.	Холодильная обработка тушек птицы.	9	-	-	-	9	собеседование	Вопросы,	ПК-1.3
5.	Состав, пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Автолиз	15	2	2	-	9	собеседование	Вопросы, реферат	ПК-1.3
Раздел 3. Технология производства продуктов питания с использованием мяса птицы									
6.	Технология производства полуфабрикатов	15	-	2	-	9	собеседование	Вопросы,	ПК-1.3
7.	Технология производства колбасных изделий с использованием мяса птицы	10	-	-	-	10	собеседование	Вопросы,	ПК-1.3
8.	Технология производства консервов из мяса птицы	10	-	-	-	10	собеседование	Вопросы,	ПК-1.3
9.	Технология производства готовых кулинарных изделий	12	2	-	-	10	собеседование	Вопросы,	ПК-1.3
10.	Технология переработки отходов	10	-	-	-	10	собеседование	Вопросы,	ПК-1.3
	Контрольная точка	12	-	2	-	10	Письменный опрос	Вопросы	ПК-1.3
	Контрольная работа	19	-	-	-	19	Контрольная работа	Вопросы	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	9	-	-	-	-	Экзамен	Вопросы	ПК-1.3
	Итого	144	4	8	-	123			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Раздел 1. Технология переработки яиц			
Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность яиц	Характеристика яиц. Морфологический и химический состав яиц. Требования к качеству яиц. Хранение яиц. Изменение составных частей яиц при хранении.	2/-/2	-/-/-
Технология производства яйцепродуктов	Технология производства жидких, сухих, замороженных яйцепродуктов. Технология производства консервированных яйцепродуктов.	2/-/2	2/-/-
Раздел 2. Технология убоя и первичной переработки птицы			
Технология убоя сельскохозяйственной птицы	Основные способы убоя птицы. Оглушение птицы. Убой и обескровливание птицы. Тепловая обработка тушек и удаление оперения. Потрошение и полупотрошение. Обработка пищевых субпродуктов. Сортировка тушек птицы. Транспортировка птицепродуктов.	2/-/2	2/-/-
Холодильная обработка тушек птицы	Характеристика мяса птицы по термическому состоянию. Технологические принципы охлаждения, подмораживания, замораживания и размораживания мяса птицы.	2/-/2	-/-/-
Состав, пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Автолиз. (лекция-презентация)	Химический состав мяса птицы. Строение основных тканей мяса птицы. Факторы, оказывающие влияние на содержание питательных веществ в мясе. Процессы, происходящие при созревании мяса птицы	2/2/2	2/2/2
Раздел 3. Технология производства продуктов питания с использованием мяса птицы			
Технология производства полуфабрикатов	Ассортимент и технология производства натуральных полуфабрикатов. Технология производства маринованных полуфабрикатов. Технология производства рубленых полуфабрикатов. Технология производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.	2/-/2	-/-/-
Технология производства колбасных изделий с использованием мяса птицы	Основное и вспомогательное сырье при производстве колбасных изделий. Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек. Технология производства полукопченых колбас. Технология производства варено-копченых колбас.	2/-/2	-/-/-
Технология производства консервов из мяса птицы	Технология производства консервов в собственном соку. Технология производства консервов в желе. Технология производства консервов для детского питания. Технология производства паштета. Технология производства консервов в белом соусе. Производство деликатесных продуктов из печени птицы	2/-/2	-/-/-
Технология производства готовых кулинарных изделий	Технология производства пастромы утиной, гусиной и индюшиной. Технология производства тушек кур и цыплят вареных. Технология производства мяса домашней птицы жареной. Технология производства тушек цыплят копченых и запеченных. Технология производства тушек уток запеченных, копчено-	2/-/2	2/-/2

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	вареных и копченых.		
Глубокая переработка малоценного сырья (открытая лекция)	Технология переработки перопухового сырья Безотходная технология утилизации отходов птицеводства. Технология производства сухих белковых кормов из отходов продукции птицеводства. Технология переработки помета	2/2/2	-/-/-
Итого		18/4	4/2/4

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Раздел 1. Технология переработки яиц	Методы оценки качества яиц. Сортировка пищевых яиц. НТД	4/-/4	-
	Изучение НТД на яйцепродукты. Экспертиза качества.	4/-/4	2/-/2
Раздел 2. Технология убой и первичная переработка птицы	Анатомическая разделка с.х птицы и торговые описания мяса кур	2/-/2	2-/2
	Экспертиза качества мяса сельскохозяйственной птицы. Изучение нормативно-технической документации на мясо птицы.	4/-/4	2/-/2
	Маркетинговые исследования рынка птицепродуктов г. Ставрополя (работа в малых группах)	4/4/4	-/-/-
	Контрольная точка № 1 (письменный опрос)	2/-/2	-/-/-
Раздел 3. Технология переработки мяса птицы	Производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Экспертиза качества. (отработка технологии)	4/4/4	2/2
	Производство полуфабрикатов из мяса птицы в тестовой оболочке. Экспертиза качества	4/-/4	-/-/-
	Производство продуктов из мяса птицы на производстве (экскурсионный метод)	4/-/4	-/-/-
	Контрольная точка №2 (письменный опрос)	2/-/2	-/-/-
Итого		36/8/36	8/2

5.3. Лабораторные занятия не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной и научной литературы	24	-	50	-
Подготовка к реферату	10	-	23	-
Подготовка к собеседованиям	10	-	20	-
Подготовка к контрольным точкам	10	-	10	-
Подготовка к контрольной работе	-	-	20	-
Подготовка к экзамену		36	-	9
Итого	54	36	123	9

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:

Рабочую программу дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства»

Методические рекомендации по освоению дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства»

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства»

Методические рекомендации по выполнению реферата

Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

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)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Технология переработки яиц	2,5	1,3,4,5	1,2
2	Технология уоя и первичная переработка птицы	1, 3, 5	2,6,7,8	1
3	Технология переработки мяса птицы	1, 4, 5	2,6,7,8	1-4

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

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

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестр							
		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	Современные технологии обработки пищевого сырья								+
	Технология производства и переработки продукции пчеловодства						+		
	Технология переработки продукции птицеводства					+			
	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции					+			
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства							+	
	Технология хранения и переработки продукции животноводства							+	+
	Технология производства пищевого концентрата						+		
	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья		+						
	Технология кожи и меха		+						
	Технологическая практика							+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+
	Товароведение продовольственных товаров			+					
	Санитария и гигиена пищевых производств							+	
	Переработка вторичного сырья					+			

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

этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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 корректировке, 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 **экзамена**

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» (для 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
Контрольная точка 1	Теоретический вопрос	15
	Практико-ориентированные задания	15
Контрольная точка 2	Теоретический вопрос	15
	Практико-ориентированные задания	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество	Шкалы и критерии оценивания
1, 2	Теоретический вопрос	15	15 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение . 10 баллов ответ полный, но заключение отсутствует 5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса 0 баллов ответ на вопрос не получен.
	Практико-ориентированное задание	15	15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута. 10 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами. 5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. 0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля (за две контрольные точки)</i>	60	
Активность на лекционных занятиях*	10	10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. Минус 1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.
Результативность работы на практических занятиях**	15	Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине. Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – мах 5 баллов) 5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки; 4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков; 3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков; 2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков; 1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.
Поощрительные баллы	15	5 баллов ставится (максимальное количество баллов) , если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. 4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на

		дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. 3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности,: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. 2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. 0 баллов – реферат студентом не представлен.
Итого	100	

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**маx 30 баллов**), контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 30 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

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
1.	Контрольная работа	30
2.	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество	Шкалы и критерии оценивания
	Контрольная работа (самостоятельная)	30	Контрольная работа, выполненная в рамках дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» включает: два теоретических вопроса (оценка знаний – маx 20 баллов) и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – маx 10 баллов).

	Контрольная работа (аудиторная)	30	Контрольная аудиторная работа, выполненная в рамках дисциплины « Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции » включает: один теоретический вопрос (оценка знаний – мах 10 баллов), комплект из 10 тестовых заданий (оценка знаний – мах 10 баллов) и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – мах 10 баллов).
	Тестирование	10	10 баллов на все задания теста получены правильные ответы. 8 баллов отвечено на 8 тестов из 10 5 баллов отвечено на 7-5 тестовых заданий 0 баллов отвечено на 4 и менее тестовых задания
	Теоретический вопрос	10	10 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение. 8 баллов ответ полный, но заключение отсутствует 5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса 0 баллов ответ на вопрос не получен.
	Практико-ориентированное задание	10	10 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута. 8 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами. 5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. 0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.
Сумма баллов по итогам текущего контроля (за три контрольные точки)		60	
	Активность на лекционных занятиях*	10	10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. Минус 1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.
	Результативность работы на практических занятиях**	15	Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине. Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – мах 5 баллов) 5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки; 4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков;

		<p>3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.</p>
Поощрительные баллы	15	<p>5 баллов ставится (максимальное количество баллов), если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности,: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p>0 баллов – реферат студентом не представлен.</p>
Итого	100	

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.

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

1. Контрольная точка № 1

Типовые вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Морфологическое и химическое строение пищевых яиц.
2. Требование к качеству пищевых яиц.
3. Особенности строения яиц различных птиц
4. Требования к качеству яичного меланжа
5. Требования к качеству яичного порошка.
6. Биологическая и пищевая ценность яиц
7. Способы хранения яиц
8. Классификация пищевых яиц по ГОСТ
9. Технологический процесс производства жидких яйцепродуктов
10. Технологический процесс производства яичного порошка
11. Биологическая и пищевая ценность мяса птицы
12. Способы переработки сельскохозяйственной птицы
13. Мышечная ткань: строение, особенности, функции.
14. Состав и строение соединительной ткани.
15. Автолиз.
16. Принципы огушения, уоя и обескровливания сельскохозяйственной птицы
17. Тепловая обработка тушек и удаление оперения.
18. Технология потрошения и полупотрошения тушек птицы
19. Холодильная обработка тушек птицы
20. Ручная и механическая обвалка мяса птицы. Принципы дообвалки тушек птицы

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Задание 1. Построить блок-схему производства яичного порошка

Задание 2. Привести в виде схемы методы проведения оценки

качества мяса

Задание 3. Построить блок-схему производства

жидких яйцепродуктов

Задание 4. Привести в виде таблицы способы применения научных исследований в

области переработки продукции птицеводства

Контрольная точка № 2

Типовые вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
2. Технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы
3. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы
4. Технология производства пельменей из мяса птицы
5. Технология производства рубленых полуфабрикатов с начинкой
6. Технология производства полуфабрикатов в панировке и в тесте
7. Технология производства ветчины из мяса птицы
8. Технология производства пастромы утиной, гусиной.
9. Технология производства тушек кур и цыплят вареных
10. Технология производства домашней птицы жареной

11. Технология производства тушек цыплят копченых
12. Технология производства тушек цыплят запеченных
13. Технология производства тушек уток запеченных и копчено-вареных
14. Технология производства утки любительской копченой
15. Технология производства колбасы вареной куриной
16. Технология производства куриных сосисок
17. Технология производства колбасы запеченной охотничьей
18. Технология производства колбасы полукопченой из мяса птицы
19. Требования к качеству колбасных изделий из мяса птицы
20. Условия, режимы и сроки хранения колбасных изделий из мяса птицы
21. Классификация и ассортимент консервов из мяса птицы
22. Требования к качеству консервов из мяса птицы по состоянию тары
23. Технологический процесс изготовления консервов из мяса птицы в желе
24. Технологические операции приготовления консервов из мяса птицы в соусе Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Задание 1. Построить блок-схему изготовления консервов из мяса птицы в желе

Задание 2. По определенным методикам определить качественные показатели

колбасных изделий *Задание 3.* Построить блок-схему производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы

Типовая контрольная точка для студентов заочной формы обучения Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Технология производства пастромы утиной, гусиной.
2. Холодильная обработка мяса птицы.

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

В форме таблицы составить дефекты колбасных изделий и причины их возникновения

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность мяса птицы (5 баллов).
2. Требования к качеству колбасных изделий из мяса птицы (5 баллов).

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

Разработать технологическую схему производства вареных колбас (20 баллов).

Примерная тематика рефератов

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

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 производствапельменей 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 производствапельменей 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


8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» *Основная литература:*

1. ЭБС "Лань": Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 624 с.
2. ЭБС "Лань" Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 320 с.
3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 35.03.07 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 38.03.07 "Товароведение" / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2016. - 535 КБ.
4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Шлыков, С. Н. Принципы переработки мясного сырья [электронный полный текст] : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 35.03.07 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 38.03.07 "Товароведение" / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь, 2016. - 1,76 МБ.
5. Чернобай, Е. Н. Технология хранения, переработка и стандартизация продукции животноводства : учеб. пособие для студентов фак. технол. менеджмента по специальности - 110305.65 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" и направлению подготовки бакалавров и магистров 110900 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Е. Н. Чернобай, В. И. Гузенко ; СтГАУ. - Ставрополь : Альфа Принт, 2012. - 326 с. - ISBN 978-5-91628-091-3

Дополнительная литература:

1. ЭБС "Лань" Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учеб. пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 352 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1328-7.
2. ЭБ "Труды ученых СтГАУ". Шлыков, С. Н. Технохимический контроль мяса и мясопродуктов [электронный полный текст] : учеб. пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь, 2016. - 495 КБ.
3. Епимахова, Е. Э. Практическое руководство по производству и переработке яиц / СтГАУ. - М. : Ко-лос ; Ставрополь : АГРУС, 2008. - 52 с.
4. Птица и ее переработка: проблемы, опыт, решения : экспресс-информация (дайджест). Вып. 20 (212)

- : Технология переработки птицы / сост. В. В. Гушин [и др.] ; Всерос. НИИ птицеперераб. пром-сти . - Ржав-ки : ВНИИПП, 2013. - 40 с. - (В помощь руководителю). –
5. Птица и птицепродукты (периодическое издание).
 6. Мясные технологии (периодическое издание).
 7. Мясная индустрия (периодическое издание).
 8. Пищевая промышленность (периодическое издание)
- Список литературы верен.

Директор Н.Б.  Обновленская М.В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интер-нет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://docs.cntd.ru/document/1200103849> - сайт нормативно-технической документации
2. <http://agropit.ru/> - научно-производственный центр «Агропищепром»
3. <http://www.myaso-portal.ru> - портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов
4. <http://www.calorizator.ru/analyzer/products> - анализатор калорийности продуктов

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

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 ко-торого составляет самостоятельная работа студента.

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

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, вы-полнение 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 заклю-чительному 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 внутривузов-ских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски обрабатываются 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 обрабатываются 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 (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017)
2. KasperskyTotalSecurity (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017)
3. PhotoshopExtendedCS3 (CertificateID: CE0712390 от 7.12.2007)

При осуществлении образовательного процесса используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства»

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения лекционных занятий № 402 (площадь 96,7 м ²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа <i>(Производственно-технологическая лаборатория по переработке мяса)</i> (ауд. № 114, площадь - 43,9 м ²)	Оснащение: мясорубка УКМ-12 – 1 шт., куттер Багира – 1 шт., куттер ИПКС-032 – 1 шт., шприц вакуумный ИПКС-047 – 1 шт., клипсатор КН-3С – 1 шт., установка льдогенераторная УЛН-120 – 1 шт., фаршемешалка ИПКС-019 – 1 шт., иньектор ПМ-ФИ-05МЦ – 1 шт., массажер SuhnerTender-VACVT-20 – 1 шт., камера термодымовая КТД-100 – 1 шт., камера холодильная сборно-разборная с агрегатом В – 1 шт., водонагреватель Аристон – 1 шт., столы технологические – 7 шт., тележки технологические – 3 шт., весы технические – 1 шт., тематические плакаты.
Учебные аудитории для самостоятельной работы 1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²) 2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. 2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LGдля демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая

(ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на экзамене 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 зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента экзамен 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 экзамен может проводиться в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 35.03.07 **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** и учебного плана подготовки бакалавров по профилю «**Технология производства и переработки продуктов животноводства**».

Автор:

Рецензенты:



к.т.н., доцент Трубина И.А.

к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.

к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 35.03.07 **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** и учебного плана подготовки бакалавров по профилю «**Технология производства и переработки продуктов животноводства**».

Заведующая кафедрой технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Рабочая программа «Технология переработки продукции птицеводства» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента, протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 35.03.07 **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** и учебного плана подготовки бакалавров по профилю «**Технология производства и переработки продуктов животноводства**».

Руководитель ОП



С.Н. Шлыков

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология переработки продукции птицеводства»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч. практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 54 ч., контроль 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка – 123 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья птицеперерабатывающей промышленности
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.10)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Профессиональные компетенции (ПК)</p> <p>ПК – 1 – Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПК – 1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>- Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения:</p> <p>- Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>Навыки:</p> <p>- Подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции,</p>

	<p>повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья</p> <p>- Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Технология переработки яиц</p> <p>Раздел 2. Технология убоя и первичной переработки птицы</p> <p>Раздел 3. Технология производства продуктов питания с использованием мяса птицы</p>
Форма контроля -	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа</p>
Автор:	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>