

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 19:55:19

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01e1b74727355a4



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ

/Молчанов А.В./

«*А.В. Молчанов*» *август* 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. декана ФВМП и Б

/Лукьяненко А.В./

«*А.В. Лукьяненко*» *август* 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Данилова Л.В.

Л.В. Данилова
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков выработок технологий производства деликатесных изделий и проведения экспериментов по составлению рецептур и анализа их результатов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» относится к вариативной части Блока 1. Дисциплины по выбору.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Научные основы производства мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Реология», «Общая технология мясной отрасли», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Метрология и стандартизация», «Биохимия», «Биология», «Органическая химия», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», практиками по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика), по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика).

Дисциплина «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» является базовой для изучения следующих дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», преддипломной практики, научно-исследовательской работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1	ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	Требования по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Использовать современные технологии диагностики и оценивать качества технологического процесса.	мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
2	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Формы технологического контроля	использовать современные технологии контроля качества продукции	Навыками технологического контроля качества готовой продукции
3	ПК-3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Применять научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
4	ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Применять входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции в производстве	контролем качества сырья и вспомогательных материалов, производственным контролем полуфабрикатов, параметрами технологических процессов и контролем качества готовой продукции
5	ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в	Знать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в	обрабатывать текущую производственную информацию накладные, отчёты, сводки о движении	полученными данными и использовать их в управлении качеством продукции, владеть основами

		управлении качеством продукции	управлении качеством продукции	сырья	статистического учёта
6	ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	расходами сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции на основании отчётности движения сырья в цехах
7	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	уметь построить технологический процесс производства продуктов	средствами построения технологического процесса производства продуктов
8	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	поиском, выбором использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часа.

Таблица 2

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	180								180
<i>аудиторная работа:</i>	60,2								60,2
лекции	20								20
лабораторные	40								40
практические	-								-
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2								0,2
<i>контроль</i>	17,8								17,8
Самостоятельная	102								102

работа									
Форма итогового контроля	Э								Э
Курсовой проект (работа)	-								-

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1.	Классификация цельномышечных продуктов. Общие принципы производства.	1	Л	Т	2		ВК ТК	УО
2.	Изучение технологических схем комплексной разделки мясных туш для производства цельномышечных изделий из свинины, говядины и баранины.	1	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
3.	Характеристика основного сырья. Специфика мясного сырья с признаками PSE и DFD .	2	Л	В	2		ТК	УО
4.	Изготовление продуктов из мяса птицы.	2	ЛЗ	ДИ	4	10	ТК	УО,ЛЗ
5.	Созревание мяса. Способы повышения нежности. Посол мяса. Сущность, методы и технологические приёмы.	3	Л	В	2		ТК	УО
6.	Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые при производстве цельномышечных мясопродуктов. Методология приготовления стандартных рассолов.	3	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
7.	Подготовка мясного сырья к термической обработке. Охлаждение и хранение.	4	Л	В	2		ТК	УО
8.	Формованные и эмульгированные продукты.	4	ЛЗ	КС	4	10	ТК	УО,ЛЗ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.	Примеры традиционных, модифицированных и новых технологий цельномышечных изделий	5	Л	В	2		ТК	УО
10.	Изучение особенностей производства реструктурированных мясопродуктов из нетрадиционного сырья.	5	ЛЗ	ДИ	4	10	ТК	УО,ЛЗ
11.	Специализированные линии производства цельномышечных мясопродуктов.	6	Л	П	2		ТК	УО
12.	Практические аспекты кашерных и халяльных мясопродуктов.	6	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
13.	Применение системы «Криовак» при производстве изделий с длительным периодом хранения. Перспективные направления и прогрессивные способы упаковки мяса и мясных продуктов.	7	Л	Т	2		ТК	УО
14.	Изучение технологических схем упаковки мясопродуктов. Виды упаковочных материалов.	7	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
15.	Применение белков растительного происхождения в производстве мясных продуктов	8	Л	В	2		ТК	УО
16.	Изучение технологических схем и выработка деликатесных изделий из мяса говядины и свинины.	8	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
17	Применения современных программных продуктов для оптимизации и расчета рецептур в условиях рынка	9	Л	Т	2		ТК	УО
18	Требования государственного регулирования в области безопасности пищевых продуктов питания.	9	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО,ЛЗ
19	Современные экспресс-методы исследования. Состояние методов и средств экспрессного исследования состава и свойств мясопродуктов	10	Л	В	2		ТК	УО
20	Проведение органолептической оценки качества МиМП. Дегустационный анализ МиМП по 5 и 9 балльным шкалам.	10	ЛЗ	Т	4	12	РК,Т Р	УО, ЛЗ ,Т

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Выходной контроль					17,8	Вых. К	Э
	Итого				60, 2	102		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, Ди – деловая игра, КС – круглый стол, и др.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ЛЗ- лабораторное занятие, Т – тестирование, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, семинарские занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков работы с выработкой деликатесных изделий и проведения экспериментов по составлению рецептов и анализа их результатов.

Деловая игра в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Метод деловой игры более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами и реактивами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Функциональные продукты питания и их разработка: монография: https://e.lanbook.com/book/115482	И. В. Бобренева	Санкт-Петербург: Лань, 2019	6-9
2.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность http://e.lanbook.com/book/71724	О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова	СПб: Лань, 2016	3-18
3.	Целесообразность употребления сыровяленых продуктов из говядины: методические рекомендации: https://e.lanbook.com/book/71210	О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова	Орел: ОрелГАУ, 2014	4-18
4.	Безотходные технологии отрасли https://e.lanbook.com/book/70812	Т.П.Арсеньева	Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2014	4-16
5.	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/96860	Ю. Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань, 2017	4-9

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности https://e.lanbook.com/book/4895	В.И.Ивашов	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010	4-12
2.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства https://e.lanbook.com/book/4978 .	Л.Ю.Киселев., Ю.И.Забудский ., А.П.Голикова., Н.А.Федосеева	Санкт-Петербург: Лань, 2012	2-14
3.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции https://e.lanbook.com/book/90673	В.И. Манжесов., Е.Е.Курчаева, М.Г. Сысоева , И.А.Попов	Санкт-Петербург: 2014	5-16
4.	Разделка мяса в России и странах Европейского Союза https://e.lanbook.com/book/69868	А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014	7-12
5.	Технология первичной переработки продуктов животноводства https://e.lanbook.com/book/5852	В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.	Санкт-Петербург: Лань, 2013	4-17
6.	Товароведение мяса https://e.lanbook.com/book/58743	А.В. Смирнов, Г.В. Куляков	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012	
7.	Осмотические явления в пищевых продуктах. Посол рыбы и мяса https://e.lanbook.com/book/70959	В.Е. Куцакова, С.В. Фролов	Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2014	
8.	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья http://e.lanbook.com/book/60197	С.А.Серегин	КемТИПП, 2014.	7-16
9.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения https://e.lanbook.com/book/92221	А.Н. Пономарев	Воронеж: ВГУИТ, 2016	6-19
10.	Дипломное проектирование для бакалавров по направлению 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" https://e.lanbook.com/book/102026 .	В.Я. Пономарев	Казань: КНИТУ, 2016.	18-20
11.	Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения Лабораторный практикум: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/76235	Л.В. Голубева, О.И. Долматова, С.А. Сторублевцев	Воронеж: ВГУИТ, 2015.	4-18

12.	Технология соленых штучных изделий: https://e.lanbook.com/book/123386	Л. В. Волощенко. — Белгород:	Бел ГАУ им.В. Я.Горина Лань: 2017.	6-13
13.	Биотехнология пищевого сырья и продуктов питания: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/103935	Ю. В. Голубцова, О. В. Кригер, А. Ю. Просеков	Кемерово: КемГУ, 2017	11-16

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт-Режим доступа: https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selsko_khozjajstvennykh_kultur/0-13
4. □□ Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
5. □□ Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
7. НЕБ - <http://elibrary.ru>
8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>
9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>
10. Мясоперерабатывающие технологии www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: <http://zootekhnik.ru/>
7. Мясной клуб - www.meat-club.ru

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и

профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Правонаиспользование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правонаиспользование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор,

экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения занятий лекционного типа:

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy).

Для проведения лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеются:

Ауд. 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатории:

Ауд. 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС

Ауд. 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный РН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности А&D МХ-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

Ауд. 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий»

Методические указания по изучению дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост.: Л.В. Данилова // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2019. – 83 с.
2. Данилова Л.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ / Сост.: Л.В., Данилова // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2019. – 82 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»
«28» августа 2019 года (протокол № 2)*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу**

«Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины (модуля) «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А. В. Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий».**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPK OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А.В. Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / — Электрон. текстовые данные. — 210 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/93570.htm I. — ЭБС «IPRbooks»	Бурова Т.Е., Филиппов В.И	Санкт-Петербург: Троцкий мост, 2020	1-20
2	Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139248	Мишанин, Ю. Ф.	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-20

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Заклучен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины «Интенсивные технологии производ-
ства мясных деликатесных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» на 2021/2022 учебный год:

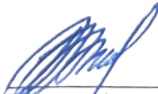
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/.— Электрон. текстовые данные.— 210 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/93570.html .— ЭБС «IPRbooks»	Бурова Т.Е., Филиппов В.И	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020	1-20
2	Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139248	Мишанин, Ю. Ф.	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-20
3	Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / https://e.lanbook.com/book/135202	Г. В. Гуринович, И. С. Патракова.	Кемерово: КемГУ, 2019	3-17

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов