

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 29.10.2023 23:57:34
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae7

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Утверждаю
Декан Института
землеустройства и
агротехнологий

_____ Наумова Т.В.
_____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология пищевых полуфабрикатов

Уровень основной профессиональной образовательной программы академический
бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Форма обучения очная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.09

Курс 4 Семестр 7

Учебный план набора 2021 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
7 очное	108	54	28		26		54		зачет
Итого	108	54	28		26		54		зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. № 47688

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 26 марта 2021 г., протокол № 6.

Разработчик: доцент, к.б.н.,

Дуденко Г.А.

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: формирование необходимых знаний о технологиях производства пищевых полуфабрикатов.

Задачи: изучить нормативные документы в производстве полуфабрикатов; изучить основное и вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов; изучить классификацию, ассортимент и технологию производства всех видов полуфабрикатов; изучить контроль качества полуфабрикатов.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.09

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства сельскохозяйственной продукции	Индикатор 2 ПК-1.2	Анализирует принципы организации производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: понятие о полуфабрикатах, их классификацию и ассортимент; требования к качеству и характеристика сырья для полуфабрикатов; вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов; оборудование для производства полуфабрикатов; контроль качества, упаковку и хранение полуфабрикатов.

Уметь: работать с нормативно-технической документацией отрасли; применять знания по технологии производства полуфабрикатов на практике.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры		Всего часов
	7		
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	54		54
В том числе:			
Лекции (Л)	28		28
Практические занятия (ПЗ)	26		26
Лабораторные работы (ЛР)			
Семинары (С)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			

Контроль самостоятельной работы			
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
Самостоятельная работа (всего)	54		54
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)			
<i>Другие виды СР</i>	54		54
Вид промежуточной аттестации	зачет		Зачет
Общая трудоёмкость	час	108	
	зач. ед.	3	

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

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Общие сведения о производстве полуфабрикатов.	Понятие о полуфабрикатах. Классификация и ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству и характеристика сырья (говядина, свинина, баранина, птица). Вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов. Оборудование. Упаковка и хранение.
2	Крупнокусковые полуфабрикаты	Классификация крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.
3	Мелкокусковые полуфабрикаты	Классификация мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.
4	Порционные полуфабрикаты	Классификация порционных полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.
5	Панированные полуфабрикаты	Классификация панированных полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.
6	Рубленые полуфабрикаты	Классификация рубленых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1	Общие сведения о производстве полуфабрикатов	6	6			9	21
2	Крупнокусковые полуфабрикаты	6	4			9	19

3	Мелкокусковые полуфабрикаты	4	4			9	17
4	Порционные полуфабрикаты	4	4			9	17
5	Панированные полуфабрикаты	4	4			9	17
6	Рубленые полуфабрикаты	4	4			9	17
	Итого	28	26			54	108

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	...	
Предшествующие дисциплины											
1.											
Последующие дисциплины											
1.											

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Методы	Формы	Лекции (час)	Практические/семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Поисковый метод						
Решение ситуационных задач						
IT-методы		4				4
Итого интерактивных занятий		4				4

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Кол-во часов
Лекция	Общие сведения о производстве полуфабрикатов.	IT-методы	2
Лекция	Крупнокусковые полуфабрикаты	IT-методы	2
Итого			4

7 Лабораторный практикум не предусмотрен учебным планом

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Наименование лабораторных работ (тема семинарских и/или практических занятий)	Трудоёмкость (час.)
1	1	Характеристика сырья для полуфабрикатов – свинина,	2

		говядина, баранина	
2	1	Вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов	2
3	1	Оборудование для производства полуфабрикатов.	2
4	2	Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов.	4
5	3	Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов.	4
6	4	Технология производства порционных полуфабрикатов.	4
7	5	Технология производства панированных полуфабрикатов.	4
8	6	Технология производства рубленых полуфабрикатов.	4
		Итого	26

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание)
1	1	Способы повышения пищевой ценности полуфабрикатов	9	Опрос
2	2	Контроль качества крупнокусковых полуфабрикатов	9	Опрос
3	3	Контроль качества мелкокусковых полуфабрикатов	9	Опрос
4	4	Контроль качества порционных полуфабрикатов	9	Опрос
5	5	Контроль качества панированных полуфабрикатов	9	Опрос
6	6	Контроль качества рубленых полуфабрикатов	9	Опрос
		Итого	54	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрены учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: практикум по дисциплине / ФГБОУ ВПО "Приморская гос. с.-х. акад."; сост. Л.В. Шестакова. - Уссурийск: ПГСХА, 2014. - 150 с.
3. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: Кн. 2. Технология мясных продуктов; учебник / И.А. Рогов. - Москва: КолосС, 2009. - 711с.

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под общ. ред. В.И. Криштафович. — 3-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2019. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4276-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118608> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11.2 Дополнительная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 224 с. — ISBN 978-5-89289-982-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99581> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — 2016. — Ч.2. - 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Разделка мяса / А.Г. Забашта [и др.]. - Москва: КолосС, 2010. - 455 с. - ISBN 978-5-9532-0709-6

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Технология пищевых полуфабрикатов [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Электрон. текст. дан. — Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. - 20 с. — Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г.)

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.
- Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по

обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 4 – Лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); переносного типа (ноутбук 15,6" Lenovo B590).
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Комплект специальной учебной мебели (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Технология пищевых полуфабрикатов [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 26 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и

индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.