

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В. ДВ.10.01 Технология мяса и мясопродуктов**

**Направление подготовки:** 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Профиль подготовки:**

Технология производства и переработки продукции животноводства

**Квалификация выпускника:** бакалавр

**Форма обучения:** очная

## 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология мяса и мясопродуктов» является  
-изучение будущими специалистами теоретических и технологических основ мяса и мясопродуктов;

-подготовка высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производств – от производства сырья до реализации готовой продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

3. Дисциплина «Технология мяса и мясопродуктов» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология мяса и мясопродуктов» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины**

| Компетенция | Дисциплина                                       |
|-------------|--|
| ПК-5        | Санитария и гигиена перерабатывающих производств |
| ПК-8        | Технология переработки продуктов птицеводства    |
| ПК-10       | Производство продукции животноводства            |

**Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины**

| Компетенция | Дисциплина   |
|-------------|--|
| ПК-5        | Идентификация и фальсификация продуктов животноводства |
| ПК-8        | Технология колбасного производства                     |
| ПК-10       | Производственная технологическая практика              |

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

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

| Индекс и содержание компетенции   | Знания   | Умения  | Навыки и (или) опыт деятельности   |
|---|--|---|--|
| ПК-5 готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | знать классификацию, ассортимент и основные качества разных видов продукции животноводства | уметь проводить комплексную оценку качества мясного сырья и готовой продукции, формировать решения, основанные на исследованиях | приемами определения морфологического, сортового и химического состава мяса, обладать навыками постановки исследований в мясном скотоводстве |
| ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственно         | Этап 1: общую структуру отрасли, состояние, тенденции её развития;<br>Этап 2: сырьевые     | Этап 1: составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров                                       | Этап 1: расчета выхода сырья и производства продукции при первичной переработке скота и  |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| о сырья   | ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию                                    | технологического процесса<br>Этап 2: составлять рациональные схемы первичной переработки сырья по совершенствованию действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции | птицы,<br>Этап 2: составления перечня и технологических характеристик вторичных продуктов убоя   |
| ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства | Этап 1: Сущность процессов хранения и переработки мяса.<br>Этап 2: Технологию хранения и переработки мяса | Этап 1: Принимать технологические решения на основе химического состава и технологических свойств сырья.<br>Этап 2: анализировать производственную ситуацию на конкретном перерабатывающем предприятии.                      | Этап 1: Владеть знаниями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса,<br>Этап 2: обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции. |

### 1. Объем дисциплины

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

| № п/п | Вид учебных занятий          | Итого КР | Итого СР | Семестр № 7 |    |
|-------|------------------------------|----------|----------|-------------|----|
|       |                              |          |          | КР          | СР |
| 1     | Лекции (Л)                   | 36       | -        | 36          | -  |
| 2     | Лабораторные работы (ЛР)     | 34       | -        | 34          | -  |
| 3     | Практические занятия (ПЗ)    | -        | -        | -           | -  |
| 4     | Семинары(С)                  | -        | -        | -           | -  |
| 5     | Курсовое проектирование (КП) | 2        | -        | 2           | -  |
| 6     | Рефераты (Р)                 | -        | -        | -           | -  |

|    |  |    |    |         |    |
|----|--|----|----|---------|----|
| 7  | Эссе (Э)                                   | -  | -  | -       | -  |
| 8  | Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)      | -  | -  | -       | -  |
| 9  | Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)    | -  | 68 | -       | 68 |
| 10 | Подготовка к занятиям (ПкЗ)                | -  |    | -       |    |
| 11 | Промежуточная аттестация                   | 4  | -  | 4       | -  |
| 12 | Наименование вида промежуточной аттестации | х  | х  | экзамен |    |
| 13 | Всего                                      | 76 | 68 | 76      | 68 |

## 2. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

| № п/п | Наименования разделов и тем                                       | Семестр | Объем работы по видам учебных занятий, академические часы |                     |                      |          |                         |                 |                                 |                                   |                       |                          | Коды формируемых компетенций |
|-------|---|---------|---|---------------------|----------------------|----------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
|       |   |         | лекции  | лабораторная работа | практические занятия | семинары | курсовое проектирование | рефераты (эссе) | индивидуальные домашние задания | самостоятельное изучение вопросов | подготовка к занятиям | промежуточная аттестация |                              |
| 1     | 2   | 3       | 4   | 5                   | 6                    | 7        | 8                       | 9               | 10                              | 11                                | 12                    | 13                       | 14                           |
| 1.    | <b>Раздел 1</b><br>Переработка мясной продукции                   | 7       | 10  | 10                  |                      |          |                         | х               |                                 | 18                                |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 1.1.  | <b>Тема 1</b> Переработка мясной продукции в современных условиях | 7       | 6   | 6                   |                      |          |                         | х               |                                 | -                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 1.2.  | <b>Тема 2</b> Холодильная обработка мяса и мясопродуктов          | 7       | -   | 4                   |                      |          |                         | х               |                                 | 9                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
|       | <b>Тема 3</b> Факторы формирующие качество мясного сырья          | 7       | 4   | -                   |                      |          |                         | х               |                                 | 9                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 2.    | <b>Раздел 2</b><br>Состав, свойства и качество мясного сырья      | 7       | 10  | 8                   |                      |          |                         | х               |                                 | 18                                |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 2.1.  | <b>Тема 4</b><br>Понятие качества мяса.                           | 7       | 4   | 4                   |                      |          |                         | х               |                                 | 9                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8                 |

| № п/п | Наименования разделов и тем  | Семестр | Объем работы по видам учебных занятий, академические часы |                     |                      |          |                         |                 |                                 |                                   |                       |                          | Коды формируемых компетенций |
|-------|--|---------|---|---------------------|----------------------|----------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
|       |  |         | лекции  | лабораторная работа | практические занятия | семинары | курсовое проектирование | рефераты (эссе) | индивидуальные домашние задания | самостоятельное изучение вопросов | подготовка к занятиям | промежуточная аттестация |                              |
| 1     | 2  | 3       | 4   | 5                   | 6                    | 7        | 8                       | 9               | 10                              | 11                                | 12                    | 13                       | 14                           |
|       | Пищевая, биологическая и энергетическая ценность                                       |         |   |                     |                      |          |                         |                 |                                 |                                   |                       |                          | ПК-10                        |
| 2.2.  | <b>Тема 5</b><br>Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе | 7       | 4   | 2                   |                      |          |                         | х               |                                 | 9                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 2.3.  | <b>Тема 6</b> Методы оценки качества мяса  | 7       | 2   | 2                   |                      |          |                         | х               |                                 | -                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 3.    | <b>Раздел 3</b><br>Технология обработки мяса и мясопродуктов                           | 7       | 8   | 8                   |                      |          |                         | х               |                                 | 16                                |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 3.1.  | <b>Тема 7</b> Технология консервирования мяса разных видов животных                    | 7       | 4   | 4                   |                      |          |                         | х               |                                 | 8                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 3.2.  | <b>Тема 8</b> Термическая обработка мяса   | 7       | -   | -                   |                      |          |                         | х               |                                 | -                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
|       | <b>Тема 9</b> Контроль качества мяса и мясопродуктов                                   | 7       | 4   | 4                   |                      |          |                         | х               |                                 | 8                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 4.    | <b>Раздел 4</b><br>Технология мясных и   | 7       | 8   | 8                   |                      |          |                         | х               |                                 | 16                                |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8                 |

| № п/п | Наименования разделов и тем   | Семестр | Объем работы по видам учебных занятий, академические часы |                     |                      |          |                         |                 |                                 |                                   |                       |                          | Коды формируемых компетенций |
|-------|---|---------|---|---------------------|----------------------|----------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
|       |   |         | лекции  | лабораторная работа | практические занятия | семинары | курсовое проектирование | рефераты (эссе) | индивидуальные домашние задания | самостоятельное изучение вопросов | подготовка к занятиям | промежуточная аттестация |                              |
| 1     | 2   | 3       | 4   | 5                   | 6                    | 7        | 8                       | 9               | 10                              | 11                                | 12                    | 13                       | 14                           |
|       | мясосодержащих продуктов  |         |   |                     |                      |          |                         |                 |                                 |                                   |                       |                          | ПК-10                        |
| 4.1.  | <b>Тема 10</b> Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа | 7       | 4   | 4                   |                      |          |                         | х               |                                 | 8                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 4.2   | <b>Тема 12</b> Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов      | 7       | 4   | 4                   |                      |          |                         | х               |                                 | 8                                 |                       | х                        | ПК-5<br>ПК-8<br>ПК-10        |
| 5.    | <b>Контактная работа</b>  | 7       | 36  | 34                  |                      |          |                         | х               |                                 | -                                 |                       | х                        | х                            |
| 6.    | <b>Самостоятельная работа</b>   | 7       | -   | -                   |                      |          |                         | х               |                                 | 68                                |                       | х                        | х                            |
| 7.    | <b>Объем дисциплины в семестре</b>  | 7       | 36  | 34                  |                      |          |                         | х               |                                 | 68                                |                       | х                        | х                            |
| 15.   | <b>Всего по дисциплине</b>  | х       | 36  | 4                   |                      | х        | х                       | х               | х                               | 68                                |                       | х                        | х                            |

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

| № п.п.              | Наименование темы лекции   | Объем, академические часы |
|---------------------|--|---------------------------|
| Л-1,2,3             | Переработка мясной продукции в современных условиях                          | 6                         |
| Л-4,5               | Факторы, формирующие качество мясного сырья                                  | 4                         |
| Л-6,7               | Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность      | 4                         |
| Л-8,9               | Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе        | 4                         |
| Л-10                | Методы оценки качества мяса  | 2                         |
| Л-11,12             | Общая технология эмульгированных и комбинированных мясопродуктов             | 4                         |
| Л-13,14             | Контроль качества мяса и мясных продуктов                                    | 4                         |
| Л-15,16             | Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа | 4                         |
| Л-17,18             | Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов      | 4                         |
| Итого по дисциплине |  | <b>Σ 36</b>               |

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

| № п.п.              | Наименование темы лабораторной работы  | Объем, академические часы |
|---------------------|--|---------------------------|
| ЛР-1,2,3            | Переработка мясной продукции в современных условиях                          | 6                         |
| ЛР-4,5              | Холодильная обработка мяса и мясопродуктов                                   | 4                         |
| ЛР-6                | Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность      | 2                         |
| ЛР-7                | Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе        | 2                         |
| ЛР-8,9              | Методы оценки качества мяса  | 4                         |
| ЛР-10,11            | Общая технология эмульгированных и комбинированных мясопродуктов             | 4                         |
| ЛР-12,13            | Контроль качества мяса и мясопродуктов                                       | 4                         |
| ЛР-14,15            | Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа | 4                         |
| ЛР-16,17            | Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов      | 4                         |
| Итого по дисциплине |  | <b>Σ 34</b>               |

### 5.2.3 – Темы практических занятий- не предусмотрено

### 5.2.4 – Темы семинарских занятий- не предусмотрено

### 5.2.5 Темы курсовых работ (проектов)

1. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины, говядины и мяса птицы
2. Анализ ассортимента и технология производства колбасных изделий (мясные, мясосодержащие, мясорастительные)

3. Анализ технологии обработки вторичных продуктов убоя животных и ее совершенствование
4. Анализ технологии убоя, первичной обработки животных и ее совершенствование
5. Анализ технологии убоя и первичной переработки животных и ее совершенствование
6. Анализ технологии первичной переработки вторичных продуктов убоя животных и ее совершенствование
7. Анализ ассортимента и технология производства колбасных изделий
8. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины, говядины и мяса птицы
9. Анализ ассортимента и технология производства мясных консервов
10. Анализ ассортимента и технология производства соленых изделий из мяса
11. Анализ ассортимента и технология производства крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из натурального мяса
12. Анализ ассортимента и технология производства полуфабрикатов из рубленого мяса
13. Анализ ассортимента и технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
14. Анализ ассортимента и технология производства кровепродуктов
15. Анализ ассортимента и технология производства кормовой продукции (мясная, мясокостная, кровяная и др.)
16. Анализ ассортимента и технология производства кормовой и технической продукции
17. Анализ ассортимента и технология производства топленых и костных жиров
18. Анализ ассортимента и технология производства замороженных мясных полуфабрикатов
19. Анализ ассортимента и технология производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке
20. Анализ ассортимента и технология производства (мясных, мясосодержащих, мясорастительных) паштетных консервов
21. Анализ ассортимента и технология производства (мясных, мясосодержащих, мясорастительных) фаршевых консервов
22. Анализ ассортимента и технология производства натуральных мясных консервов
23. Анализ ассортимента и технология производства детских мясных консервов
24. Анализ ассортимента и технология производства мясо-растительных консервов из говядины, свинины
25. Анализ ассортимента и технология производства консервов из субпродуктов
26. Анализ ассортимента и технология производства (мясных, мясосодержащих, мясорастительных) консервов из мяса птицы.
27. Анализ ассортимента и технология производства соленых изделий
28. Анализ ассортимента и технология производства мясных полуфабрикатов
29. Анализ ассортимента и технология производства натуральных порционных мясных полуфабрикатов (из свинины, говядины)
30. Анализ ассортимента и технология производства рубленых мясных полуфабрикатов (из свинины, говядины, мяса птицы или их смеси).

**5.2.6 Темы рефератов - не предусмотрено**

**5.2.7 Темы эссе- не предусмотрено**

**5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий- не предусмотрено**

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

| № п.п.              | Наименования темы  | Наименование вопроса  | Объем, академические часы |
|---------------------|--|---|---------------------------|
| 1.                  | Холодильная обработка мяса и мясопродуктов                                   | Холодильная обработка мясных изделий из баранины<br>Заморозка мясных полуфабрикатов | 9                         |
| 2.                  | Факторы, формирующие качество мясного сырья                                  | Влияние сроков хранения<br>Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов   | 9                         |
| 3                   | Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность      | Нежность мяса и способы ее повышения<br>Пищевая ценность мяса                       | 9                         |
| 4                   | Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе        | Определение площади мышечного среза   | 9                         |
| 5                   | Технология консервирования мяса разных видов животных                        | Виды консервантов<br>Использование консервантов в мясной промышленности             | 8                         |
| 6                   | Контроль качества мяса и мясопродуктов                                       | Контроль качества обвалки мясных отрубов<br>Отбор образцов в проведении зачистки    | 8                         |
| 7                   | Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа | Основные принципы процесса реструктурирования                                       | 8                         |
| 8                   | Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов      | Специфика приготовления мясных эмульсий из грубоизмельченного сырья                 | 8                         |
| Итого по дисциплине |  |   | <b>Σ68</b>                |

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Смирнов, А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. Электрон. дан. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. 232 с.
2. Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза [Электронный ресурс] : справочник / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. Электрон. дан. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. 136 с.

#### 6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева, И.А. Попов. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2014. 536 с.
2. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. [Электронный ресурс] Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 832 с

3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие. Электрон. текстовые данные. Саратов: Вузовское образование, 2014. 27 с.

4. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 600 с.

5. Шарафутдинов Г.С., Сибегатуллин Ф.С., Балакирев Н.А. и др Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие. СПб: Лань, 2012. 608 с.

### **6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям**

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

### **6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта).

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

1. Open Office
2. JoliTest

### **6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <https://www.google.ru/intl/ru/docs/about/>

### **7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ\*<sup>#</sup>**

| Номер ЛР | Тема лабораторной работы                            | Название специализированной лаборатории  | Название спецоборудования  | Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний |
|----------|---|--|--|---|
| ЛР-1,2,3 | Переработка мясной продукции в современных условиях | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и | Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного | JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельств о о государствен    |

|          |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|
|          |   | промежуточной аттестации  | оборудования (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран)  | ной регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178 Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache, Версия 2.0, от января 2004 г. |
| ЛР-4,5   | Холодильная обработка мяса и мясопродуктов                              | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Набор демонстрационного оборудования  |   |
| ЛР-6     | Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Мультимедиапроектор<br>Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов.     |   |
| ЛР-7     | Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе   | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Мультимедиапроектор<br>Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов.     |   |
| ЛР-8,9   | Методы оценки качества мяса   | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Специализированная мебель, столы, стулья, стеллажи, муляжи, переносное демонстрационное оборудование, компьютерное оборудование |   |
| ЛР-10,11 | Общая технология эмульгированных и комбинированных мясопродуктов        | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Специализированная мебель, столы, стулья, стеллажи, муляжи, переносное демонстрационное оборудование, компьютерное оборудование |   |
| ЛР-12,13 | Контроль качества мяса и  | Учебная аудитория для проведения занятий  | План отелов и осеменения  |   |

|          |  |   |   |
|----------|--|---|---|
|          | мясопродуктов  | семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  | установленной формы. Календарь техника по искусственному осеменению   |
| ЛР-14,15 | Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинированного типа | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Мультимедиапроектор<br>Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. |
| ЛР-16,17 | Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов      | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Мультимедиапроектор<br>Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. |

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработал(и): \_\_\_\_\_

С.С. Жаймышева