



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Рабочая программа модуля по выбору
ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль программы
«ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН МОДУЛЯ

1.1 Целью освоения дисциплины «Сырьевая база мясной отрасли» является формирование необходимых знаний, умений и навыков в области сырьевой базы мясной отрасли, строения и химического состава мясного сырья, основных дефектов сырья, требований к качеству и безопасности сырья и вспомогательных материалов, физико-химических и биохимических основ производства мяса и мясных продуктов.

Целью освоения дисциплины «Технология производства мяса и мясных продуктов» является формирование необходимых знаний, умений и навыков в области технологии мяса и мясной продукции, ассортимента продукции, технологии производства, направленных на сохранение качественных характеристик или получение новых видов продукции из сырья животного происхождения.

Целью освоения дисциплины «Микробиология мяса и мясных продуктов» является формирование знаний об основных группах микроорганизмов – возбудителях порчи и механизмах микробиологических процессов, протекающих при производстве мясных продуктов, потенциальных возбудителях пищевых инфекций и пищевых отравлений, роли различных групп микроорганизмов в процессах производства и хранения мяса и мясных продуктов, микробиологических процессах, обеспечивающих получение мясной продукции высокого качества.

Целью освоения дисциплины «Технологическое оборудование мясной отрасли» является формирование знаний в области технологического оборудования, осуществляющего обработку пищевых продуктов из мясного сырья, правильная и безопасная эксплуатация которого возможна при знании принципов работы, конструкций, технических и технологических возможностей данного вида техники.

Целью освоения дисциплины «Организация производства мяса и мясных продуктов» является приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил при организации технологических потоков, обеспечивающих эффективное функционирование предприятия и выпуск качественной и безопасной продукции, навыков принятия управленческих решений, производства и реализации безопасной продукции на основе действующих нормативных документов.

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий мясной отрасли» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий мясной отрасли.

1.2 Процесс изучения модуля направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям), соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Сырьевая база мясной отрасли</p>	<p><u>Знать:</u> - технологические свойства сырья мясной промышленности; строение и общий химический состав мясного сырья; -изменения мясного сырья при хранении до обработки; -требования к качеству сырья и основных материалов; -дефекты мяса. <u>Уметь:</u> - определять качество сырья и пригодность материалов для производства качественной и безопасной продукции из мясного сырья; -выявлять дефекты сырья и материалов; -организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов. Анализировать свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из мяса. <u>Владеть:</u> входной и технологический контроль качества сырья и полуфабрикатов из мясного сырья для организации и повышения эффективности технологического процесса производства.</p>
<p>ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Технология производства мяса и мясных продуктов</p>	<p><u>Знать:</u> - основные изменения компонентов пищевого продукта в процессе технологической обработки и принципы их регулирования в целях получения пищевой продукции с заданными свойствами; - технологии производства продуктов питания из мяса и мясопродуктов. <u>Уметь:</u> осуществлять основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья; составлять программы технохимического контроля производства. <u>Владеть:</u> - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья ; - расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов) в производстве продукции из мясного сырья;</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из мясного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции	Микробиология мяса и мясных продуктов	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологические, физиологические и биологические особенности микроорганизмов мясного сырья, их влияние на качество и безопасность мясных продуктов; - основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу мяса и мясных продуктов, а также возбудителей пищевых отравлений, передающихся через мясо и мясные продукты; - микробиологические основы заготовки, консервирования и хранения мяса и мясных продуктов; - влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на качественный и количественный состав микроорганизмов; - основные санитарно-гигиенические требования в производстве продуктов из мяса; - общие технологические процессы в производстве мясных продуктов; особенности санитарного контроля на предприятиях мясной отрасли. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать схемы и методы микробиологического контроля сырья и готовой продукции, объектов производственного цикла в производстве мясных продуктов, личной гигиены работников пищевых предприятий; - анализировать полученные данные по наличию условно-патогенных и патогенных для организма человека микроорганизмов; - провести санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, технологического оборудования, выделить и идентифицировать различные группы бактерий и микроскопических грибов; - провести гигиеническую оценку показателей микробиологической безопасности мяса и мясных продуктов; - разработать программы санитарного производственного контроля; <p><u>Владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля санитарного состояния производственных помещений и оборудования, режимов хранения сырья и готовой продукции, личной гигиены работников в процессе обработки и хранения продуктов питания из мясного сырья; - навыками работы с живыми культурами микробов, микроскопическими препаратами, питательными средами, лабораторным микробиологическим оборудованием; - специфическими правилами техники безопасности при работе с микроорганизмами; методами идентификации микроорганизмов; - методиками микробиологического анализа мяса и мясных продуктов, обработки результатов для использования в профессиональной деятельности; приёмами определения гигиенической безопасности мясного сырья и готовых продуктов.
<p>ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Технологическое оборудование мясной отрасли</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета и подбора технологического оборудования для организации технологических процессов производства продуктов питания из мяса; - назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из мяса; - назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из мяса. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из мясного сырья; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мяса; - осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из мяса. <p><u>Владеть:</u> навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из мясного сырья.</p>
	<p>Организация производства мяса и мясных продуктов</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - документы, регламентирующие организацию производственных и технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья; - правила "бережливого производства", принципы формирования ассортимента на основе стадий жизненного цикла продуктов питания;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- причины возникновения брака продукции в процессе производства продуктов питания из мяса и способы его предотвращения и устранения.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс производства и осуществлять формирование ассортимента на основе стадий жизненного цикла продуктов питания; - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из мяса; - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мяса. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из мясного сырья; - разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; - оптимизации ассортимента продуктов питания из мясного сырья по соотношению цены и качества; составления линейных и сетевых графиков производства продуктов питания целях организации производственного процесса производства заданного ассортимента продукции. - организации рабочих мест, на основании норм выработки, с учетом принципа точности технологического процесса.
	<p>Проектирование предприятий мясной отрасли</p>	<p><u>Знать:</u> методологию 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 из мяса.</p> <p><u>Уметь:</u></p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из мяса;</p> <p>- рассчитывать производственную программу, в том числе производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из мяса и мясопродуктов.</p> <p><i><u>Владеть:</u></i> проектированием предприятий мясной отрасли, цехов, участков, составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из мясного сырья.</p>

2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕМУ

Модуль по выбору «Технология мяса и мясных продуктов» относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя шесть основных дисциплин.

Общая трудоемкость модуля составляет 34 зачетных единицы (з.е.), т.е. 1224 академических часа (918 астр. часов) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплинам модуля.

Распределение трудоемкости освоения модуля по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоёмкость освоения) в очной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Сырьевая база мясной отрасли	5	Э	4	144	32	48	-	8	1,25	20	34,75
Технология производства мяса и мясных продуктов	6,7	КР,Э(2)	10	360	80	128	-	21	6	56	70
Микробиология мяса и мясных продуктов	7	Э	5	180	32	64	-	10	1,25	38	34,75
Технологическое оборудование мясной отрасли	8	Э	4	144	40	-	40	12	1,25	16	34,75
Организация производства мяса и мясных продуктов	7,8	РГР, 3, Э	8	288	72	104	-	22	2,4	52,85	34,75
Проектирование предприятий мясной отрасли	8	КП, ДЗ	3	108	40	-	40	12	4,15	11,85	
Итого по модулю:			34	1224	296	344	80	85	16,3	194,7	209

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб – лабораторные занятия; Пр – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая консультации, инд. занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 3 - Объем (трудоёмкость освоения) в заочной форме обучения и структура модуля

Наименование	Курс	Сессия	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа				СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
						Лек	Лаб	Пр	РЭ		
Сырьевая база мясной отрасли	3	Зи м.	контр., Э	4	144	6	8	-	7	114	9
Технология производства мяса и мясных продуктов	3	Лет н.	контр., Э	5	180	6	10	-	5	150	9
	4	Зи м.	КР, Э	5	180	8	10	-	5	148	9
Микробиология мяса и мясных продуктов	4	Зи м.	контр., Э	5	180	6	10	-	8	147	9
Технологическое оборудование мясной отрасли	4	Лет н.	контр., Э	4	144	8	-	8	8	111	9
Организация производства мяса и мясных продуктов	4	Лет н.	контр., З	4	144	6	10	-	5	119	4
	5	Зи м.	РГР, Э	4	144	8	8	-	5	114	9
Проектирование предприятий мясной отрасли	5	Зи м.	КП, ДЗ	3	108	8	-	8	8	80	4
Итого по модулю:				34	1224	56	56	16	51	983	62

Таблица 4 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоемкость
<i>Наименование дисциплины:</i>			
<i>Технология производства мяса и мясных продуктов</i>			
КР (очная форма)	4	7	36
КР (заочная форма)	4		36
<i>Проектирование предприятий мясной отрасли</i>			
КП (очная форма)	4	8	36
КП (заочная форма)	5		36

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение модуля приведено в таблицах 5 и 6.

Таблица 5 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Сырьевая база мясной отрасли	<p>1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный.</p> <p>2. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179600 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст : электронный.</p> <p>3. Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226049 (дата обращения: 04.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Прикладная биотехнология мяса и мясопродуктов : учебное пособие / А. А. Нестеренко, М. Б. Ребезов, Н. В. Кенийз, Э. К. Окусханова. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 172 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315806 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-93098-076-9. — Текст : электронный.</p> <p>2. Забашта, Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учебное пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 98 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315791 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-00097-787-3. — Текст : электронный.</p> <p>3. Клычкова, М. В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов : учебное пособие / М. В. Клычкова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 126 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159886 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-7410-2259-7. — Текст : электронный.</p> <p>4. Патиева, С. В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учебное пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 175 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315737 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-00097-865-8. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>5. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225170 (дата обращения: 23.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, В. Я. Пономарев, Э. Ш. Юнусов [и др.]. — Казань : КНИТУ, 2020. — 120 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/244799 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-7882-2859-4. - Текст : электронный.</p> <p>7. Зубаирова, Л. А. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Л. А. Зубаирова. — Уфа : БГАУ, 2021. — 136 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201047 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-7456-0739-4. — Текст : электронный.</p>	<p>5. Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141612 (дата обращения: 21.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2023. — 191 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400838 (дата обращения: 21.07.2024). — Текст : электронный.</p>
<p>Технология производства мяса и мясных продуктов</p>	<p>1. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 120 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699911 (дата обращения: 16.07.2024). – ISBN 978-5-7882-2859-4. – Текст : электронный.</p> <p>2. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской</p>	<p>1. Зимняко, В. М. Учет и отчетность при производстве продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / В. М. Зимняко. — Пенза : ПГАУ, 2023. — 126 с. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/381944 (дата обращения: 04.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Тара и упаковка мяса и мясных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина [и др.] ; Под ред.: Мамаев А. В.. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная си-</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>ГАУ, 2023. — 191 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400838 (дата обращения: 04.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Базовые технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов, И. Р. Газеев [и др.]. — Уфа : БГАУ, 2022. — 162 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326564 (дата обращения: 16.07.2024). — ISBN 978-5-86477-064-1. — Текст : электронный.</p> <p>4. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова ; Кемеровский государственный университет. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. — 302 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный.</p> <p>5. Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226049 (дата обращения: 04.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Зуев, Н. А. Технология пищевого производства. Производство колбасных изделий : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401147 (дата обращения:</p>	<p>стема. — URL: https://e.lanbook.com/book/319340 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-507-45768-7. — Текст : электронный.</p> <p>3. Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 190 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135236 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-89289-900-0. — Текст : электронный.</p> <p>4. Дьячков, А. Я. Инновационные технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / А. Я. Дьячков, Ю. А. Ренёва, Е. В. Михалева. — Пермь : ПГАТУ, 2022. — 279 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/264758 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-94279-565-8. — Текст : электронный.</p> <p>5. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 14.07.2024). — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	04.07.2024). — ISBN 978-5-507-49039-4. — Текст : электронный.	
Микробиология мяса и мясных продуктов	<p>1. Мурашев, С. В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Микробиология и переработка мяса : учебное пособие / С. В. Мурашев. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2023. — 60 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/340076 (дата обращения: 23.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Стрельчик, Н. В. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 78 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/369224 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-907687-39-4. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Кожевникова, О. Н. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. Н. Кожевникова, Е. Н. Стаценко. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 196 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155492 (дата обращения: 23.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Кольчев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211853 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный.</p> <p>3. Санитарная микробиология : учебное пособие для вузов / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 252 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/379331 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-507-49134-6. — Текст : электронный.</p>
Технологическое оборудование мясной отрасли	<p>1. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152603 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2016. — 120 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102031 (дата обращения: 26.06.2024). — ISBN 978-5-7882-2026-0. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>2. Нестеренко, А. А. Оборудование для переработки животноводческого сырья : учебное пособие / А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 180 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315794 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-500097-775-0. — Текст : электронный.</p> <p>3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева ; Кемеровский государственный университет. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2021. — 186 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684985 (дата обращения: 24.07.2024). — ISBN 978-5-8353-2753-9. — Текст : электронный.</p> <p>4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Лучшие зарубежные модели : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385952 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-507-48521-5. — Текст : электронный.</p>	<p>2. Оборудование мясной отрасли для термической обработки : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. — 96 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561090 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-7882-2337-7. — Текст : электронный.</p> <p>3. Юхин, Г. П. Технологическое оборудование мясной промышленности: практикум : учебное пособие / Г. П. Юхин, А. М. Калимуллин, А. А. Катков. — Уфа : БГАУ, 2021. — 100 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201041 (дата обращения: 23.07.2024). — ISBN 978-5-7456-0747-9. — Текст : электронный.</p> <p>4. Русяева, Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции / Е. Т. Русяева, В. А. Борознин, А. Г. Родина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 : Мясо: лабораторный практикум — 2015. — 104 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/76610 (дата обращения: 23.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/349979 (дата обращения: 23.07.2024).</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		24.07.2024). — ISBN 978-5-507-47255-0. — Текст : электронный.
<p>Организация производства мяса и мясных продуктов</p>	<p>1. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152603 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный.</p> <p>2. Базовые технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов, И. Р. Газеев [и др.]. — Уфа : БГАУ, 2022. — 162 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326564 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-86477-064-1. — Текст : электронный.</p> <p>3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный.</p> <p>4. Дьячков, А. Я. Инновационные технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / А. Я. Дьячков, Ю. А. Ренёва, Е. В. Михалева. — Пермь : ПГАТУ, 2022. — 279 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/264758 (дата обращения:</p>	<p>1. Курако, У. М. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли / У. М. Курако, Т. Ю. Левина. — Саратов : Вавиловский университет, 2023. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/394652 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-6050963-1-3. — Текст : электронный.</p> <p>2. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 186 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172668 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-8353-2753-9. — Текст : электронный.</p> <p>3. Алексеева, Ю. А. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных / Ю. А. Алексеева, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352193 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-507-47846-0. — Текст : электронный.</p> <p>4. Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 190 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135236 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-89289-900-0. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>05.07.2024). — ISBN 978-5-94279-565-8. — Текст : электронный.</p> <p>5. Бабайлова, Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии : учебное пособие для вузов / Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200267 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-8114-8738-7. — Текст : электронный.</p> <p>6. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2022. — 228 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621884 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-394-01997-5. — Текст : электронный.</p> <p>7. Буянова, И. В. Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 126 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162590 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-8353-2668-6. — Текст : электронный.</p>	<p>5. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 106 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155493 (дата обращения: 05.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов : учебное пособие / составитель И. А. Байдина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 39 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152088 (дата обращения: 05.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>7. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный.</p> <p>8. Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 141 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107705 (дата обращения: 05.04.2024). — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст : электронный.</p> <p>9. Трубина, И. А. Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 107 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL:</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		<p>https://e.lanbook.com/book/107194 (дата обращения: 04.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>10. Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КеМГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93550 (дата обращения: 04.07.2024). — Текст : электронный.</p>
<p>Проектирование предприятий мясной отрасли</p>	<p>1. Проектирование предприятий мясной отрасли : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, Ю. З. Насиров. — Персиановский : Донской ГАУ, 2021. — 200 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216740 (дата обращения: 05.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. М. Патиева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 140 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/303545 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-507-46252-0. — Текст : электронный.</p> <p>3. Нестеренко, А. А. Основы проектирования предприятий по переработке животноводческой продукции : учебное пособие / А. А. Нестеренко, Н. В. Кенийз. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 97 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315800 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-907247-43-7. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Суслов, А. Э. Основы проектирования малых пищевых предприятий и технологических линий : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся в бакалавриате по направлению подгот. "Технол. машины и оборудование" / А. Э. Суслов, Ю. А. Фатыхов ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2014. - 62, [1] с. - Текст : непосредственный.</p> <p>2. Машанов, А. И. Проектирование и реконструкция предприятий мясной промышленности : учебное пособие / А. И. Машанов. — Красноярск : КрасГАУ, 2014. — 179 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187154 (дата обращения: 04.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>4. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 228 с. – Режим доступа: по подписке. URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621884 (дата обращения: 05.07.2024). – ISBN 978-5-394-01997-5. – Текст : электронный.</p>	<p>4. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный.</p> <p>5. Руднев, С. Д. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности: : учебное пособие / С. Д. Руднев, В. И. Петров. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 168 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99562 (дата обращения: 05.07.2024). — ISBN 978-5-89289-946-8. — Текст : электронный.</p> <p>6. Мышалова, О. М. Основы проектирования : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 199 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93557 (дата обращения: 16.07.2024). — ISBN 978-5-89289-812-6. — Текст : электронный.</p>

Таблица 6 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Сырьевая база мясной отрасли	«Мясной ряд», «Всё о мясе», «Мясные технологии», «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Техника	<p>1. Чернега, О. П. Сырьевая база отрасли: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / О. П. Чернега. — Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 35 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_Syryevaya_baza_otrasli_(TM_i_MP).pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	и технология пищевых производств», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Известия КГТУ»	2. Чернега, О. П. Сырьевая база отрасли : учеб.-метод. пособие по выполнению курсовой работы для студентов бакалавриата по направлению подгот. 19.03.03 Продукты питания живот. происхождения / О. П. Чернега ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2022. - 44, [1] с. - Текст : непосредственный. 3. Чернега, О. П. Сырьевая база отрасли : учеб.-метод. пособие по выполнению лаб. работ (лаб. практикум) для обучающихся в бакалавриате по направлению подгот. 19.03.03 Продукты питания живот. происхождения / О. П. Чернега, Ю. Н. Коржавина, В. И. Воробьев ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2023. - 78, [1] с. - Текст : непосредственный. 4. "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. N 68) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.
Технология производства мяса и мясных продуктов	«Мясной ряд», «Всё о мясе», «Мясные технологии», «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Техника и технология пищевых производств», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Известия КГТУ»	1. Чернега, О. П. Технология производства мяса и мясных продуктов: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / О. П. Чернега. – – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 60 с. – URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Tehnologii_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produkto.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный. 2. Чернега, О. П. Технология производства мяса и мясных продуктов. Полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственных животных, птицы и кролика: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) / О. П. Чернега. — Калининград ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 62 с. – URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Tehnologii_proizvod_myasa_i_myasnyx_produkto_Polufab.iz_myasa_selysk_xoz_gniv_pticy_i_krolika.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный. 3. Чернега, О. П. Технология производства мяса и мясных продуктов: учеб.-методич. пособие по выполнению курсового проекта для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / О. П. Чернега. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 49 с. – URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KP_po_Tehnologii_proizvod_myasa_i_myasnyx_produkto.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>4. Анохина, О. Н. Технология производства мяса и мясных продуктов: учебно-методическое пособие по выполнению практических работ для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / О. Н. Анохина. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 44 с. – URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_PZ_po_Tehnologii_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produkto.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. Анохина, О. Н. Технология производства мяса и мясных продуктов: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / О. Н. Анохина. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – Ч. 1: Технология охлажденной и мороженой продукции. – 51 с. – URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Tehnologii_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produktov_CN.1.Tehnologii_oxlaghdennoy_i_moroghenoy_produkcii.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Романова, Т. Н. Технология колбасных изделий : методические указания / Т. Н. Романова, Р. Х. Баймишев, Е. С. Быков. — Самара : СамГАУ, 2022. — 64 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/244490 (дата обращения: 04.07.2024). — Текст : электронный.</p>
Микробиология мяса и мясных продуктов	«Мясной ряд», «Всё о мясе», «Мясные технологии», «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Техника и технология пищевых производств», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Известия КГТУ»	<p>1. Притыкина, Н. А. Организация производства мясных продуктов: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 48 с. – URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Organizacii_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produkto.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Притыкина, Н. А. Организация производства мяса и мясных продуктов: учеб.-метод. пособие по выполнению курсового проекта для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 21 с. – URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KP_po_Organizacii_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produkto.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Притыкина, Н. А. Организация производства мяса и мясных продуктов учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 118 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Organizaciya_proizvodstva_myasa_i_myasnyh_produktoy_ch.1.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Притыкина, Н. А. Организация производства мяса и мясных продуктов: учебнометодическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 150 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Organizaciya_proizvodstva_myasa_i_myasnyh_produktoy_ch.2.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологическое оборудование переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составители В. Н. Кузнецов, Е. Е. Орлова. — пос. Каравеево : КГСХА, 2020. — 187 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171603 (дата обращения: 10.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385532 (дата обращения: 18.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>7. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 2: Комплексные технические решения по обработки и разделки туш животных, обвалки и жиловки мяса, измельчения мяса и мясопродуктов : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 121 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385535 (дата обращения: 18.07.2024). — Текст : электронный.</p>
Технологическое оборудование мясной отрасли	«Процессы и аппараты пищевых производств»	<p>1. Веремей, Е. Е. Технологическое оборудование мясной отрасли: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению. подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Е. Е. Веремей. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 44 с. - URL:</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_Tehnologicheskoe_oborudovanie_myasnoy_otrasli.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385532 (дата обращения: 24.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 2: Комплексные технические решения по обработки и разделки туш животных, обвалки и жиловки мяса, измельчения мяса и мясопродуктов : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 121 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385535 (дата обращения: 24.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологическое оборудование переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составители В. Н. Кузнецов, Е. Е. Орлова. — пос. Каравеево : КГСХА, 2020. — 187 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171603 (дата обращения: 10.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — 2-е изд., исправ. и доп. — пос. Каравеево : КГСХА, 2020 — Часть 2 : Мясоперерабатывающие предприятия — 2020. — 99 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171691 (дата обращения: 19.07.2024). — Текст : электронный.</p>
Организация производства мяса и мясных продуктов	«Мясной ряд», «Всё о мясе», «Мясные технологии», «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Техника и технология пищевых производств», «Известия	<p>1. Притыкина, Н. А. Организация производства мясных продуктов: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 48 с. — URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Organizacii_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produkto.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Притыкина, Н. А. Организация производства мяса и мясных продуктов: учеб.-метод. пособие по выполнению курсового проекта для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	<p>высших учебных заведений. Пищевая технология», «Известия КГТУ»</p>	<p>питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 21 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KP_po_Organizacii_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produktoy.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Притыкина, Н. А. Организация производства мяса и мясных продуктов учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 118 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Organizaciya_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produktoy_ch.1.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Притыкина, Н. А. Организация производства мяса и мясных продуктов: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 150 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Organizaciya_proizvodstva_myasa_i_myasnyx_produktoy_ch.2.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологическое оборудование переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составители В. Н. Кузнецов, Е. Е. Орлова. — пос. Каравеево : КГСХА, 2020. — 187 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171603 (дата обращения: 10.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385532 (дата обращения: 18.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>7. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 2: Комплексные технические решения по обработке и разделки туш животных, обвалки и жиловки мяса, измельчения мяса и мясопродуктов : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 121 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385535 (дата обращения: 18.07.2024). — Текст : электронный.
Проектирование предприятий мясной отрасли	«Мясной ряд», «Всё о мясе», «Мясные технологии», «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Техника и технология пищевых производств», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Известия КГТУ»	<p>1. Анохина, О. Н. Проектирование предприятий мясной отрасли: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / О. Н. Анохина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 55 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proektirovaniyu_predpriyatij_myasnoy_otrasli.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Анохина, О. Н. Проектирование предприятий мясной отрасли: учеб.-метод. пособие по выполнению расчетно-графической работы для студ. бакалавриата по напр. подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / О. Н. Анохина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 37 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_RGR_po_Proektirovaniyu_predpriyatij_myasnoy_otrasli.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Расчет пункта по производству полуфабрикатов из мяса промышленных животных : учебно-методическое пособие / составители В. В. Кувшинов, В. В Терентьев. — Иваново : Верхневолжский ГАУ, 2023. — 92 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/337961 (дата обращения: 18.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — 2-е изд., исправ. и доп. — пос. Караваяево : КГСХА, 2020 — Часть 2 : Мясоперерабатывающие предприятия — 2020. — 99 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171691 (дата обращения: 19.07.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. "СП 56.13330.2021. Свод правил. Производственные здания. СНиП 31-03-2001" (утв. Приказом Минстроя России от 27.12.2021 N 1024/пр) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p>

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ МОДУЛЯ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

Электронные образовательные ресурсы:

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).

1. Сырьевая база мясной отрасли:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций – www.eLIBRARY.RU

ЭБС Лань – www.E.lanbook.com.

2. Технология производства мяса и мясных продуктов:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций – www.eLIBRARY.RU

ЭБС Лань – www.E.lanbook.com.

3. Микробиология мяса и мясных продуктов:

Официальный сайт Евразийской экономической комиссии (раздел «Таможенное регулирование») - www.eurasiancommission.org

Официальный сайт ФГУП «Стандарт-информ» - www.vniiku.ru

Открытая база ГОСТов – www.standartgost.ru.

4. Технологическое оборудование мясной отрасли:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций – www.eLIBRARY.RU

ЭБС Лань – www.E.lanbook.com.

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

5. Организация производства мяса и мясных продуктов:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций – www.eLIBRARY.RU

ЭБС Лань – www.E.lanbook.com.

6. Проектирование предприятий мясной отрасли:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций – www.eLIBRARY.RU

ЭБС Лань – www.E.lanbook.com.

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводятся в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении модуля используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 7.

Таблица 7 – Материально-техническое обеспечение модуля

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
Сырьевая база мясной отрасли	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ-6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, pH-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термо-	

		<p>стат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалометр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М</p>	
	<p>Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8</p>
<p>Технология производства мяса и мясных продуктов</p>	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24/200,</p>	

		<p>колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока "Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Черкер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ-6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, рН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, технологическая лаборатория индустрии питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель. Софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH МКМ 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр).</p>	

		<p>Весы общего назначения ПВ-6, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Фритюрница (объем ванны - 4 л), Су-вид: Аппарат низкотемпературного приготовления. Ротационный кипятильник (термостат), Печь пароконвекционная SCC 61 RATIONAL+подставка, Миксер планетарный, тестомес, 6 скоростей + импульсный режим; Гриль контактный, настольный, поверхности рифленые, 2 зоны нагрева, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный, куттер вакуумный с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), плиты индукционные , 2-х конфорочные</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория пищевых инноваций - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", Печь пароконвекционная Аббат 6-уровней ПКА-1/1В, печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плиты индукционные Hugasan, 2-х конфорочные, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch MKM 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.</p>	

	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Микробиология мяса и мясных продуктов	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 139 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска).	1. Операционная система Windows 7 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 351(351/1,351/2,351/3), научно-исследовательская ихтиопатологическая лаборатория (НИИЛ) - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель. Микроскопы- 12, термостат- 1, облучатель ОБН-450-1 шт., лабораторные весы – ВК-600-1шт., вытяжной шкаф- 1 шт., электрическая плитка-2 шт., счетчики для подсчета колоний – 2 шт. Автоклавная - 2 автоклава вертикальных Selecta Presoclave III 80; Средоварочная - аквадистиллятор АДЭа-4- "СЗМО", автоклав ВК- 75; Моечная -сухожаровой шкаф ГП 160 ПЗ.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 447 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - парты, стулья. 5 ноутбуков, с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office 2013 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU)

Технологическое оборудование мясной отрасли	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 244, лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств» - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Лабораторная установка по изучению устройства и работы холодильной машины (рамное исполнение) Модель ПАХП-ХМ-Р; Лабораторная установка по работе с химическими реакторами Модель ПАХП-ХР	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Организация производства мяса и мясных продуктов	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24/200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30,	

		<p>термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока "Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Черкер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ-6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, рН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, технологическая лаборатория индустрии питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель. Софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH МКМ 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр). Весы общего назначения ПВ-6, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Зонт вентиляционный</p>	

		<p>ЗВЭ-900-2-П, Фритюрница (объем ванны - 4 л), Су-вид: Аппарат низкотемпературного приготовления. Ротационный кипятильник (термостат), Печь пароконвекционная SCC 61 RATIONAL+подставка, Миксер планетарный, тестомес, 6 скоростей + импульсный режим; Гриль контактный, настольный, поверхности рифленые, 2 зоны нагрева, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный, куттер вакуумный с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), плиты индукционные , 2-х конфорочные</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория пищевых инноваций - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", Печь пароконвекционная Аббат 6-уровней ПКА-1/1В, печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плиты индукционные Hugasan, 2-х конфорочные, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch MKM 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный</p>	
	<p>Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription")</p>

			<p>3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8</p>
Проектирование предприятий мясной отрасли	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 334, компьютерный класс - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - маркерная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 15 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, мультимедийный проектор, комплект лицензионного программного обеспечения.	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Microsoft Visual Studio Code (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 4. Kaspersky Endpoint Security 5. Google Chrome (GNU) 6. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 7. MathCAD 15 M020</p>
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8</p>

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплин модуля (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе профессионального модуля (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа модуля по выбору «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технологии пищевых производств».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

И.о. директора института



Н.А. Фролова