



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Рабочая программа дисциплины
**«РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Целью освоения дисциплины «Рациональное использование сырья животного происхождения» является формирование знаний, умений и навыков по рациональному, комплексному использованию животного сырья для производства продуктов питания с заданным составом и свойствами.

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

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Наименование дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен осуществлять управление качеством и безопасностью производства продуктов питания из животного сырья и водных биоресурсов, совершенствовать и разрабатывать новый ассортимент продукции с заданными свойствами и составом</p>	<p>Рациональное использование сырья животного происхождения</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы исследования продовольственного сырья животного происхождения выполняющих технологические функции для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами; - основные принципы рационального использования природных ресурсов при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения; - свойства продовольственного сырья для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить исследования свойств продовольственного сырья для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами; - применять основные принципы рационального использования природных ресурсов при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения. <p><u>Владеть:</u> навыками исследования продовольственного сырья для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.</p>

2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Дисциплина "Рациональное использование сырья животного происхождения" относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы (з.е.), т.е. 180 академических часов (135 астр. часов) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

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

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в заочной форме обучения и структура дисциплины

Наименование	Курс	Сессия	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа				СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
						Лек	Лаб	Пр	РЭ		
Рациональное использование сырья животного происхождения	1	Зи м.	КР, Э	5	180	6	8	-	7	150	9
Итого по дисциплине:				5	180	6	8	-	7	150	9

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 индивидуальные консультации, консультации перед экзаменом, аттестацию, консультации и аттестацию по КР(КП), практику; СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 3 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоемкость
<i>Наименование дисциплины:</i>			
<i>Рациональное использование сырья животного происхождения</i>			
КР	1		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 дисциплины приведено в таблицах 4 и 5.

Таблица 4 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплины	Основная литература	Дополнительная литература
<p>Рациональное использование сырья животного происхождения</p>	<p>1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437</p> <p>2. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка: учебное пособие для вузов / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 508 с. — ISBN 978-5-507-52415-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/450920</p> <p>3. Демина, Е. Н. Использование вторичного сырья в мясной промышленности: учебное пособие / Е. Н. Демина. — Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 123 с. — ISBN 978-5-9929-1381-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/409508</p> <p>4. Вяленые, сушено-вяленые, провесные, формованные и аналоговые продукты из водных биоресурсов: монография / И. А. Бессмертная, В. А. Гроховский, Л. К. Куранова [и др.]. — Мурманск: МАУ, 2023. — 390 с. — ISBN 978-5-907368-52-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407348</p> <p>5. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-9981-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140727</p>	<p>1. Основы упаковывания, хранения и транспортирования пищевой продукции из водных биоресурсов / Н. В. Долганова, С. А. Мижужева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 236 с. — ISBN 978-5-507-47430-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370922</p> <p>2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 444 с. — ISBN 978-5-507-52308-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/447293</p> <p>3. Быкова, А. Е. Недоиспользуемые пищевые ресурсы Арктики (Северо-Арктического региона) в современных технологиях кулинарии: монография / А. Е. Быкова, И. Э. Бражная. — Мурманск: МАУ, 2022. — 120 с. — ISBN 978-5-907368-32-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318926</p> <p>4. Пивненко, Т. Н. Ферментные системы водно-биологических ресурсов и их роль в формировании качества продукции: учебник / Т. Н. Пивненко, Ю. М. Позднякова, Е. В. Михеев. — Санкт-Петербург:</p>

Наименование дисциплины	Основная литература	Дополнительная литература
		Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-3941-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126909

Таблица 5 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплины	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Рациональное использование сырья животного происхождения	«Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания», «АПК: Достижения науки и техники»; «Стандарты и качество».	-

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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).

Рациональное использование сырья животного происхождения:

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”-
www.cnsnb.ru/cataloga.shtm

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

РИА «Стандарты и качество» / Издательство журналов - <http://www.ria-stk.ru/>

Базарнова Ю.Г. Методы исследования сырья и готовой продукции. – Санкт-Петербург. – 74 с. URL: <http://www.books.ifmo.ru/file/pdf/1385.pdf>.

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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 проводится 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 дисциплины используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

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

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

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

7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины «Рациональное использование сырья животного происхождения» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 9 от 25.04.2025 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.