МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).30

Технология национальных мясных и молочных продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 44
самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2 (1.2)**		Итого	
Недель	23 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доц, Васильев Семен Семенович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2021 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова И.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения курса является формирование у студентов знаний и представлений о технологии национальных мясных и молочных продуктов, а также ознакомление с этническими и историческими особенностями национальных кухонь народов Якутии, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления мясных и молочных продуктов.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомиться с этническими и историческими особенностями национальных продуктов и блюд народов Якутии;
- ознакомление с традиционными якутскими способами хранения и приемами приготовления мясных и молочных продуктов;
- изучить технологии якутских национальных мясных и молочных продуктов.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ИД-4.УК-5 Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов

Знать:

этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов

Уметь:

пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по данному вопросу

Владеть:

основами производства, хранения и переработки продуктов традиционными якутскими способами

ИД-3.ПК-1Способен вести технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Знать:

состав, свойства, пищевую и биологическую ценность продуктов питания из сырья животного происхождения

Уметь:

пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки продуктов питания из сырья животного происхождения

Владеть:

основными технологическими приемами производства основных продуктов питания из сырья животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов; состав, свойства, пищевую и биологическую ценность молока, мяса и субпродуктов
2.2	**Уметь:**
2.2.1	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки основных национальных продуктов
2.3	**Владеть:**
2.3.1	основами производства, хранения и переработки продуктов традиционными якутскими способами; основными технологическими приемами производства основных ассортиментных национальных мясных и молочных продуктов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В

3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Введение в профессиональную деятельность
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.2	Кухни народов мира
3.2.3	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2 (1.2)**		Итого	
Недель	23 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компе-тенции (ИД)	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Раздел 1 «Введение в дисциплину»					
1.1	Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами /Лек/	2	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.3	
1.2	Роль мяса и мясных продуктов в питании человека /Лек/	2	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.3	
1.3	Роль молока и молочных продуктов в питании человек /Лек/	2	2	ИД-3.ПК-1	Л1.2Л2.3	
1.4	Ассортимент и характеристики мясных продуктов /Лек/	2	2	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.3	
1.5	Ассортимент и характеристики молочных продуктов /Лек/	2	2	ИД-3.ПК-1	Л1.2Л2.3	
1.6	Убой и разделка туш с/х животных. Субпродукты /Пр/	2	4	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Л2.3	

1.7	Переработка молока /Пр/	2	2	ИД-3.ПК-1	Л1.2Л2.2 Л2.3	
1.8	Убой и разделка туш с/х животных /Ср/	2	24	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
1.9	Субпродукты /Ср/	2	8	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Л2.3	
1.10	Переработка молока /Ср/	2	8	ИД-3.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
	Раздел 2.Технология национальных продуктов					
2.1	Молочная пища якутов /Лек/	2	4	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.2	Мясные продукты якутов и народов Якутии /Лек/	2	4	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
2.3	Способы хранения и запасания пищевых продуктов впрок у якутов /Лек/	2	4	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.4	Технология якутских национальных продуктов из мяса и субпродуктов /Пр/	2	6	ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1	
2.5	Технология национальных молочных продуктов /Пр/	2	8	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.6	Способы хранения и запасания пищевых продуктов впрок у якутов /Пр/	2	2	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.7	Состав, свойства, пищевая и биологическая мясных и молочных продуктов /Ср/	2	8	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.8	Рыбные продукты народов Якутии /Ср/	2	8	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л2.1	
2.9	Растительная пища якутов /Ср/	2	8	ИД-4.УК-5 ИД-3.ПК-1	Л2.1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Рогов И. А.	Технология мяса и мясных продуктов Кн. 2: Технология мясных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов"	Москва, 2009
Л1.2	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения"	Москва: КолосС, 2007

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Винокуров И. Н., Владимиров Л. Н.	Традиционная культура народов Севера: продуктивное коневодство северо-востока Якутии: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110401 - Зоотехния	Новосибирск: Наука, 2009
Л2.2	Абрамов А. Ф., Аммосова Т. В., Степанов К. М., Ефимова А. А., Павлова А. И.	Технология производства якутских национальных молочных продуктов	Якутск: Сахаполиграфиздат, 2006
Л2.3	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань; режим доступа: https://e.lanbook.com/book/160134, 2021

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория.
Кабинет № 37 – 58,5 м2
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 1.311 Лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
Кабинет № 7 – 73,3 м2
Оборудование: Термостат ТС-80 -1 шт.; Рефрактометр -1 шт.; Электропечь «Лысьва» - 1 шт.; Анализатор «Клевер-1М» -1 шт.; Весы лабораторные Acom JW-1-200 -1 шт.; Весы СМП-84 - 1 шт.; Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1 шт.; Сепаратор - 1 шт.; Печь ПСЛ1-180 - 1 шт.; Перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02 - 1 шт.;
Учебная мебель: Шкаф для реактивов - 1 шт.; Шкаф для хранения кислот и щелочей - 1 шт.; Шкаф д/документов - 1 шт.; Стол для весов ЛАБ-1200 - 1 шт.; Вытяжной шкаф - 1 шт.; Табурет СМ-29 - 1 шт.; Навесной сушильный стенд д/посуды - 1 шт.; Стол д/титрования - 1 шт.; Стол островной - 1 шт.; Стол пристенный - 1 шт.; Стол-мойка - 1 шт.; Стол д/микроскопирования - 1 шт.; Стол передвижной - 1 шт.; Доска 3-хэлементная д/написания мелом и фломастером - 1 шт.; Тумба подкатная из меламина с 3 ящиками - 1 шт.; Стол 3-х местный - 1 шт.; Стол лабораторный - 1 шт.; Стол физ. электрифицированный - 1 шт.; рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.
Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение: бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования.
Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования.
Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.В.01 Технология национальных мясных и молочных продуктов
Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.01 Технология национальных мясных и молочных продуктов

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине
10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.