

Государственное образовательное учреждение  
Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

УТВЕРЖДАЮ:  
И. о. декана АТФ, А.В. Димогло  
  
« 30 » 08 2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине  
**Б1.О.28 Централизованное производство**  
**полуфабрикатов**  
на 2024-2025 учебный год

Направление 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

Профиль «Технология и организация централизованного производства  
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация  
бакалавр

Форма обучения: заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБОРА 2022

Тирасполь 2024 г.



### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Централизованное производство полуфабрикатов» является формирование знаний и навыков в области производства мясных, мясосодержащих полуфабрикатов, полуфабрикатов из растительного сырья, технологии переработки рыбы и нерыбных объектов промысла.

Задачами освоения дисциплины «Централизованное производство полуфабрикатов» являются:

- изучение особенностей технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, также полуфабрикатов из растительного сырья, рыбы и морепродуктов, физико-химических процессов, протекающих в сырье при различных видах технологической обработки;
- приобретение навыков разработки последовательности технологических операций при получении полуфабрикатов из овощей, фруктов, мяса, рыбы и морепродуктов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных технологий, и способов использования растительных, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, рыбы и морепродуктов, обеспечения высокого качества полуфабрикатов и готовой продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.28 «Централизованное производство полуфабрикатов» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 учебного плана и основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
<b>Универсальные компетенции и индикаторы их достижения</b>		
Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
<b>Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения</b>		
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 опк - 4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 опк - 4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3 опк - 4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
<b>Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.</b>		
Не предусмотрены ОПОП.		
<b>Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения</b>		
Не предусмотрены ОПОП.		

#### 4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Трудоемкость, з.е./часы	Количество часов				Самост. работы	Форма итогового контроля
		В том числе					
		Аудиторных					
Всего	Лекций	ПЗ					
Для заочной формы обучения							
5	4/144	12	6	6	132	-	
6	3/108	12	6	6	87	Экзамен (9 час.), контр. работа	
Итого	7/252	24	12	12	219	Экзамен (9 час.), контр. работа	

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеауд. работа (СР)
			Л	ПЗ	
1	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	85	6	6	73
2	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	79	4	2	73
3	Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья.	79	2	4	73
	Экзамен	9			
<b>Итого:</b>		252	12	12	219

#### 4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

##### Лекции

№ п/п	№ раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
<b>5 семестр</b>				
Раздел 1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов				
1	1	2	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	интерактивная лекция
		2	Технологическая схема производства мясных	

			рубленных полуфабрикатов и их особенности.	
		2	Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов.	
<b>Итого по разделу часов:</b>		6		
<b>6 семестр</b>				
Раздел 2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов				
5	3	2	Свойства органов и тканей гидробионтов, их пищевая ценность.	
		2	Организация централизованного производства рыбных полуфабрикатов.	
<b>Итого по разделу часов:</b>		4		
Раздел 3. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья.				
7	4	2	Основы консервирования плодоовощной продукции. Ассортимент и технология сушеных плодов и овощей. Ассортимент и технология быстрозамороженных плодов и овощей.	Таблицы-схемы
<b>Итого по разделу часов:</b>		2		
Итого:		<b>6</b>		
Всего		<b>12</b>		

**Лабораторные занятия** не предусмотрены учебным планом

**Практические занятия**

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
Раздел 1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов				
1	1	2	Обработка мяса. Характеристика сырья.	Семинар прессконференция Методические указания
2	1	2	Технологическая схема производства мясных, рубленных полуфабрикатов и их особенности.	Методические рекомендации.
3	1	2	Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов.	Методические указания
<b>Итого по разделу часов:</b>		6		
<b>Итого в 5 семестре часов:</b>		<b>6</b>		

<b>семестр 6</b>				
<b>Раздел 2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов</b>				
4	2	2	Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. Организация производства вторых замороженных блюд из рыбы (полуфабрикатов).	Раздаточный материал,
<b>Итого по разделу часов:</b>		2		
<b>Раздел 3. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья</b>				
6	3	2	Технологическая схема производства квашеных овощей: капусты, огурцов, томатов и др. Назначение операций.	Раздаточный материал
7	3	2	Технология производства картофеля хрустящего, сухого картофельного пюре, крекеров, замороженных картофелепродуктов.	Раздаточный материал
<b>Итого по разделу часов:</b>		4		
<b>Итого в 6 семестре часов:</b>		6		
<b>Итого:</b>		12		

**Самостоятельная работа обучающегося**

Раздел дисциплины	№ п/п	<i>Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося</i>	<i>Трудоемкость (в часах)</i>
<b>Раздел 1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов</b>			
1 1	1	Технология производства крупнокусковых и порционных полуфабрикатов. ИДЛ*	5
	2	Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов. ИДЛ*.	5
	3	Технология производства рубленых полуфабрикатов. ИДЛ*	5
	4	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы. СИТ**	6
	5	История возникновения различных видов изделий. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты и полуфабрикаты в тесте. Характеристика сырья для выработки различных видов полуфабрикатов СИТ**	6
	6	Влияние вида убойных животных на качество полуфабрикатов. Клеймение при разделке туш для производства полуфабрикатов. Обработка мяса и ее значение. ИДЛ*	6
	7	Подготовка вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов. Технология производства полуфабрикатов. Технологические схемы производства. Оборудование.	6

		Поточно - механизированные линии. Тара и упаковка для полуфабрикатов. ИДЛ*	
	8	Ассортимент новых видов полуфабрикатов, вырабатываемых на основе сочетания различного вида сырья. Виды сырья, характеристика компонентов, используемых для выработки полуфабрикатов. СИТ**	6
	9	Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных готовых блюд. . ИДЛ*	6
	10	Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья. СИТ**	5
	11	Ассортимент. Рецептуры, технологические схемы производства. Формование, упаковывание и хранение фаршированных натуральных и рубленых полуфабрикатов. ИДЛ*	5
	12	Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. Поточно-механизированная линия для производства пельменей на базе скороморозильного аппарата. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. СИТ**	6
	13	Производство быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.. СИТ**	6
<b>Итого по разделу часов:</b>			<b>73</b>
2	Раздел 2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов		
	14	Разработка пакета технической документации на новый вид полуфабриката. ИДЛ *	5
	15	Технология производства полуфабрикатов с использованием нетрадиционных видов сырья. ИДЛ*	5
	16	Организация производства вторых замороженных блюд (полуфабрикатов). ИДЛ*	6
	17	Производство замороженных полуфабрикатов в тесте ИДЛ*	6
	18	Виды тары. Режимы и сроки хранения. ИДЛ*	5
	19	Ассортимент и особенности технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы. ИДЛ*	5
	20	Ассортимент и особенности технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции из морепродуктов. СИТ**	6
	21	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Термины и определения ИДЛ*	5
	22	Централизованное производство рыбного фарша ИДЛ*	5
	23	Организация централизованного производства полуфабрикатов из моллюсков СИТ**	5
	24	Организация централизованного производства полуфабрикатов из ракообразных и иглокожих.	5

		СИТ**	
	25	Организация производства вторых замороженных блюд (полуфабрикатов). ИДЛ*	5
	26	Организация централизованного производства полуфабрикатов из водорослей. СИТ**	5
	27	Приготовление полуфабрикатов суповых наборов (ухи). Кулинарные изделия из рыбного фарша. Кулинарные изделия из икры рыб. ИДЛ*	5
<b>Итого по разделу часов:</b>			<b>73</b>
<b>Раздел 3. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья</b>			
	28	Принципы и способы консервирования растительного сырья. ИДЛ*	5
	29	Технология и основы консервирования плодоовощной продукции. ИДЛ*	4
	30	Ассортимент и технология сушеных плодов и овощей. СИТ**	4
	31	Ассортимент и технология полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности. СИТ**	4
	32	Ассортимент и технология полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности. СИТ**	4
	33	Технологическая схема производства квашеных овощей: капусты, огурцов, томатов и др. Назначение операций. ИДЛ*	4
	34	Технология производства картофеля хрустящего, сухого картофельного пюре, крекеров, замороженных картофелепродуктов. ИДЛ*	4
	35	Ассортимент консервов из растительного сырья. ИДЛ*	4
	36	Основы хранения растительной продукции.. ИДЛ* 4	4
	37	Способы замораживания полуфабрикатов из использования соевого, нутового и других растительных белков в производстве комбинированных полуфабрикатов. СИТ	4
	38	Технологическая схема производства быстрозамороженных ягод, плодов и овощей. СИТ**	4
	39	Изменения, происходящие в растительных продуктах при холодильном хранении. СИТ**	4
	40	Сроки хранения замороженных продуктов. ИДЛ*	4
	41	Ассортимент ферментированной плодоовощной продукции. ИДЛ*	4
	42	Растительное сырье, используемое для ферментации, требования к нему. ИДЛ*	4
	43	Ассортимент картофелепродуктов. Характеристика и требования к сырью для производства картофелепродуктов. ИДЛ*	4

	44	Переработка отходов от производства картофелепродуктов. СИТ**	4
	45	Факторы, влияющие на качество готовой продукции из картофеля. ИДЛ*	4
<b>Итого по разделу часов:</b>			<b>73</b>
<b>Итого</b>			<b>219</b>

\*Вид СР: ИДЛ\* - изучение дополнительных литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов. Конспектирование.

СИТ\*\* - самостоятельное изучение темы

### 5. Примерная тематика курсовых проектов (работ.)

Не предусмотрены учебным планом.

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

#### 6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п\п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
<b>Основная литература</b>						
1	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /– Калининград, – 21 с.	М. П. Белова	2022.		+	<a href="https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Pproizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_ryby_i_moreproduktov.pdf">https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Pproizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_ryby_i_moreproduktov.pdf</a>
2	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ»,. – 16	Белова, М. П.	2022		+	<a href="https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_rastitelnogo_syryya.pdf">https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_rastitelnogo_syryya.pdf</a>

	с.					
3	Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: Учебно-методическое пособие	Ж.Д. Власова	2020		ЭБС Лань	<a href="https://e.lanbook.com/book/173576">https://e.lanbook.com/book/173576</a>
<b>Дополнительная литература</b>						
1	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства: методические указания по выполнению лабораторных работ // ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов,. – 65 с.	Сост.: Т.Ю. Левина	2018		+	<a href="https://www.vavilovsar.ru/files/pages/37382/1534103649%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8E%20%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82.pdf">https://www.vavilovsar.ru/files/pages/37382/1534103649%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8E%20%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82.pdf</a>
	Организация производства мясных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания: методические указания / П.В. Медведев, В.А. Федотов; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ– 19 с.	Медведев, П. В.	2018		+	<a href="http://elib.osu.ru/bitstream/123456789/14582/1/%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%B24.pdf">http://elib.osu.ru/bitstream/123456789/14582/1/%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%B24.pdf</a>
2	Самородова И. П. Организация процесса	И. П. Самородова	2014		+	<a href="https://academia-moscow.ru/off-">https://academia-moscow.ru/off-</a>

	44	Переработка отходов от производства картофелепродуктов. СИТ**	4
	45	Факторы, влияющие на качество готовой продукции из картофеля. ИДЛ*	4
<b>Итого по разделу часов:</b>			<b>73</b>
<b>Итого</b>			<b>219</b>

\*Вид СР: ИДЛ\* - изучение дополнительных литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов. Конспектирование.

СИТ\*\* - самостоятельное изучение темы

### 5. Примерная тематика курсовых проектов (работ.)

Не предусмотрены учебным планом.

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

#### 6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п\п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
<b>Основная литература</b>						
1	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /– Калининград, – 21 с.	М. П. Белова	2022.		+	<a href="https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Pproizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_ryby_i_moreproduktov.pdf">https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Pproizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_ryby_i_moreproduktov.pdf</a>
2	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ»,. – 16	Белова, М. П.	2022		+	<a href="https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_rastitelnogo_syrva.pdf">https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_rastitelnogo_syrva.pdf</a>

	с.					
3	Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: Учебно-методическое пособие	Ж.Д. Власова	2020		ЭБС Лань	<a href="https://e.lanbook.com/book/173576">https://e.lanbook.com/book/173576</a>
<b>Дополнительная литература</b>						
1	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства: методические указания по выполнению лабораторных работ // ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, – 65 с.	Сост.: Т.Ю. Левина	2018		+	<a href="https://www.vavilovsar.ru/files/pages/37382/1534103649%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8E%20%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82.pdf">https://www.vavilovsar.ru/files/pages/37382/1534103649%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8E%20%D0%BB%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82.pdf</a>
	Организация производства мясных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания: методические указания / П.В. Медведев, В.А. Федотов; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ– 19 с.	Медведев, П. В.	2018		+	<a href="http://elib.osu.ru/bitstream/123456789/14582/1/%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%B24.pdf">http://elib.osu.ru/bitstream/123456789/14582/1/%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%B24.pdf</a>
2	Самородова И. П. Организация процесса	И. П. Самородова	2014		+	<a href="https://academia-moscow.ru/off-">https://academia-moscow.ru/off-</a>

	приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник — М. : Издательский центр «Академия»,. — 192 с.					<a href="line/_books/fragment/101116455/101116455f.pdf">line/_books/fragment/101116455/101116455f.pdf</a>
3	Технология переработки мяса птицы, яиц и яйцепродуктов : учебное пособие / Е.В. Михалёва, А.Я. Дьячков, А.С. Шарафеева. — М-во с.-х. РФ, федеральное гос. бюджетное образов. учреждение высшего. образов. «Пермская гос. с.-х.акад. им. акад. Д.Н. Прянишникова». — Пермь : ИПЦ «Прокрость», — 107 с. ISBN 978-5-94279-287-9	Михалёва, Е.В.	2016			<a href="http://pgsha.ru:8008/books/study/%D2%E5%F5%ED%E3%E8%FF%20%E5%F0%E5%F0%E0%E1%EE%F2%EA%E8%20%EC%FF%F1%E0%20%EF%F2%E8%F6%FB%2C%20%FF%E8%F6%20%E8%20%FF%E9%F6%E5%EF%F0%EE%E4%F3%EA%F2%EE%E2%20%28%C5.%C2.%20%CC%E8%F5%E0%EB%B8%E2%E0%2C%20%C0.%DF.%20%C4%FC%FF%F7%EA%EE%E2%2C%20%C0.%D1.%20%D8%E0%F0%E0%F4%E5%E5%E2%E0.pdf">http://pgsha.ru:8008/books/study/%D2%E5%F5%ED%E3%E8%FF%20%E5%F0%E5%F0%E0%E1%EE%F2%EA%E8%20%EC%FF%F1%E0%20%EF%F2%E8%F6%FB%2C%20%FF%E8%F6%20%E8%20%FF%E9%F6%E5%EF%F0%EE%E4%F3%EA%F2%EE%E2%20%28%C5.%C2.%20%CC%E8%F5%E0%EB%B8%E2%E0%2C%20%C0.%DF.%20%C4%FC%FF%F7%EA%EE%E2%2C%20%C0.%D1.%20%D8%E0%F0%E0%F4%E5%E5%E2%E0.pdf</a>
4	Основы производства полуфабрикатов мясной и рыбной продукции: учеб. пособие / ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск,. — 85 с.	А.И. Машанов, Л.А. Прошко, Л.С. Зобнина, Т.М. Владимцева, Н.В. Каменская	2007		+	<a href="http://www.kgau.ru/sveden/2017/ipp/metod_190208_12.pdf">http://www.kgau.ru/sveden/2017/ipp/metod_190208_12.pdf</a>
Итого по дисциплине: % печатных изданий; % электронных 100.						

## 6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google. Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке; Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

### **6.3. Методические указания и материалы по видам занятий**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по выполнению контрольных работ находятся в ФОС и материалы по видам занятий находятся в электронном варианте и представлены раздаточным материалом.

### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Лекционные и лабораторные занятия проводятся в аудиториях 16, 22, а также используется компьютерный кабинет №24, специализированный под проведение внутреннего и интернет тестирования.

### **8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

Дисциплина изучается в пятом и шестом семестрах. Структура дисциплины включает 3 раздела. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время. В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен и контрольная работа в шестом семестре. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал практических занятий.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, пропустившие более 60% занятий и не подготовившие контрольные работы, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

### **9. Технологическая карта дисциплины Б1.О.28 «Централизованное производство полуфабрикатов»**

Курс 3, группа АТ22ВР62ОП (39), семестр 5,6 (заочная форма обучения).

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения (5сем.) – преподаватель Кристина Олеговна Пономарь.

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения (6 сем.) – преподаватель Татьяна Викторовна Охотникова.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.

БРС на АТФ не введена.