

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 08.02.2024 11:27:04

Уникальный программный ключ: 43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

Коновалов С.А.

«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

Гайвас А.А.

«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

**Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных
продуктов**

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент



С.А. Коновалов

Внутренние эксперты:

Председатель МК,

канд. ветеринар. наук, доцент



Н.В. Стрельчик

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 936;
- примерная программа учебной дисциплины¹;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения².

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университет, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: подготовка студентов к изучению технологии продуктов животного происхождения, а также приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной деятельности в области современных технологии мясных консервированных продуктов

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК- 1	Осуществляет управление подразделениям и производственных предприятий в части реализации технологического процесса	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Вести технологические операции процесса производства мясных консервированных продуктов	Контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях
		ИД-2 _{ПК-1.2}	Технологию	Оформлять	Навыками

¹ В случае отсутствия примерной программы данный пункт не прописывается.

² В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

	производства продукции из сырья животного происхождения	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	производства мясных консервированных продуктов	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции
		ИД-3 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знать современные технологии мясных консервированных продуктов	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} Организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов
		ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Полнота знаний	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Не знает требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Знаком с требованиями качества сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции Знает основные требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции В полной мере знает требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции			опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Вести технологические операции процесса производства мясных консервированных продуктов	Не умеет вести технологические операции процесса производства мясных консервированных	Умеет с затруднениями вести технологические операции процесса производства мясных консервированных Умеет приемлемо вести технологические операции процесса производства мясных консервированных Уверенно умеет вести технологические операции процесса производства мясных консервированных			
		Наличие навыков (владение опытом)	Контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях	Не владеет навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях	Владеет незначительными навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях Владеет достаточными навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях Уверенно владеет навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях			
	ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и	Полнота знаний	Технологию производства мясных	Не знает технологию производства мясных	Поверхностно знаком с технологией производства мясных консервированных продуктов Знает основные технологические процессы			опрос, реферат, конспект, заключительное

	техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе		консервированных продуктов	консервированных продуктов	производства мясных консервированных продуктов В совершенстве знает технологию производства мясных консервированных продуктов	тестирование (по результатам освоения дисциплин);
		Наличие умений	Оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не умеет оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Умеет с затруднениями оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет приемлемо оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет профессионально оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	
		Наличие навыков (владение опытом)	Навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	Не владеет навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	Владеет незначительными навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции Владеет приемлемыми навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции Уверенно владеет навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	
	ИД-З _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Полнота знаний	Знать современные технологии мясных консервированных продуктов	Не знает современные технологии мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с современными технологиями мясных консервированных продуктов Демонстрирует приемлемые знания технологий мясных консервированных продуктов В совершенстве знает современные технологии мясных консервированных продуктов т	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Не умеет исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Умеет с затруднениями исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения Умеет приемлемо исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения Умеет уверенно исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	Не владеет навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	Владеет незначительными навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции Владеет приемлемыми навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции Уверенно владеет навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и	

					технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} Организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Полнота знаний	Организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Не знает организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Поверхностно знаком с организацией управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии Обладает приемлемыми знаниями организации управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии В совершенстве знает организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Не умеет использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Умеет с затруднениями использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов Умеет приемлемо использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов Умеет уверенно использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие навыков (владение опытом)	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	Не владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	Владеет незначительными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов Владеет достаточными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов Свободно владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
	ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Полнота знаний	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Не знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с нормами расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов Знает основные нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов В совершенстве знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для	Не умеет рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа	Умеет с затруднениями рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов Умеет приемлемо рассчитывать нормы расходов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по

			производства мясных консервированных продуктов	оборудования для производства мясных консервированных продуктов	материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов Умеет уверенно рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	результатам освоения дисциплин)
		Наличие навыков (владение опытом)	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	Не владеет навыками выполнения расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	Владеют незначительными навыками выполнения расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов Владеет достаточными навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов Свободно владеет навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.13 Биохимия	«знать и понимать» об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы и отрасли по производству мясопродуктов; о проблемах и путях улучшения качества сырья и готовой продукции; о проблемах рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. «уметь делать» методы анализа свойств, состава и пищевой ценности мяса и мясных продуктов; -физико-химические, биохимические и микробиологические процессы и требования к безопасности продукции; - основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств; - методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья. «владеть навыками» (иметь навыки): - методами организации технологического контроля; методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции; -знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству; -приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа и анализа качества сырья и требований к конечной продукции.	Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании предприятий отрасли
Б1.О.14 Пищевая химия			Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли
Б1.В.01 Общая технология отрасли			Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством
Б1.В.04 Технология мяса и мясных продуктов			Б1.В.05 Производственный контроль в мясной промышленности
Б1.О.22 Технологическое оборудование мясной отрасли		Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б1.О.26 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 7 семестре (-ах) 4 курса.
Продолжительность семестра (-ов) н 23 4/6 недель.

Вид учебной работы	Трудовоемкость	
	в т.ч. по семестрам обучения	
	очная форма	заочная форма
	7 сем.	5 курс
1. Аудиторные занятия, всего	108	18
- Лекции	30	2
- Практические занятия (включая семинары)	40	8
- Лабораторные занятия	20	-
- Консультации	18	8
2. Внеаудиторная академическая работа студентов	72	158
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде*		
- реферата	12	12
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	42	128
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	10	10
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп.2.1 – 2.2):	8	8
3. Подготовка и сдача зачета по итогам освоения дисциплины	-	4
ОБЩАЯ трудовоемкость дисциплины:	Часы	Зачетные единицы
	180	180
	5	5

* КР/КП, эссе/эссе/презентации, контрольной работы (для студентов заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа					ВАРС				
			всего	лекции	занятия			всего	Фиксированные виды			
					практические (всех форм)	лабораторные	консультации					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Очная форма обучения												
1	Введение. Роль и место дисциплины в учебном плане	6	2	2					4	12	Опрос	ПК-1, ПК-2
	1. Общая характеристика производства мясных консервов											
	1.1 Групповой и внутригрупповой ассортимент вырабатываемых мясных консервов. Классификация мясных консервов. Принципы классификации мясных консервов. Идентификация мясных консервов. Требования стандартов к качеству мясных консервов.	8	4	2	2				4			
	1.2 Физико-химические и бактериологические показатели. Органолептическое исследование качества мясных консервов. Проведение дегустации. Технохимический и бактериологический контроль консервов. Определение состава и свойств	8	4	2	2				4			
	1.3 Основное сырьё, требования к сырью, товароведческая оценка, дефекты сырья. Вспомогательные материалы, свойства, направление технологического использования, санитарные требования.	10	6	2	4				4			
	1.4 Пищевые добавки, растительные белки, каррагенаны, красители применяемые для производства консервных изделий, требования стандартов, технологические схемы их использования. Общие сведения о технологическом процессе.	12	8	2	2	4			4			
	1.5 Общая технологическая схема производства мясных консервов. Состав операций в отдельных блоках технологической схемы. Подготовка сырья. Предварительная обработка сырья. Измельчение сырья, посол, тепловая обработка, приготовление заливок. Подготовка растительных компонентов.	14	12	2	4	4	2	4		Опрос	ПК-1, ПК-2	

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	2. Технологический процесс производства мясных консервов										
	2.1 Особенности подготовки сырья для отдельных видов консервов. Натуральных кусковых консервов. Технологическая схема производства натуральных кусковых консервов. Подготовка сырья для фаршевых консервов. Технологическая схема подготовки сырья для фаршевых консервов. Подготовка сырья для производства мясо-растительных консервов. Технологическая схема подготовки сырья для мясо-растительных консервов. Подготовка сырья для производства субпродуктовых консервов. Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов. Подготовка сырья для консервов из мяса птицы. Технологическая схема подготовки сырья из мяса птицы. Подготовка сырья для пастеризованных консервов. Технологическая схема подготовки сырья для пастеризованных консервов.	18	12	2	4	4	2	6		Опрос	ПК-1, ПК-2
	3. Фасование и укупоривание										
	3.1 Виды тары. Классификация консервной тары. Сравнительная оценка тары. Фасование и подготовка тары. Подготовка сырья применительно к различным группам консервов. Порционирование и герметизация банок	10	6	2	2		2	4			
	4. Стерилизация консервов										
	4.1 Стерилизация консервов. Установление режимов стерилизации. Совершенствование режимов стерилизации. Щадящие способы стерилизации. Техника стерилизации. Способы стерилизации в зависимости от тары.	10	6	2	2		2	4		Опрос	ПК-1, ПК-2
	4.2 Формула стерилизации. Стерилизующий эффект. Санитарный режим производства. Влияние состава консервов на эффект стерилизации. Обработка консервов после стерилизации	10	8	2	4		2	4			
	5. Качество консервов										
	5.1 Изменения в процессе хранения консервов. Виды брака (дефекты консервов), причины и пути предотвращения. Направления использования бракованной продукции	12	6	2	2		2	6		Опрос	ПК-1, ПК-2
	5.2 Экспертиза и упаковка консервов. Предохранение банок от коррозии.	16	10	2	2	4	2	6			
	5.3 Хранение консервов. Причины бактериальной и химической порчи. Пути предотвращения.	12	6	2	2		2	6			

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	6. Консервы для детского и диетического питания									Опрос	ПК-1, ПК-2
	6.1 Требования к сырью при производстве детских мясных консервов. Общая технологическая схема производства детских мясных консервов. Подготовка сырья. Бланширование сырья.	16	10	2	4	4		6			
	6.2 Технология гомогенизированных мясных консервов. Технология крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов	12	8	2	4		2	6			
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×		×	×	зачет	
	Итого по учебной дисциплине	180	108	30	40	20	18	72			
заочная форма обучения											
1	Введение. Роль и место дисциплины в учебном плане	8	0					8	12	Опрос	ПК-1, ПК-2
	1. Общая характеристика производства мясных консервов.										
	1.1 Групповой и внутригрупповой ассортимент вырабатываемых мясных консервов. Классификация мясных консервов. Принципы классификации мясных консервов. Идентификация мясных консервов. Требования стандартов к качеству мясных консервов.	10	0					10			
	1.2 Физико-химические и бактериологические показатели. Органолептическое исследование качества мясных консервов. Проведение дегустации. Технохимический и бактериологический контроль консервов. Определение состава и свойств	10	0					10			
	1.3 Основное сырьё, требования к сырью, товароведческая оценка, дефекты сырья. Вспомогательные материалы, свойства, направление технологического использования, санитарные требования.	14,5	4,5	0,5	2		2	10			
	1.4 Пищевые добавки, растительные белки, каррагенаны, красители применяемые для производства консервных изделий, требования стандартов, технологические схемы их использования. Общие сведения о технологическом процессе.	10	0					10			
	1.5 Общая технологическая схема производства мясных консервов. Состав операций в отдельных блоках технологической схемы. Подготовка сырья. Предварительная обработка сырья. Измельчение сырья, посол, тепловая обработка, приготовление заливок. Подготовка растительных компонентов.	10	0					10		Опрос	ПК-1, ПК-2

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	2. Технологический процесс производства мясных консервов										
	2.1 Особенности подготовки сырья для отдельных видов консервов. Натуральных кусковых консервов. Технологическая схема производства натуральных кусковых консервов. Подготовка сырья для фаршевых консервов. Технологическая схема подготовки сырья для фаршевых консервов. Подготовка сырья для производства мясо-растительных консервов. Технологическая схема подготовки сырья для мясо-растительных консервов. Подготовка сырья для производства субпродуктовых консервов. Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов. Подготовка сырья для консервов из мяса птицы. Технологическая схема подготовки сырья из мяса птицы. Подготовка сырья для пастеризованных консервов. Технологическая схема подготовки сырья для пастеризованных консервов.	21	7	1	4		2	14		Опрос	ПК-1, ПК-2
	3. Фасование и укупоривание										
	3.1 Виды тары. Классификация консервной тары. Сравнительная оценка тары. Фасование и подготовка тары. Подготовка сырья применительно к различным группам консервов. Порционирование и герметизация банок	12						12			
	4. Стерилизация консервов										
	4.1 Стерилизация консервов. Установление режимов стерилизации. Совершенствование режимов стерилизации. Щадящие способы стерилизации. Техника стерилизации. Способы стерилизации в зависимости от тары.	12						12		Опрос	ПК-1, ПК-2
	4.2 Формула стерилизации. Стерилизующий эффект. Санитарный режим производства. Влияние состава консервов на эффект стерилизации. Обработка консервов после стерилизации	12	2				2	10			
	5. Качество консервов										
	5.1 Изменения в процессе хранения консервов. Виды брака (дефекты консервов), причины и пути предотвращения. Направления использования бракованной продукции	12						10		Опрос	ПК-1, ПК-2
	5.2 Экспертиза и упаковка консервов. Предохранение банок от коррозии.	12						10			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	5.3 Хранение консервов. Причины бактериальной и химической порчи. Пути предотвращения.	12						12			
	6. Консервы для детского и диетического питания										
	6.1 Требования к сырью при производстве детских мясных консервов. Общая технологическая схема производства детских мясных консервов. Подготовка сырья. Бланширование сырья.	14,5	4,5	0,5	2		2	10			
	6.2 Технология гомогенизированных мясных консервов. Технология крупноизмельченных и пюробразных мясных консервов	10	0					10			
	Промежуточная аттестация	4	×	×	×	×		×	×	зачет	
	Итого по учебной дисциплине	180	18	2	8		8	158			

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная / форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Введение. Роль и место дисциплины в учебном плане	2	-	
		Роль мясопродуктов в питании человека. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции			
		Понятие качества. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов. Качество как количественный показатель. Критерии оценки качества. Квалиметрия как, перспектива в оценке качества.			
		Общая характеристика производства мясных консервов			
	2	Групповой и внутригрупповой ассортимент вырабатываемых мясных консервов. Классификация мясных консервов. Принципы классификации мясных консервов. Идентификация мясных консервов. Требования стандартов к качеству мясных консервов.	2	-	
	3	Физико-химические и бактериологические показатели. Органолептическое исследование качества мясных консервов. Проведение дегустации. Технохимический и бактериологический контроль консервов. Определение состава и свойств	2		
	4	Основное сырьё, требования к сырью, товароведческая оценка, дефекты сырья. Вспомогательные материалы, свойства, направление технологического использования, санитарные требования.	2	0,5	Лекция-визуализация
2	5	Пищевые добавки, растительные белки, каррагенаны, красители применяемые для производства консервных изделий, требования стандартов, технологические схемы их использования. Типы тары и их оценка. Общие сведения о технологическом процессе.	2	-	
	6	Общая технологическая схема производства мясных консервов. Состав операций в отдельных блоках технологической схемы. Подготовка сырья. Предварительная обработка сырья. Измельчение сырья, посол, тепловая обработка, приготовление заливок. Подготовка растительных компонентов.	2	-	Лекция-визуализация
		Технологический процесс производства мясных консервов			
	7	Особенности подготовки сырья для отдельных видов консервов. Натуральных кусковых консервов. Технологическая схема производства натуральных кусковых консервов. Подготовка сырья для фаршевых консервов.	2	1,0	Лекция-конференция

1	2	3	4	5	6
		Технологическая схема производства натуральных кусковых консервов. Подготовка сырья для фаршевых консервов. Технологическая схема подготовки сырья для фаршевых консервов. Подготовка сырья для производства мясо-растительных консервов. Технологическая схема подготовки сырья для мясо-растительных консервов. Подготовка сырья для производства субпродуктовых консервов. Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов. Подготовка сырья для консервов из мяса птицы. Технологическая схема подготовки сырья из мяса птицы. Подготовка сырья для пастеризованных консервов. Технологическая схема подготовки сырья для пастеризованных консервов.			
3	8	3. Фасование и укупоривание 3.1 Виды тары. Классификация консервной тары. Сравнительная оценка тары. Фасование и подготовка тары. Подготовка сырья применительно к различным группам консервов. Порционирование и герметизация банок	2	-	Лекция-визуализация
4	9	4. Стерилизация консервов 4.1 Стерилизация консервов. Установление режимов стерилизации. Совершенствование режимов стерилизации. Щадящие способы стерилизации. Техника стерилизации. Способы стерилизации в зависимости от тары.	2	-	
	10	4.2 Формула стерилизации. Стерилизующий эффект. Санитарный режим производства. Влияние состава консервов на эффект стерилизации. Обработка консервов после стерилизации	2	-	
5	11	5. Качество консервов 5.1 Изменения в процессе хранения консервов. Виды брака (дефекты консервов), причины и пути предотвращения. Направления использования бракованной продукции	2	-	
	12	5.2 Экспертиза и упаковка консервов. Предохранение банок от коррозии.	2	-	
	13	5.3 Хранение консервов. Причины бактериальной и химической порчи. Пути предотвращения.	2	-	
6	14	6. Консервы для детского и диетического питания 6.1 Требования к сырью при производстве детских мясных консервов. Общая технологическая схема производства детских мясных консервов. Подготовка сырья. Бланширование сырья.	2	0,5	Лекция-конференция
	15	6.2 Технология гомогенизированных мясных консервов. Технология крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов	2	-	
Общая трудоемкость лекционного курса			30	2	x
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная		30	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
Примечания: - материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6; - обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Расчет пищевой и биологической ценности мясных консервов обогащенных растительными ингредиентами	2	4	Тематический семинар	УЗ СРС
1	2-4	Материальный баланс при производстве консервов. Выбор рационального ассортимента	6	-		УЗ СРС
2	5-8	Анализ технологических процессов производства консервов в условиях производства. Технология производства консервов различных ассортиментных групп	8	-		УЗ СРС

1	2	3	4	5	6	7
3	9-11	Сравнительная оценка тары.	6	-		УЗ СРС
4	12-14	Расчеты эффективности стерилизации баночных консервов. Стерилизующий эффект.	6	-		УЗ СРС
5	15-17	Экспертиза и упаковка консервов. Оценка герметичности тары. Органолептическое исследование качества мясных консервов. Проведение дегустации	6	4	Кооперативное обучение	
6	18-20	Технология производства детских мясных консервов.	6	-		УЗ СРС
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
- очная форма обучения		40	- очная форма обучения		10	
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения		4	
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5	1-3	1	Разработка схем производства и контроля качества мясных консервов	6		+	+	
	4-5	2	Разработка схем производства и контроля качества мясорастительных консервов	4	-	+	+	
	6-7	2	Разработка схем производства и контроля качества мяса содержащих консервов	4	-	+	+	
	8-10	2	Разработка схем производства и контроля качества субпродуктовых консервов	6	-	+	+	
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	20		x		
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6; - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

– Не предусмотрен - (а) учебной программой

5.1.2 Выполнение и сдача рефератов (описывается в соответствии с п.3 РП)

5.1.2.1 Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения
№	Наименование	
1	Общая характеристика производства мясных консервов	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
2	Технологический процесс производства мясных консервов	
3	Фасование и укупоривание	
4	Стерилизация консервов	
5	Качество консервов	
6	Консервы для детского и диетического питания	

5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов

1. Безотходная технология консервного производства
2. Белковые препараты и пищевые добавки в мясной промышленности
3. Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности.
4. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов.
5. Политика здорового питания.
6. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами.
7. Биологические активные добавки в питании человека
8. Технология мясных консервов для детского питания
9. Технология мясных консервов для геродиетического питания
10. Консервы на основе пищевых волокон пшеничных отрубей.
11. Консервы с соевыми текстурами
12. Технология производства мясорастительных консервов
13. Технология производства мяса содержащих консервов
14. Технология производства фаршевых консервов
15. Квалиметрия как, перспектива в оценке качества мясных консервов
16. Технология производства консервов для диетического питания
17. Экспертиза мясных консервов
18. Технология производства консервов для функционального питания
19. Технология крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов
20. Технология гомогенизированных мясных консервов

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата– см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– При аттестации бакалавров по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки реферата, критерии оценки содержания реферата, критерии оценки оформления реферата, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания реферата:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Критерии оценки реферата:

- оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения Не предусмотрен учебной программой по дисциплине

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Основные виды консервов	4	опрос
1	Требования к сырью в консервном производстве	4	опрос
2	Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов	6	опрос
2	Технологическая схема подготовки сырья для производства консервов из мяса птицы.	4	опрос
3	Требования к качеству тары консервов. Дефекты тары	4	опрос

3	Обозначения, наносимые на крышку (крышку и донышко) банки	4	опрос
4	Способы стерилизации в зависимости от тары.	4	опрос
5	Методы определения органолептических показателей качества (соотношение составных частей, внешнего вида содержимого консервов, цвета, запаха и вкуса, консистенции, прозрачности бульона).	4	опрос
5	Подготовка к хранению, условия хранения консервов на предприятии-изготовителе	4	опрос
6	Требования к качеству сырья при производстве консервов для диетического питания	4	опрос
Итого по учебной дисциплине		42	
Заочная форма обучения			
1	Основные виды консервов	4	опрос
1	Признаки классификации консервов	4	опрос
1	Показатели безопасности	4	опрос
1	Требования к сырью в консервном производстве	6	опрос
1	Виды и характеристики сырья	6	опрос
1	Требования к технологии производства консервов из условно-годного сырья	4	опрос
1	Понятие «физический», «химический», «бактериологический бомбаж». Внешние признаки таких консервов.	4	опрос
1	Идентификация партии консервов	4	опрос
1	Органолептические исследования	4	опрос
2	Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов	4	опрос
2	Технологическая схема подготовки сырья для производства консервов из мяса птицы.	6	опрос
2	Бланширование сырья.	6	опрос
3	Маркировка консервов. Способы маркировки консервов	4	опрос
3	Обозначения, наносимые на крышку (крышку и донышко) банки	4	опрос
3	Требования к качеству тары консервов. Дефекты тары	4	опрос
3	Метод определения герметичности банок	4	опрос
3	Предохранение банок от коррозии.	4	опрос
4	Обработка консервов после стерилизации	4	опрос
4	Совершенствование режимов стерилизации.	4	опрос
4	Щадящие способы стерилизации	4	опрос
5	Подготовка к хранению, условия хранения консервов на предприятии-изготовителе	4	опрос
5	Факторы, способствующие сохранению качества консервов	4	опрос
5	Контроль качества консервов при хранении	4	опрос
5	Дефекты качества консервов и причины их возникновения.	4	опрос
5	Экспертиза мясных консервов на предприятии	4	опрос
5	Экспертиза документов, анализ маркировки и состояния тары	4	опрос

5	Методы определения органолептических показателей качества (соотношение составных частей, внешнего вида содержимого консервов, цвета, запаха и вкуса, консистенции, прозрачности бульона).	4	опрос
5	Направления использования бракованной продукции	4	опрос
6	Требования к качеству сырья при производстве консервов для диетического питания	4	опрос
6	Требования к качеству сырья при производстве консервов для детского питания	4	опрос
Итого по учебной дисциплине		128	

Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения тем

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не выделяет основные понятия, методы, классификации.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очное обучение				
Все лабораторные занятия	Письменно ответить на вопросы	Методические указания к лабораторным занятиям, конспект лекций, перечень литературы рекомендуемой для изучения дисциплины из рабочей программы	Ответить в рабочей тетради на вопросы для самостоятельной внеаудиторной подготовки по теме, предстоящей изучению, используя конспект лекций и рекомендуемую литературу	10
Итого по учебной дисциплине				10
Заочное обучение				
Все лабораторные занятия	Письменно ответить на вопросы	Методические указания к лабораторным занятиям, конспект лекций, перечень литературы рекомендуемой для изучения дисциплины из рабочей программы	Ответить в рабочей тетради на вопросы для самостоятельной внеаудиторной подготовки по теме, предстоящей изучению, используя конспект лекций и рекомендуемую литературу	10
Итого по учебной дисциплине				10

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент на основе самоподготовки к аудиторным занятиям смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Знает теоретические основы лабораторных исследований.
- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал на основе самоподготовки к аудиторным занятиям, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Не знает теоретических основ лабораторных исследований.

**5.4 Самоподготовка и участие
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего
контроля освоения дисциплины**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Коллоквиум	Фронтальный	Знание раздела №1 «Общая характеристика производства мясных консервов»	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №2 «Технологический процесс производства мясных консервов»	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №3 Фасование и укупоривание	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №4 Стерилизация консервов	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №5 Качество консервов	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №6 Консервы для детского и диетического питания	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	По результатам изучения разделов №0-6	2
Заочная форма обучения			
Коллоквиум	Фронтальный	Знание раздела №1 «Общая характеристика производства мясных консервов»	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №2 «Технологический процесс производства мясных консервов»	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №3 Фасование и укупоривание	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №4 Стерилизация консервов	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №5 Качество консервов	1
Собеседование	Фронтальный	Знание раздела №6 Консервы для детского и диетического питания	1
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №0-6	2

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрена и одобрена:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;
протокол № 9 от 20.05.2021
Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов

б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
протокол № 11 от 24.05.2021
Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:

Начальник лаборатории АО «Омский бекон»



 К.М. Симонова

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с. - ISBN 978-5-16-105357-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/720403 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Вопросы питания : научно-практический журнал - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Забашта, А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов / Забашта А. Г. - Москва : КолосС, 2013. - 439 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0831-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208314.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru/
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань».	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Znanium.com	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)	http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьянова, С.А. Молибога, Н.Л. Кашеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198 с.	НСХБ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические (семинарские) занятия	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Свободная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
Справочная правовая система «Консультант+»	Локальная сеть университета, http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Лекционная аудитория. Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук Asus ин. №. 210134000063); стационарный экран.
Компьютерный класс аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Компьютерный класс. Доска ученическая, 3-х элементная, компьютеры с программным обеспечением
Специализированная учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Лабораторное оборудование: весы ОНАУС-2140, водяная баня ТБ-6, гомогенизатор, иономер РН метр, иономер ЭВ-74, микроскоп № 54-294, микроскоп МБР-1 Е, микроскоп МБС – 2, молочная лаборатория, плитка электрическая 2-х конфорочная, рефрактометры (2 шт.), термостат СНОЛ-3,5, штатив лабораторный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, семинарские и практические занятия, самостоятельная работа студентов, зачет.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-конференции, лекции-визуализации.

Занятия семинарского типа проводятся в виде: тематических семинаров

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (презентация), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю. Реферат докладывается в виде сообщения (доклада) и представляется на семинарских занятиях.

На самостоятельное изучение студентам выносятся темы:

Основные виды консервов

Признаки классификации консервов

Показатели безопасности

Требования к сырью в консервном производстве

Виды и характеристики сырья

Требования к технологии производства консервов из условно-годного сырья

Понятие «физический», «химический», «бактериологический бомбаж». Внешние признаки таких консервов.

Идентификация партии консервов

Органолептические исследования

Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов

Технологическая схема подготовки сырья для производства консервов из мяса птицы.

Бланширование сырья.

Маркировка консервов. Способы маркировки консервов

Обозначения, наносимые на крышку (крышку и доньшко) банки

Требования к качеству тары консервов. Дефекты тары

Метод определения герметичности банок

Предохранение банок от коррозии.

Обработка консервов после стерилизации

Совершенствование режимов стерилизации.

Щадящие способы стерилизации

Подготовка к хранению, условия хранения консервов на предприятии-изготовителе

Факторы, способствующие сохранению качества консервов

Контроль качества консервов при хранении

Дефекты качества консервов и причины их возникновения.

Экспертиза мясных консервов на предприятии

Экспертиза документов, анализ маркировки и состояния тары

Методы определения органолептических показателей качества (соотношение составных частей, внешнего вида содержимого консервов, цвета, запаха и вкуса, консистенции, прозрачности бульона).

Направления использования бракованной продукции

Требования к качеству сырья при производстве

консервов для диетического питания

Требования к качеству сырья при производстве

консервов для детского питания

По итогам изучения данных тем студент готовит реферат.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме экзамена

Учитывая значимость дисциплины Б1. В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов в профессиональном становлении технолога в области производства и переработки продукции растениеводства к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на семинарских занятиях;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины «Современные технологии мясных консервированных продуктов»

состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с учебной практикой по данной дисциплине. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знание о требованиях, предъявляемых к качеству мясного сырья, вспомогательных материалах, основных технологических процессах производства мясных консервированных продуктов

во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной «Современные технологии мясных консервированных продуктов»

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-визуализация предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио-, видеотехники с развитием или кратким комментированием демонстрируемых визуальных материалов

Лекция-конференция проводится как научно-практическое занятие, с заранее поставленной проблемой и системой докладов, длительностью 5-10 минут. Каждое выступление представляет собой логически законченный текст, заранее подготовленный в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных текстов позволит всесторонне осветить проблему. В конце лекции преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине **Б1. В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов рабочей** программой предусмотрены **занятия семинарского типа**, которые проводятся в следующих формах: кооперативное обучение, тематический семинар

Семинары служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Семинарское занятие дает студенту возможность:

- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- овладеть терминологией и свободно ею оперировать;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать.

Семинар призван укреплять интерес студента к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к семинару происходит развитие умений самостоятельной работы: развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

Тематически семинар. Этот вид семинара готовится и проводится с целью акцентирования внимания студентов на какой-либо актуальной теме или на наиболее важных и существенных ее аспектах. Перед началом семинара студентам дается задание – выделить существенные стороны темы, или же преподаватель может это сделать сам в том случае, когда студенты затрудняются, проследить их связь с практикой общественной или трудовой деятельности. Тематический семинар углубляет знания студентов, ориентирует их на активный поиск путей и способов решения затрагиваемой проблемы

Кооперативное обучение – это тщательно структурированная учебная деятельность, где обучающиеся несут личную ответственность за индивидуальный вклад, участие и обучение. Обучающиеся также обеспечиваются стимулом для работы в команде и взаимообучения.

Кооперация – это совместная работа, нацеленная на выполнение общей задачи. В рамках кооперативной деятельности члены группы стремятся к результатам, которые были бы выгодны и полезны как лично каждому, так и всей группе в целом

Цель кооперативного обучения – сделать каждого члена команды успешнее и сильнее, как личность.

Характеристики кооперативного обучения: позитивная взаимная зависимость (positive interdependence); персональная ответственность (personal accountability); навыки работы в команде (appropriate collaborative skills); командное взаимодействие (group processing); разнородность группы (heterogeneous groups).

При формировании малых групп необходимо учитывать: соблюдать принцип гетерогенности (разнородности). При формировании групп стремиться к тому, чтобы в них были представлены разнообразные учебные интересы, умения и навыки обучающихся. Надо позаботиться о разнообразии социально-психологических характеристик и психологической совместимости обучающихся.

Специфика учебно-познавательной деятельности

Основная цель обучения на этапе актуализации знаний - посредством совместных практических действий связать прежние коллективные знания, умения и опыт учащихся группы с предстоящим новым знаниям.

Этап изучения нового материала. Основная цель - обоснование и теоретическое доказательство тех эмпирических формул и зависимостей, которые группы обнаружили на предыдущем этапе.

Этап применения изученного материала. Рекомендуется организовать в виде группового выполнения системы упражнений и короткого индивидуального теста.

Основная цель групповой оценки - обучающийся не только имеет ответственность за результаты группы в целом, но и ощущает свой индивидуальный вклад, а также он должен видеть свой очевидный прогресс в обучении.

Среди кооперативной методы обучения в дисциплине «Современное производство колбасных и солено-копченых изделий» применяется – лабораторный метод.

Лабораторный метод - группы формируются для решения какой-либо практически направленной учебной задачи или выполнение прикладного проекта. Реализация данного метода требует постановки заданий высокого уровня проблемности и предоставления малым группам полной самостоятельности в поисковой деятельности. Поэтому группы формируются по неформальному признаку. Цель: провести мини-исследование, требующее творческого изобретательного подхода, собрать эмпирический материал, провести статистическую обработку результатов исследования, сформулировать новизну полученных результатов, оформить исследование в виде доклада, и пройти «процедуру защиты» основных положений и результатов исследования перед специальным экспертным советом, состоящем из преподавателей, представителей работодателя, обучающихся

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, докладываются на семинарских и практических занятиях в виде доклада (сообщения). Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – эссе и электронная презентация.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развёрнутый план изложения темы;

- 3) оформить отчётный материал в установленной форме в следующей последовательности: - приготовление электронной презентации;
- 4) выступить с презентацией;
- 5) предоставить отчётный материал преподавателю (реферат).

Критерии оценки тем, выносимых на самостоятельное изучение:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не выделяет основные понятия, методы, классификации.

4.2. Самоподготовка студентов к семинарским занятиям по дисциплине

Самоподготовка студентов к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям на семинарах по заранее известным темам и вопросам.

4.3. Организация выполнения реферата

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных способах переработки сырья животного происхождения с целью создания качественных колбасных и солено-копченых изделий

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата: освоение принципов и подходов технологии переработки сельскохозяйственного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА вопросов для реферата

1. Безотходная технология консервного производства
2. Белковые препараты и пищевые добавки в мясной промышленности
3. Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности.
4. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов.
5. Политика здорового питания.
6. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами.
7. Биологические активные добавки в питании человека
8. Технология мясных консервов для детского питания
9. Технология мясных консервов для геродиетического питания
10. Консервы на основе пищевых волокон пшеничных отрубей.
11. Консервы с соевыми текстурами
12. Технология производства мясорастительных консервов
13. Технология производства мяса содержащих консервов
14. Технология производства фаршевых консервов
15. Квалиметрия как, перспектива в оценке качества мясных консервов
16. Технология производства консервов для диетического питания
17. Экспертиза мясных консервов
18. Технология производства консервов для функционального питания
19. Технология крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов
20. Технология гомогенизированных мясных консервов

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей бакалаврской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата,

раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

ОФОРМЛЕНИЕ РЕФЕРАТА

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

В настоящее время относительно правил оформления текстовых документов действуют стандарты, которые должны точно соблюдать студенты высшего учебного заведения. Они должны придерживаться ГОСТ 7.89-2005, ГОСТ Р 6.30-2003, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.12-93, ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.80-2000, наименования которых приведены в списке использованных источников и литературы в конце методического пособия.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале междустрочный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;

Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.

По всем сторонам листа должны оставаться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).

Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, подпараграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуются. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2-3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.

Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.

В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.

Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.

Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.

В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4. Титульный лист оформления реферата см. в приложении 1

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания реферата: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность реферата;

– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности студентов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы получения и обработки молочного сырья. Входной контроль проводится по билетам.

Критерии оценки входного контроля:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он четко, логично и грамотно излагает собственные размышления, делает умозаключения и выводы, использует нормативные документы, связанные с профессиональной деятельностью.

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если полнота теоретического материала, выполнения практических умений не превышает 80%.

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если полнота теоретического материала не превышает 50%.

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если вопрос не раскрыт

В течение семестра по итогам изучения дисциплины студент должен пройти рубежный контроль успеваемости в виде тестирования.

Критерии оценки рубежного контроля:

Результаты рубежного контроля определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали. В ответах на поставленные вопросы аспирантом допущены

неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах. Форма промежуточной

КАДРОВое ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных
консервированных продуктов**

Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра – продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчики, канд. техн. наук, доц.

С.А. Коновалов

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения, обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК- 1	Осуществляет управление подразделениям и производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Вести технологические операции процесса производства мясных консервированных продуктов	Контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях
		ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Технологию производства мясных консервированных продуктов	Оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции
		ИД-3 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знать современные технологии мясных консервированных продуктов	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} Организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных

			рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	консервированных продуктов	консервированных продуктов
		ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Собеседование по материалу реферата		
- Самостоятельное изучение тем	2.2		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Опрос по вопросам вынесенным на самостоятельное изучение		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля				
- по итогам изучения тем	3.2	Тестовые задания		Тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	4			Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Реферат
	Темы для углубленного и самостоятельного изучения бакалаврами ОПОП 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Вопросы для самоподготовки
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Тестовые задания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов на тестовые задания
	Тестовые вопросы для заключительного тестирования
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Полнота знаний	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Не знает требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Знаком с требованиями качества сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции Знает основные требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции В полной мере знает требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции			опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Вести технологические операции процесса производства мясных консервированных продуктов	Не умеет вести технологические операции процесса производства мясных консервированных	Умеет с затруднениями вести технологические операции процесса производства мясных консервированных Умеет приемлемо вести технологические операции процесса производства мясных консервированных Уверенно умеет вести технологические операции процесса производства мясных консервированных			
		Наличие навыков (владение опытом)	Контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях	Не владеет навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях	Владеет незначительными навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях Владеет достаточными навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях Уверенно владеет навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях			
	ИД-2 _{ПК-1.2}	Полнота	Технологию	Не знает технологию	Поверхностно знаком с технологией производства			опрос, реферат,

	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знаний	производства мясных консервированных продуктов	производства мясных консервированных продуктов	мясных консервированных продуктов Знает основные технологические процессы производства мясных консервированных продуктов В совершенстве знает технологию производства мясных консервированных продуктов	конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);
		Наличие умений	Оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не умеет оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Умеет с затруднениями оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет приемлемо оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет профессионально оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	
		Наличие навыков (владение опытом)	Навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	Не владеет навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	Владеет незначительными навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции Владеет приемлемыми навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции Уверенно владеет навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	
	ИД-3 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Полнота знаний	Знать современные технологии мясных консервированных продуктов	Не знает современные технологии мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с современными технологиями мясных консервированных продуктов Демонстрирует приемлемые знания технологий мясных консервированных продуктов В совершенстве знает современные технологии мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Не умеет исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Умеет с затруднениями исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения Умеет приемлемо исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения Умеет уверенно исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	Не владеет навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	Владеет незначительными навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции Владеет приемлемыми навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	

					Уверенно владеет навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} Организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Полнота знаний	Организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Не знает организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Поверхностно знаком с организацией управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии Обладает приемлемыми знаниями организации управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии В совершенстве знает организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Не умеет использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Умеет с затруднениями использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов Умеет приемлемо использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов Умеет уверенно использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие навыков (владение опытом)	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	Не владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	Владеет незначительными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов Владеет достаточными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов Свободно владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
	ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Полнота знаний	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Не знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с нормами расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов Знает основные нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов В совершенстве знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие	Рассчитывать нормы	Не умеет рассчитывать	Умеет с затруднениями рассчитывать нормы расходов	опрос, реферат,

		умений	расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов Умеет приемлемо рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов Умеет уверенно рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие навыков (владение опытом)	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	Не владеет навыками выполнения расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	Владеют незначительными навыками выполнения расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов Владеет достаточными навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов Свободно владеет навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных способах переработки сырья животного происхождения с целью создания качественных колбасных и солено-копченых изделий

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата: освоение принципов и подходов технологии переработки сельскохозяйственного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА вопросов для реферата

21. Безотходная технология консервного производства
22. Белковые препараты и пищевые добавки в мясной промышленности
23. Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности.
24. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов.
25. Политика здорового питания.
26. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами.
27. Биологические активные добавки в питании человека
28. Технология мясных консервов для детского питания
29. Технология мясных консервов для геродиетического питания
30. Консервы на основе пищевых волокон пшеничных отрубей.
31. Консервы с соевыми текстурами
32. Технология производства мясорастительных консервов
33. Технология производства мяса содержащих консервов
34. Технология производства фаршевых консервов
35. Квалиметрия как, перспектива в оценке качества мясных консервов
36. Технология производства консервов для диетического питания
37. Экспертиза мясных консервов
38. Технология производства консервов для функционального питания
39. Технология крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов
40. Технология гомогенизированных мясных консервов

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей бакалаврской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные

(автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

ОФОРМЛЕНИЕ РЕФЕРАТА

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

В настоящее время относительно правил оформления текстовых документов действуют стандарты, которые должны точно соблюдать студенты высшего учебного заведения. Они должны придерживаться ГОСТ 7.89-2005, ГОСТ Р 6.30-2003, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.12-93, ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.80-2000, наименования которых приведены в списке использованных источников и литературы в конце методического пособия.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале междустрочный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;

Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;

Опечатки, опiski и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.

По всем сторонам листа должны оставаться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).

Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, подпараграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуется. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2-3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.

Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.

В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.

Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.

Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.

В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4. Титульный лист оформления реферата см. в приложении 1

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. *Критерии оценки содержания реферата*: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. *Критерии оценки оформления реферата*: логика и стиль изложения; структура и содержание

введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации

– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

Рекомендации по написанию реферата

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных способах переработки мяса с целью создания качественных мясных продуктов

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата:

- знать общие процессы, лежащие в основе технологии пищевых продуктов, сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов, использование этих процессов в технологии продуктов животного происхождения;

- уметь производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения, пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии мясных продуктов. На практических занятиях по материальным расчетам студенты должны пользоваться экономико-математическими методами расчета с применением ЭВМ.

Раздел 1 Общая характеристика производства мясных консервов

1. Основные виды консервов
2. Признаки классификации консервов
3. Показатели безопасности
4. Требования к сырью в консервном производстве
5. Виды и характеристики сырья
6. Требования к технологии производства консервов из условно-годного сырья
7. Понятие «физический», «химический», «бактериологический бомбаж». Внешние признаки таких консервов.
8. Идентификация партии консервов
9. Органолептические исследования

Раздел 2 Технологический процесс производства мясных консервов

1. Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов
2. Технологическая схема подготовки сырья для производства консервов из мяса птицы.
3. Бланширование сырья.

3. Фасование и укупоривание

1. Маркировка консервов. Способы маркировки консервов
2. Обозначения, наносимые на крышку (крышку и доньшко) банки
3. Требования к качеству тары консервов. Дефекты тары

4. Метод определения герметичности банок
5. Предохранение банок от коррозии.

4. Стерилизация консервов

1. Вопросы для самоконтроля по разделу:
2. Обработка консервов после стерилизации
3. Совершенствование режимов стерилизации.
4. Щадящие способы стерилизации

5. Качество консервов

1. Подготовка к хранению, условия хранения консервов на предприятии-изготовителе
2. Факторы, способствующие сохранению качества консервов
3. Контроль качества консервов при хранении
4. Дефекты качества консервов и причины их возникновения.
5. Экспертиза мясных консервов на предприятии
6. Экспертиза документов, анализ маркировки и состояния тары
7. Методы определения органолептических показателей качества (соотношение составных частей, внешнего вида содержимого консервов, цвета, запаха и вкуса, консистенции, прозрачности бульона).
8. Направления использования бракованной продукции

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не выделяет основные понятия, методы, классификации.

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности бакалавров к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам

1. Охарактеризуйте показатели качества мяса и укажите факторы, от которых оно зависит.
2. Что такое калорийность продукта?
3. Химический состав мяса.
4. Основные элементы пищевых продуктов, их характеристика.
5. Принцип расчета энергетической ценности пищевого продукта.

6. Основные виды мясного сырья.
7. Общая характеристика ферментов
8. Общая характеристика витаминов
9. Характеристика аминокислот
10. Объясните процесс формирования цвета, вкуса и аромата мяса?
11. Физиологические аспекты химии пищевых веществ.
12. Питание и пищеварение.
13. Теории и концепции питания.
14. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
15. Пищевой рацион современного человека. Основные группы пищевых продуктов.
16. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
17. Ароматические и красящие добавки.
18. Предотвращение образования прогорклого вкуса.
19. Ферментированный вкус.
20. Стабильность эмульсии. Текстурирующие добавки.
21. Химические стабилизаторы эмульсии.
22. Белковые ингредиенты эмульсии. Низкотемпературное обезжиривание мяса.
23. Низкотемпературное обезжиривание жировой ткани.
24. Вытопка жировой ткани при повышенной температуре.
25. Отделение мяса от костей.
26. Коллагеновые ингредиенты.
27. Методы контроля качества продукции.
28. Способы производства. Обработка эмульсий. Способы и оборудование для приготовления эмульсий.
29. Получение эмульсии с добавлением немясных белков.
30. Формовка и перевязка.
31. Различные операции формования.
32. Тепловая обработка. Обработка в горячем воздухе.
33. Варка паром, в жидкой среде, с помощью теплообменников.
34. Устройство автоклава
35. Способы и вещества, применяемые для облегчения снятия оболочки.
36. Оборудование для снятия оболочки.
37. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
38. Методы контроля качества продукции.
39. Безопасность пищевых продуктов.

ПРИМЕР БИЛЕТА ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №1 по дисциплине Современные технологии мясных консервированных продуктов

1. Химический состав мяса
2. Лечебно-профилактические и лечебные продукты
3. Методы контроля качества продукции.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения тем к семинарским занятиям

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами;
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
- 3) Оформить отчётный материал в виде доклада или электронной презентации (по выбору студента) и выступить с ним на семинарском занятии.

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет реферат. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает задачи.

Общий алгоритм самоподготовки

Ответить в рабочей тетради на вопросы для самостоятельной внеаудиторной подготовки по теме, предстоящей изучению, используя конспект лекций и рекомендуемую литературу

Раздел 1 Общая характеристика производства мясных консервов

1. Ассортимент баночных консервов. Назовите основные виды мясных баночных консервов.
2. Принципы классификации консервов. По каким признакам
3. классифицируют мясные баночные консервы?
4. Виды сырья. Требования к сырью используемому в производстве баночных консервов.
5. Современные тенденции консервного производства.

Раздел 2 Технологический процесс производства мясных консервов

1. Опишите технологическую схему натуральных кусковых консервов.
2. Назовите основные стадии производства фаршевых консервов.
3. Составьте технологическую схему производства мясорастительных консервов.
4. Расскажите о производстве консервов из субпродуктов.
5. Составьте технологическую схему производства консервов из мяса птицы
6. Принципы организации непрерывно-поточных линий производства массовых видов консервов.

3. Фасование и укупоривание

1. Подготовка сырья применительно к различным группам консервов.
2. Порционирование, герметизация банок.
3. Расскажите о таре, применяемой в консервном производстве.
4. Виды тары. Сравнительная оценка тары.
5. Из каких материалов изготавливают консервную тару?
6. Как подготавливают тару для фасования сырья?
7. Как проверяют герметичность закатанных банок?
8. Этикетировка и упаковка консервов. Предохранение банок от коррозии.

4. Стерилизация консервов

1. Каковы цели стерилизации консервов?
2. Расскажите о стерилизации консервов в жестяной таре паром.
3. Как стерилизуют консервы в жестяной и стеклянной таре с противодавлением?
4. Какое оборудование используют для стерилизации консервов?
5. Стерилизация консервов. Формула стерилизации.
6. Санитарный режим производства.
7. Влияние состава консервов на эффект стерилизации.

8. Техника стерилизации.
9. Расскажите о стерилизации консервов в жестяной таре паром.
10. Как стерилизуют консервы в жестяной и стеклянной таре с противодавлением

5. Качество консервов

1. Как осуществляют сортировку, охлаждение и упаковывание консервов?
2. Назовите условия хранения и отгрузки мясных баночных консервов.
3. Хранение консервов. Причины бактериальной и химической порчи, пути предотвращения.
 4. Сортировка. Виды брака, причины, пути предотвращения.
 5. Химико-технический контроль производства.

6. Консервы для детского и диетического питания

1. Требования к качеству основного и дополнительного сырья для производства детских мясных консервов
2. Требования к качеству основного и дополнительного сырья для производства диетических мясных консервов
3. Особенности подготовки сырья для производства детских мясных консервов
4. Принципы конструирования состава мясных консервов для питания детей
5. Особенности технологии производства мясных консервов «Крошка», «Птенчик», «Бууз».
6. Применение математической модели оптимизации ассортимента и рецептур новых видов консервов
7. Использование побочных продуктов убоя, модифицированного низкосортного мясного сырья, соевых продуктов, пищевых добавок в консервном производстве.
8. Ресурсосберегающие технологии консервированных мясopодуKтов.
9. Современные технологии консервированных паштетов
10. Консервированные вторые готовые блюда функциональной направленности

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде реферата на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

3.1.4 Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Уважаемые студенты!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**Тестирование по итогам освоения дисциплины
«Современные технологии мясных консервированных продуктов»
для обучающихся 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Вариант № 1

1. Приемная масса скота - это
масса живого скота
масса парной туши после ее обработки
отношение убойной массы к приемной массе скота, выраженное в процентах
масса скота за минусом скидки 3,0 % на содержание желудочно-кишечного тракта
масса за минусом голов и копыт
2. Мясо состоит из следующей совокупности основных тканей
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. мышечная	1. 40...62 %;
2. жировой	2. 3,0...46 %
3. нервной, соединительной	3. 6...12 %
4. костной	4. 8...37 %
5. крови	5. 0,8-1,0 %
	6. 66...84 %
3. Дефект мяса характеризуется появлением кислого запаха, серо-коричневого или коричнево-красного цвета с зеленоватым оттенком в толще мышц и изменением на отдельных участках туши консистенции
кислое брожение
загар
ослизнение
плесневение
потемнение
4. мышечная ткань выстилает поверхность внутренних органов – желудка, диафрагмы, кишечника
сердечная
гладкая
поперечно-полосатая
рыхлая соединительная
5. Соединительная ткань включает в свою группу следующие виды
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
костную
хрящевую
поперечно-полосатую
гладкую
6. Признаки условно годного мяса
выхваты
кривой распил
финноз
кровоподтеки

7. Операцию по отделению от мяса наименее ценных в пищевом отношении видимых тканей: пленок, сухожилий, хрящей, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в технологии мяса
- жиловка
 - зачистка
 - очистка
 - обрезка
 - разборка
8. Мясо подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12 °С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания по термическому состоянию может классифицироваться как....
- парное мясо;
 - остывшее мясо;
 - охлажденное мясо;
 - подмороженное мясо;
 - замороженное мясо;
9. Здоровый скот на скотобойне сортируют по виду, возрасту и упитанности, размещают в загоны, где выдерживают до убоя
- 4...6 сут;
 - 2...3 сут;
 - 5...7 сут;
 - 7...10 сут;
 - 6...8 сут;
- 10..Технологическая операция по отделению мяса от костей в технологии производства мяса и мясных продуктов называется ...
- жиловка;
 - зачистка;
 - обвалка;
 - обрезка;
 - рыхление;
- 11.Образование дефектов мяса во время первичной обработки мяса наблюдается на этапах
- | | |
|--------|----------------------------|
| 1.PSE | 1. предубойное содержание |
| 2. DFD | 2. оглушение |
| | 3 обескровливание |
| | 4 шпарка |
| | 5 извлечение внутренностей |
12. Признаки, характерные для мяса:
- | | |
|--------|---------------|
| 1.PSE | 1. бледное |
| 2. DFD | 2. темное |
| | 3. липкое |
| | 4. жесткое |
| | 5. водянистое |
| | 6. pH 5,5 |
| | 7. pH 6,8 |
13. Упитанность может быть
- | | |
|--------------|--------------|
| А - КРС | 1- мясная |
| Б - баранины | II категория |
| В - свинины | 3 - средняя |
14. Укажите температуру (°С) шпарки птицы:

А сухопутной	50 °С
Б водоплавающей	55 °С
	60 °С
	65 °С
	70 °С

15. Крупнорогатый скот перед убоем прекращают кормить за

- 12 ч;
- 16 ч;
- 20 ч;
- 24 ч;
- 28 ч;

16. Свиной перед убоем прекращают кормить за

- 6 часов;
- 10 часов;
- 12 часов;
- 20 часов;
- 24 часа;

17. Технологический процесс переработки крупного рогатого скота
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- 1. оглушение животного
- 2. убой и обескровливание
- 3. снятие шкуры
- 4. извлечение внутренних органов
- 5. продольная распиловка
- 6. зачистка полутуш, их клеймение, взвешивание и передача на холодильник

18. Первая категория обозначается клеймом имеющим форму

- круга;
- круга с буквой М;
- овала;
- квадрата;
- треугольника;

19. Свиная классифицируется на

- 2 категории;
- 3 категории;
- 4 категории;
- 5 категорий;
- 6 категорий;

20. Овальное клеймо ставят на

- говядину, свинину, баранину, козлятину и конину II категории;
- тощее мясо всех животных;
- говядину, молочную телятину, баранину, козлятину, конину, свинину I категории, мясо поросят V категории, а дополнительно на мясо поросят ставят штамп – букву «М» с правой стороны клейма;
- свинину III категории;
- мясо кроликов;

21. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?

- жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
- + специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
- мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук)
- специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир),

22. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?

жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном

специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном

мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

+ вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

23. Схема последовательности выделения крупнокусковых полуфабрикатов из туши свинины
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. Вырезка

2. Тазобедренная часть

3. Грудинка

4. Шейно-подлопаточная часть

5. Корейка

24. Схема последовательности выделения крупнокусковых полуфабрикатов из туши говядины
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. Вырезка

2. Длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть)

3. Тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок)

4. Лопаточная часть (плечевая, заплочная)

5. Грудинка

6. Лопаточная часть

7. Покромка

25. Сроки хранения мясных консервов

5 лет

+ от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары

2 года в зависимости от вида консервов и тары

1 год

26. Оптимальный режим хранения мясных консервов, °С?

Варианты ответа:

10 °С

5-8 °С, влажность не выше 75 %

+ 1-5 °С, влажность не выше 75 %

0 °С

27. Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах ..., %

2-3

+1-2,2 % в зависимости от вида

3-3,5 в зависимости от вида

2-2,5

28. Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %

+3-3,5

2-2,5

1-2,2

2-3

29. Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта ..., мг?

Варианты ответа:

+200 мг

350 мг

100 мг

не более 250 мг

30. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:

порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неपूर्णценных банок), маркировка, подготовка к хранению

подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неपूर्णценных банок), маркировка, подготовка к хранению

+ подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неपूर्णценных банок), маркировка, подготовка к хранению

стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неपूर्णценных банок), маркировка, подготовка к хранению

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- - оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент _____	
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Начальник лаборатории АО «Омский бекон»   К.М. Симонова	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			