

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:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac9a70108071227a81add207cbee4149f2098d7a

**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.06.02 Современное производство колбасных и солёно-
копчёных изделий
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 колбасных и солёно-копчёных изделий	Контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий 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 колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий
		ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий

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 колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо вести технологические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий Уверенно умеет вести технологические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий			
		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 колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях Владеет достаточными навыками контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях Уверенно владеет навыками контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях			

	ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Полнота знаний	Технологию производства мясных консервированных продуктов	Не знает технологию производства мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с технологией производства колбасных и солёно-копчёных изделий Знает основные технологические процессы производства колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает технологию производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, 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 колбасных и солёно-копчёных изделий Демонстрирует приемлемые знания технологий колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает современные технологии колбасных и солёно-копчёных изделий	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	Не владеет навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность	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	

			качества продукции	и потребительские качества продукции	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 колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии Обладает приемлемыми знаниями организации управления технологическим процессом производства колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии В совершенстве знает организацию управления технологическим процессом производства колбасных и солёно-копчёных изделий 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 колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет уверенно использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий Владеет достаточными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий Свободно владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий Знает основные нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)

		Наличие умений	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Не умеет рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Умеет с затруднениями рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет уверенно рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, 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 колбасных и солёно-копчёных изделий Владеет достаточными навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Свободно владеет навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	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		Трудоёмкость 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)	лабора- торные	консультации				
1		2	3	4	5	6		7	8	9	10
Очная форма обучения											
1	Введение. Роль и место дисциплины в учебном плане. Понятие качества. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов	3	1	1					2	Опрос	ПК-1, ПК-2
	Общая характеристика колбасных, соленых и копченых изделий										
	1.1 Общая характеристика колбасных, соленых, копченых изделий. Групповой и внутригрупповой ассортимент. Органолептические показатели и структурно-механические свойства.	6	4	1	2		1	2			
	1.2 Технологические показатели и товарные характеристики. Методы определения и контроля. Рациональное использование сырья. Организация процесса.	4	2	1			1	2			
	1.3 Факторы, формирующие качество сырья.	5	3	2			1	2			
	1.4 Способы разделки полутуш. Сортность мяса и технологическая направленность его применения.	16	10	2	6		2	6			
2	Посол сырья для производства колбасных и соленых изделий									Опрос	ПК-1, ПК-2
	2.1 Посол мяса. Цель и сущность процессов посола сырья для производства колбасных и соленых изделий	11	3	2			1	8			
	2.2 Принципы получения стабильных мясных систем	11	3	2			1	8			
	2.3 Производство колбасных изделий из замороженного сырья	9	3	2			1	6			
	2.4 Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые в технологии пищевых продуктов	11	3	2			1	8			
3	Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий									Опрос	ПК-1, ПК-2
	3.1 Приготовление фарша. Понятие о рецептуре. Структура рецептур и принципы их построения. Подготовка и использование добавок. Техника процессов. Заменители основного сырья	9	5	2	2		1	4			

	3.2 Шприцевание и формовка. Виды оболочек и покрытий. Подготовка оболочек. Типы шприцов. Непрерывно-поточная формовка. Формовка мясных хлебов	11	7	2	4		1	4			
4	Термическая обработка									Опрос	ПК-1, ПК-2
	4.1 Термическая обработка. Осадка	6	2	1			1	4			
	4.2 Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка, стерилизация, пастеризация.	7	3	2			1	4			
	Копчение. Условия получения дыма	7	3	2			1	4			
5	Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий									Опрос	ПК-1, ПК-2
	5.1 Особенности производства сырокопченых колбас и мясных продуктов. Производство солено-копченых изделий	21	19	2	8	8	1	2			
	5.2 Виды брака эмульгированных продуктов	16	14	1	8	4	1	2			
	5.3 Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного происхождения, их комплексами и синтетическими добавками; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства	21	19	2	8	8	1	2			
	5.4 Контроль качества готовых продуктов	6	4	1	2		1	2			
Итого по учебной дисциплине		180	108	30	40	20	18	72			
заочная форма обучения											
1	Введение. Роль и место дисциплины в учебном плане. Понятие качества. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов	8	0					8	12	Опрос	ПК-1, ПК-2
	Общая характеристика колбасных, соленных и копченых изделий	0	0								
	1.1 Общая характеристика колбасных, соленных, копченых изделий. Групповой и внутригрупповой ассортимент. Органолептические показатели и структурно-механические свойства.	12,5	4,5	0,5	2		2	8			
	1.2 Технологические показатели и товарные характеристики. Методы определения и контроля. Рациональное использование сырья. Организация процесса.	10	0					10			
	1.3 Факторы, формирующие качество сырья.	8	0					8			
	1.4 Способы разделки полутуш. Сортность мяса и технологическая направленность его применения.	10	0					10			
2	Посол сырья для производства колбасных и соленных изделий	0	0							Опрос	ПК-1, ПК-2
	2.1 Посол мяса. Цель и сущность процессов посола сырья для производства колбасных и соленных изделий	12,5	2,5	0,5			2	10			
	2.2 Принципы получения стабильных мясных систем	8	0					8			
	2.3 Производство колбасных изделий из подмороженного сырья	8	0					8			

	2.4 Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые в технологии пищевых продуктов	10	0					10			
3	Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий	0	0								
	3.1 Приготовление фарша. Понятие о рецептуре. Структура рецептур и принципы их построения. Подготовка и использование добавок. Техника процессов. Заменители основного сырья	12,5	2,5	0,5			2	10		Опрос	ПК-1, ПК-2
	3.2 Шприцевание и формовка. Виды оболочек и покрытий. Подготовка оболочек. Типы шприцов. Непрерывно-поточная формовка. Формовка мясных хлебов	8	0					8			
4	Термическая обработка	0	0								
	4.1 Термическая обработка. Осадка	10,5	2,5	0,5			2	8			
	4.2 Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка, стерилизация, пастеризация.	10	0					10		Опрос	ПК-1, ПК-2
	4.3 Копчение. Условия получения дыма	8	0					8			
5	Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий	0	0								
	5.1 Особенности производства сырокопченых колбас и мясных продуктов. Производство солено-копченых изделий	10	0					10			
	5.2 Виды брака эмульгированных продуктов	8	0					8			
	5.3 Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного происхождения, их комплексами и синтетическими добавками; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства	14	6			6		8		Опрос	ПК-1, ПК-2
	Контроль качества готовых продуктов	8	0					8			
	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	1	-	
		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.			
	1	Общая характеристика колбасных, соленых и копченых изделий	1	0,5	Лекция-конференция
		Общая характеристика колбасных, соленых, копченых изделий. Групповой и внутригрупповой ассортимент. Органолептические показатели и структурно-механические свойства.			
	2	Технологические показатели и товарные характеристики. Методы определения и контроля. Рациональное использование сырья. Организация процесса.	1	-	Лекция-конференция
	2-3	Качество сырья. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе выращивания животных и на этапе предубойного содержания. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе первичной переработки скота. Мясо с признаками PSE и DFD; причины, их вызывающие. Направления использования. Технологическая инструкции определение качественных показателей сырья.	2		
	3-4	Способы разделки полутуш. Сортность мяса и технологическая направленность его применения. Промышленная разделка туш. Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины. Разделение твердых и мягкотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жиловки. Сортная характеристика мяса. Роль соединительнотканых белков в питании. Основные и побочные продукты разделки, обвалки, жиловки. Особенности состава. Пищевая ценность, технологическое значение, рациональное использование.	2	-	
2		Посол сырья для производства колбасных и соленых изделий			
	4-5	Посол мяса. Цель и сущность процессов посола сырья для производства колбасных и соленых изделий	2	0,5	Лекция-визуализация
	5-6	Принципы получения стабильных мясных систем. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность. Факторы, влияющие на уровень влагосвязывающей способности белков. Эмульгирующая способность мышечных белков.	2	-	
	6-7	Производство колбасных изделий из замороженного сырья. Технологические схемы производства продуктов из замороженного сырья. Ассортимент производимых продуктов по данной технологии.	2	-	
	7-8	Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые в технологии пищевых продуктов. Интенсивные способы обработки сырья при посоле.	2	-	
3		Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий			
	8-9	Приготовление фарша. Понятие о рецептуре. Структура рецептур и принципы их построения. Подготовка и использование добавок. Техника процессов. Заменители основного сырья	2	0,5	Лекция-конференция
	9-10	Шприцевание и формовка. Виды оболочек и покрытий. Подготовка оболочек. Типы шприцов. Непрерывно-поточная формовка. Формовка мясных хлебов. Эмульгаторы. Природа происхождения, свойства и способы применения.	2	-	
4		Термическая обработка			
	10	Термическая обработка. Осадка. Назначение осадки колбасных изделий. Процессы, развивающиеся при осадке.	1	-	
	11	Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка, стерилизация, пастеризация. Тепловая обработка.	2	0,5	Лекция-конференция

		Изменения составных частей продукта при тепловой обработке. Оборудование для тепловой обработки. Сушка. Режимы и техника сушки.			
	12	Копчение. Условия получения дыма. Обработка мясопродуктов дымом (обжарка, горячее и холодное копчение). Важнейшие свойства копильных веществ, их антисептическое и анти-окислительное действие, взаимодействие с продуктом. Режимы, техника процессов.	2	-	
5		Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий			
	13	Технологические схемы производства сырокопченых колбас, соленных и копченых изделий. Применения бактериальных культур и глюконодельталактона. Преимущества и недостатки. Состав и свойства бактериальных культур. Требования, предъявляемые к сырью, при производстве сырокопченых колбас и мясных изделий. Особенности производства сырокопченых колбас из замороженного сырья. Контролируемые параметры. Виды оболочек. Виды брака сырокопченых колбас и соленных и копченых изделий.	2	-	
	14	Виды брака эмульгированных продуктов. Виды брака эмульгированных продуктов. Причины возникновения, способы устранения.	1	-	
	14-15	Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного происхождения, их комплексами и синтетическими добавками; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства	2		Лекция-конференция
		Контроль качества готовых продуктов			
	15	Требования, предъявляемые к качеству готовых продуктов. Физико-химические и микробиологические исследования. Приборы и оборудование. Методы исследования. Аттестованные, аккредитованные и производственные лаборатории. Оснащенность производственной лаборатории. Программа производственного контроля. Периодичность исследований.	1	-	
Общая трудоемкость лекционного курса					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	Выбор рационального ассортимента колбасных изделий; копченостей. Материальный баланс.	2	2		УЗ СРС
	2-4	Способы разделки полутуш. Сортность мяса и технологическая направленность его применения.	6	-		УЗ СРС
3	5-7	Исследование влияния различных видов колбасных оболочек на выход и качественные показатели продукции при хранении	6	-		УЗ СРС
5	8-10	Изучение технологии производства разных видов соленных и копченых продуктов различными способами; определение их выхода и качества	6	-		УЗ СРС
	11-13	Анализ технологических процессов производства колбасных изделий в условиях производственных цехов различной мощности	6	-		УЗ СРС
	14-15	Сравнительная оценка технологических свойств пищевых добавок и препаратов, применяемых в технологии мясных продуктов	4	2		УЗ СРС
	16-17	Влияние функциональных добавок на свойства мясных продуктов	4	2	Тематический семинар	УЗ СРС

	18-20	Разработка рецептур и комбинированных продуктов биологической ценностью	изготовление с заданной	6	2	Кооперативное обучение	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	Изучение современных технологий производства сырокопченых колбас	6		+	+	
	4-5	2	Исследования влияния фосфатов на функционально-технологические свойства мясных систем	4	-	+	+	
	6-7	2	Изучение технологии приготовления гелей на основе животных и растительных белковых препаратов. Изучение технологий рационального использования вторичного сырья мясоперерабатывающих производств	4	-	+	+	
	8-10	2	Технология производства изделий ветчинных вареных реструктурированных и исследование их качества	6	-	+	+	
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР			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 колбасных, соленых и копченых изделий	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	Посол сырья для производства колбасных и соленых изделий	
3	Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий	
4	Термическая обработка	
5	Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий	

5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов

1. Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
2. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.
3. Физико-химические свойства мяса и мясopодуKтов.
4. Предубойное содержание скота.
5. Организация ветеринарно-санитарного контроля.
6. Автоматизация системы переработки скота.
7. Особенности убоя и переработки птицы.
8. Особенности и различия линий убоя к.р.с и м.р.с.
9. Современные способы холодильной обработки мяса и мясopодуKтов.
10. Интенсификация процесса посола мяса.
11. Применение пищевых добавок в производстве вареных колбас.
12. Применение пищевых добавок в производстве полукопченых колбас.
13. Применение пищевых добавок в производстве мясных полуфабриKатов.
14. Интенсификация процесса копчения.
15. Новые виды колбасных оболочек.
16. Новые виды упаковки мясных полуфабриKатов.
17. Особенности технологии быстрозамороженных мясных полуфабриKатов.
18. Особенности подбора сырья для производства сырокопченых продуктов.
19. Технология баночных консервов.
20. Функционально-технологические свойства говядины, свинины, конины.
21. Применение свиной шкурки в производстве колбас.
22. Применение соевых препаратов в производстве колбас.

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	Значение мясопродуктов в питании человек	4	опрос
1	Характеристика основных групп колбасных изделий	4	опрос
1	Требования к качеству сырья в колбасном производстве	6	опрос
2	Функциональные свойства посолочных веществ	4	опрос
3	Приготовление фарша. Составление рецептур мясных продуктов	4	опрос
3	Принципы составления рецептур колбасных изделий	4	опрос
3	Виды колбасных оболочек и их свойства	4	опрос
4	Изменение составных частей мясного сырья при обжарке	4	опрос
5	Значение функциональных пищевых веществ в колбасном производстве	4	опрос
5	Организация проведения контроля качества колбасных изделий	4	опрос
Итого по учебной дисциплине		42	
Заочная форма обучения			
1	Значение мясопродуктов в питании человек	4	опрос
1	Характеристика основных групп колбасных изделий	4	опрос
1	Требования к качеству сырья в колбасном производстве	6	опрос
1	Обвалка и дообвалка сырья в производстве колбасных изделий	6	опрос
1	Особенности жиловки сырья при производстве колбас и соленых изделий	4	опрос
2	Функциональные свойства посолочных веществ	4	опрос
2	Способы посола при технологической обработке мясного сырья	4	опрос
2	Способы интенсификации процесса посола.	4	опрос
2	Биохимические процессы при кратковременном посоле.	4	опрос
2	Микробиологические и химические процессы при длительном посоле мясного сырья	4	опрос
2	Изменение свойств мясного сырья при посоле	4	опрос
3	Приготовление фарша. Составление рецептур мясных продуктов	6	опрос
3	Принципы составления рецептур колбасных изделий	4	опрос
3	Требования, предъявляемые к шприцам	4	опрос
3	Структура фарша ливерных колбас и технология его производства	4	опрос
3	Средства измельчения мясного сырья. Обоснование выбора средств измельчения сырья	4	опрос
3	Виды колбасных оболочек и их свойства	4	опрос
4	Изменение составных частей мясного сырья при обжарке колбасных батонов	4	опрос

4	Изменение составных частей мясного сырья при варке колбасных батонов	4	опрос
4	Консервирующее свойство копильного дыма. Режимы копчения для разных видов колбасных изделий	4	опрос
4	Изменение свойств мясного сырья в процессе копчения	4	опрос
5	Биохимические и микробиологические процессы при созревании сухих колбас	4	опрос
5	Значение функциональных пищевых веществ в колбасном производстве	4	опрос
5	Технология производства ливерной и кровяных колбасы. Технологические приемы производства	4	опрос
5	Особенности производства колбас с заданным химическим составом	4	опрос
5	Особенности производства сосисок, сарделек, мясных хлебов и фаршированных колбас	6	опрос
5	Особенности производства рёбер копченых, шпика соленого или копчёного, рулета, балыка.	4	опрос
5	Созревание колбас. Регулирование скорости созревания колбас	4	опрос
5	Особенности формирования, окраски, вкуса и цвета сырокопчёных колбас	4	опрос
5	Организация проведения контроля качества колбасных изделий	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				
Заочное обучение				
Все практические занятия	Письменно ответить на вопросы	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				

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	Вопросы по дисциплинам «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование отрасли», «Пищевая химия»	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №1	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №2	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №3	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №4	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №5	1
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-5	2
Итого			8
Заочная форма обучения			
Коллоквиум	Фронтальный	Вопросы по дисциплинам «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование отрасли», «Пищевая химия»	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №1	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №2	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №3	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №4	1
Собеседование	Фронтальный	Опрос по результатам изучения раздела №5	1
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-5	2
Итого			8

**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 : учеб. для вузов. Кн. 1 : Общая технология мяса. / И. А. Рогов. - Москва : КолосС, 2009. – 564 с. – ISBN 978-5-9532-0538-2	НСХБ
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учеб. для вузов. Кн. 2 : Технология мясных продуктов / И. А. Рогов. - Москва : КолосС, 2009. – 710 с. – ISBN 978-5-9532-0538-2	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
Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных и солено-копченых изделий**

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
по дисциплине**

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 дисциплине Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных
и солено-копченых изделий**

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

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, лабораторные 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 (реферат), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю. Реферат докладывается в виде сообщения (доклада) и представляется на семинарских занятиях.

На самостоятельное изучение студентам выносятся темы:

Значение мясопродуктов в питании человек

Характеристика основных групп колбасных изделий

Требования к качеству сырья в колбасном производстве

Обвалка и дообвалка сырья в производстве колбасных изделий

Особенности жиловки сырья при производстве колбас и соленых изделий

Функциональные свойства посолочных веществ

Способы посола при технологической обработке мясного сырья

Способы интенсификации процесса посола.

Биохимические процессы при кратковременном посоле.

Микробиологические и химические процессы при длительном посоле мясного сырья

Изменение свойств мясного сырья при посоле

Приготовление фарша. Составление рецептур мясных продуктов

Принципы составления рецептур колбасных изделий

Требования, предъявляемые к шприцам

Структура фарша ливерных колбас и технология его производства

Средства измельчения мясного сырья. Обоснование выбора средств измельчения сырья

Виды колбасных оболочек и их свойства

Изменение составных частей мясного сырья при обжарке колбасных батонов

Изменение составных частей мясного сырья при варке колбасных батонов

Консервирующее свойство коптильного дыма. Режимы копчения для разных видов колбасных изделий

Изменение свойств мясного сырья в процессе копчения

Биохимические и микробиологические процессы при созревании сухих колбас

Значение функциональных пищевых веществ в колбасном производстве

Технология производства ливерной и кровяных колбасы. Технологические приемы производства

Особенности производства колбас с заданным химическим составом

Особенности производства сосисок, сарделек, мясных хлебов и фаршированных колбас

Особенности производства ребер копченых, шпика соленого или копченого, рулета, балыка.

Созревание колбас. Регулирование скорости созревания колбас

Особенности формирования, окраски, вкуса и цвета сырокопченых колбас

Организация проведения контроля качества колбасных изделий

По итогам изучения данных тем студент готовит реферат.

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

Учитывая значимость дисциплины «Современное производство колбасных и солено-копченых изделий» в профессиональном становлении технолога в области производства и переработки продукции животноводства 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; выполнение лабораторных работ.

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

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины «Современное производство колбасных и солено-копченых изделий» 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 колбас, соленых и копченых изделий, 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 «Современное производство колбасных и солено-копченых изделий»

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.06.02 Современное производство колбасных и солено-копченых изделий** 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 кооперативных 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. Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
2. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.
3. Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов.
4. Предубойное содержание скота.
5. Организация ветеринарно-санитарного контроля.
6. Автоматизация системы переработки скота.
7. Особенности убой и переработки птицы.
8. Особенности и различия линий убой к.р.с и м.р.с.
9. Современные способы холодильной обработки мяса и мясопродуктов.
10. Интенсификация процесса посола мяса.
11. Применение пищевых добавок в производстве вареных колбас.
12. Применение пищевых добавок в производстве полукопченых колбас.
13. Применение пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов.
14. Интенсификация процесса копчения.
15. Новые виды колбасных оболочек.
16. Новые виды упаковки мясных полуфабрикатов.
17. Особенности технологии быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.
18. Особенности подбора сырья для производства сырокопченых продуктов.
19. Технология баночных консервов.
20. Функционально-технологические свойства говядины, свинины, конины.
21. Применение свиной шкурки в производстве колбас.
22. Применение соевых препаратов в производстве колбас.

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.

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 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. 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 опроса

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 аттестации студентов – **зачет**.

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.06.02 Современное производство колбасных
и солено-копченых изделий**

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 колбасных и солёно-копчёных изделий	Контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях
		ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Технологию производства колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных

			использования сырья, материалов, инструмента, энергии	копчёных изделий	изделий
		ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий

**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

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и статус 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 колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо вести технологические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий Уверенно умеет вести технологические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий			
		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 колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях Владеет достаточными навыками контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях Уверенно владеет навыками контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях			
	ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Полнота знаний	Технологию производства мясных консервированных продуктов	Не знает технологию производства мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с технологией производства колбасных и солёно-копчёных изделий Знает основные технологические процессы производства колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает технологию производства колбасных и солёно-копчёных изделий			опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);
		Наличие умений	Оформлять нормативную и техническую документацию,	Не умеет оформлять нормативную и техническую документацию,	Умеет с затруднениями оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет приемлемо оформлять нормативную и техническую			

			регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	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 колбасных и солёно-копчёных изделий Демонстрирует приемлемые знания технологий колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает современные технологии колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии Обладает приемлемыми знаниями организации управления технологическим процессом производства колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии В совершенстве знает организацию управления технологическим процессом производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)

				инструмента, энергии	на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	
		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 колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет уверенно использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий Владеет достаточными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий Свободно владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий	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 колбасных и солёно-копчёных изделий Знает основные нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Не умеет рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Умеет с затруднениями рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет уверенно рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, 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 колбасных и солёно-копчёных изделий Владеет достаточными навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Свободно владеет навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	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

1. Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
2. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.
3. Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов.
4. Предубойное содержание скота.
5. Организация ветеринарно-санитарного контроля.
6. Автоматизация системы переработки скота.
7. Особенности убоя и переработки птицы.
8. Особенности и различия линий убоя к.р.с и м.р.с.
9. Современные способы холодильной обработки мяса и мясопродуктов.
10. Интенсификация процесса посола мяса.
11. Применение пищевых добавок в производстве вареных колбас.
12. Применение пищевых добавок в производстве полукопченых колбас.
13. Применение пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов.
14. Интенсификация процесса копчения.
15. Новые виды колбасных оболочек.
16. Новые виды упаковки мясных полуфабрикатов.
17. Особенности технологии быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.
18. Особенности подбора сырья для производства сырокопченых продуктов.
19. Технология баночных консервов.
20. Функционально-технологические свойства говядины, свинины, конины.
21. Применение свиной шкурки в производстве колбас.
22. Применение соевых препаратов в производстве колбас.

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.

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 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)

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.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

Раздел 1 Общая характеристика колбасных, соленых и копченых изделий

1. Значение мясопродуктов в питании человека
2. Характеристика основных групп колбасных изделий
3. Требования к качеству сырья в колбасном производстве
4. Обвалка и дообвалка сырья в производстве колбасных изделий
5. Особенности жиловки сырья при производстве колбас и соленых изделий

Раздел 2 Посол сырья для производства колбасных и соленых изделий

1. Функциональные свойства посолочных веществ
2. Способы посола при технологической обработке мясного сырья
3. Способы интенсификации процесса посола.
4. Биохимические процессы при кратковременном посоле.
5. Микробиологические и химические процессы при длительном посоле мясного сырья
6. Изменение свойств мясного сырья при посоле

Раздел 3 Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий

1. Приготовление фарша. Составление рецептур мясных продуктов
2. Принципы составления рецептур колбасных изделий
3. Требования, предъявляемые к шприцам
4. Структура фарша ливерных колбас и технология его производства
5. Средства измельчения мясного сырья. Обоснование выбора средств измельчения сырья
6. Виды колбасных оболочек и их свойства

Раздел 4 Термическая обработка

1. Изменение составных частей мясного сырья при обжарке колбасных батонов
2. Изменение составных частей мясного сырья при варке колбасных батонов
3. Консервирующее свойство копильного дыма. Режимы копчения для разных видов колбасных изделий
4. Изменение свойств мясного сырья в процессе копчения
5. Биохимические и микробиологические процессы при созревании сухих колбас

Раздел 5 Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий

1. Значение функциональных пищевых веществ в колбасном производстве
2. Технология производства ливерной и кровяных колбасы. Технологические приемы производства
3. Особенности производства колбас с заданным химическим составом
4. Особенности производства сосисок, сарделек, мясных хлебов и фаршированных колбас
5. Особенности производства рёбер копченых, шпика соленого или копчёного, рулета, балыка.
6. Созревание колбас. Регулирование скорости созревания колбас
7. Особенности формирования, окраски, вкуса и цвета сырокопчёных колбас
8. Организация проведения контроля качества колбасных изделий

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. Ускоренное образование и стабилизация цвета солёного продукта.
18. Ароматические и красящие добавки.
19. Предотвращение образования прогорклого вкуса.
20. Ферментированный вкус.
21. Стабильность эмульсии. Текстурирующие добавки.
22. Химические стабилизаторы эмульсии.
23. Белковые ингредиенты эмульсии. Низкотемпературное обезжиривание мяса.
24. Низкотемпературное обезжиривание жировой ткани.
25. Вытопка жировой ткани при повышенной температуре.
26. Отделение мяса от костей.
27. Коллагеновые ингредиенты.
28. Методы контроля качества продукции.
29. Способы производства. Обработка эмульсий. Способы и оборудование для приготовления эмульсий.
30. Получение эмульсии с добавлением немясных белков.
31. Формовка и перевязка.
32. Различные операции формования.
33. Тепловая обработка. Обработка в горячем воздухе.
34. Варка паром, в жидкой среде, с помощью теплообменников.
35. Электроварка.
36. Способы и вещества, применяемые для облегчения снятия оболочки.
37. Оборудование для снятия оболочки.
38. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
39. Методы контроля качества продукции.
40. 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 «Современное производство колбасных и
солено-копченых изделий»

1. Основные виды мясного сырья

2. Стабильность эмульсии. Текстурирующие добавки
3. Оборудование для снятия оболочки.

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 колбасных, соленых и копченых изделий

1. Питательная ценность и вкусовые качества мяса.
2. Мышечная ткань мяса.
3. Жировая ткань мяса.
4. Соединительная ткань мяса.
5. Хрящевая и костная ткани мяса.
6. Послеубойные изменения в мясе.
7. Изменения мяса при хранении.
8. Химический состав тканей мяса.
9. Классификация кишечного сырья и субпродуктов.
10. Условия и сроки хранения мясопродуктов.
11. Белки мяса.
12. Химический состав и свойства крови.
13. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.
14. Классификация мяса по термическому состоянию.
15. Способы и температурные режимы размораживания мяса.
16. Мясо с признаками PSE и DFD.
17. Разделка, обвалка, жиловка мяса.
18. Автолиз мяса
19. Питательная ценность мяса.
20. Автолиз мяса с признаками PSE и DFD.
21. Белки мышечной ткани мяса.
22. Соединительная ткань мяса.
23. Мышечная ткань мяса.
24. Разделка сырья при производстве копченостей.
25. Химический состав и свойства крови.

Раздел 2 Посол сырья для производства колбасных и соленых изделий

1. Посолочные вещества. Поваренная соль. Нитрит натрия.
2. Пищевые добавки. Сахара. Пищевые кислоты и их соли.
3. Пищевые фосфаты, классификация и свойства. Основные функции и механизм действия фосфатов.
4. Влияние фосфатов на влагоудерживающую, эмульгирующую способность белков мышечной ткани. Влияние фосфатов на процессы окисления. Применение фосфатных препаратов.
5. Пряности, приправы, вкусо-ароматические добавки. Ароматизаторы. Коптильные препараты.
6. Вещества-консерванты. Вещества-антиокислители. Пищевые красители. Бактериальные и ферментные препараты.
7. Вещества, повышающие адгезию и величину влагосвязывающей способности. Желатин. Гидроколлоиды.
8. Каррагинаны, виды, свойства, способы получения и применения.
9. Агар, пектины, альгинат натрия. Метилцеллюлоза.
10. Эмульгаторы. Природа происхождения, свойства и способы применения. Технологические схемы производства эмульсий из жирсырья, цельного молока.
11. Растительные белковые препараты: соевые, препараты из нута. Виды свойства, способы применения.
12. Использование генетически модифицированных продуктов.
13. Препараты животного происхождения. Способы получения. Свойства, способы применения. Молочные белковые препараты.
14. Крахмалы. Происхождение, свойства. Модифицированные крахмалы. Опыт использования.
15. Заменители основного сырья. Клетчатка: пшеничная, картофельная, цитрусовая, морковная. Технология применения.
16. Функционально-технологические свойства составных частей мяса. Белки, участвующие в образовании мясных эмульсий. Факторы, влияющие на гелеобразующую, эмульгирующую способность белка.
17. Факторы, определяющие способность жира к эмульгированию. Функционально-технологические свойства коллагена.
18. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
19. Факторы, влияющие на уровень влагосвязывающей способности белков. Эмульгирующая способность мышечных белков.
20. Функционально-технологические свойства вторичного мясного сырья. Субпродукты второй категории. Мясо механической обвалки. Кровь и ее фракции.
21. Физико-химическая сущность процесса приготовления мясных эмульсий. Факторы, влияющие на степень экстракции солерастворимых белков. Факторы, влияющие на степень дисперсности жира.
22. Практика приготовления мясных эмульсий.
23. Технологические схемы производства продуктов из замороженного сырья. Ассортимент производимых продуктов по данной технологии. Характеристика основных стадий технологического процесса.
24. Технологические схемы использования белковых и других препаратов.
25. Приготовление гелей, белково-жировых эмульсий, эмульсий из свиной шкурки режимы, способы, условия и продолжительность хранения.
26. Приготовление искусственного шпика.
27. Влияние препаратов на пищевую, биологическую ценность, на качественные показатели готовых продуктов.

Раздел 3 Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий

1. Классификация колбасных оболочек.
2. Белковые искусственные оболочки. Целлюлозные оболочки. Фиброзные оболочки. Полимерные оболочки: амидак, амицел, амилукс. Парогазопроницаемые полимерные оболочки. Съедобные коллагеновые пленки и оболочки. Натуральные оболочки. Основные производители.
3. Основные преимущества и недостатки использования колбасных оболочек. Виды исполнения. Назначение.
4. Технология применения колбасных оболочек. Режимы хранения, замачивания, использования, скорость набивки.

Раздел 4 Термическая обработка

1. Особенности режимов термической обработки. Варка, режимы копчения. Охлаждение.
2. Назначение осадки колбасных изделий. Процессы, развивающиеся при осадке. Технологические режимы.
3. Обработка мясопродуктов дымом (обжарка, горячее и холодное копчение). Важнейшие свойства коптильных веществ, их антисептическое и антиокислительное действие, взаимодействие с продуктом. Режимы, техника процессов.
4. Тепловая обработка. Цель и варианты обработки.
5. Изменения составных частей продукта при тепловой обработке. Их значение и зависимость от условия нагрева.
6. Оборудование для тепловой обработки. Сушка. Цель сушки. Режимы и техника сушки.
7. Охлаждение. Цель, способы и режимы.
8. Основные процессы, протекающие при копчении. Цель копчения.
9. Условия получения дыма. Механизм копчения. Выбор древесины для получения дыма.

Раздел 5 Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий

1. Технологические схемы производства сырокопченых колбас и мясных продуктов.
2. Применения бактериальных культур и глюконодельталактона. Преимущества и недостатки. Состав и свойства бактериальных культур.
3. Требования, предъявляемые к сырью, при производстве сырокопченых колбас и мясных изделий.
4. Особенности производства сырокопченых колбас из замороженного сырья. Контролируемые параметры. Виды оболочек.
5. Виды брака сырокопченых колбас и мясных изделий
6. Виды брака эмульгированных продуктов. Причины возникновения, способы устранения.
7. Требования, предъявляемые к качеству готовых продуктов. Физико-химические и микробиологические исследования. Приборы и оборудование. Методы исследования.
8. Аттестованные, аккредитованные и производственные лаборатории. Оснащенность производственной лаборатории.
9. Программа производственного контроля. Периодичность исследований.
10. Комбинированные продукты. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного происхождения, их комплексами и синтетическими добавками: влияние на функционально-технологические и пищевые свойства, принципы сочетания компонентов; разработки рецептур и технологии.
11. Модели качества. Программирование рецептур.
12. Производство комбинированных колбас, полуфабрикатов, готовых блюд. Технологические и аппаратно-технологические схемы производства.
13. Производство комбинированных продуктов с заданным химическим составом, пути оптимизации рецептур, производство искусственных продуктов.

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.

Бланк теста

Образец

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

**Тестирование по итогам освоения дисциплины
«Современное производство колбасных и
солено-копченых изделий»**

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. Свинина 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 мясе поросят ставят штамп – букву «М» с правой стороны клейма;
свинину III категории;
мясо кроликов;

21. По упитанности и в зависимости от качества обработки тушки всех видов птицы подразделяют на ...

I и II категории;
I, II и III категории;
I, II, III и IV категории;
высшей, I, II, III и IV категории;
высшей и I категории;

22. Мясо имеющее температуру в толще мышц не более 4 °С в зависимости от термического состояния подразделяется как ...

парное;
остывшее;
охлажденное;
подмороженное
мороженное

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, заплечная)
5. Грудинка
6. Лопаточная часть
7. Покромка

25. Посоленное мясо выдерживается при температуре:

- 10 - 15 °C
- 5 °C
- 0 - 4 °C

15. Скорость проникновения соли в мясо зависит от:
содержания белков
степени измельчения
рН мяса

26. Наиболее тонко измельчают мясо для производства:
полукопченых колбас
вареных колбас, сосисок, сарделек

27. Штриковка колбасных батонов проводится для:
уплотнения фарша;
удаления воздуха;
повышения вязкости

28. Температурный режим обжарки:

- 90 ± 10 °C
- 30 ± 10 °C
- 60 ± 10 °C

29. Продолжительность варки зависит от:

- вида и диаметра колбасы;
- состава фарша;
- степени посола

30. Срок хранения вареных колбас 1 сорта:

- не более 5 суток;
- не более 48 часов;
- не более 72 часов

31. Порядок закладки сырья при куттеровании вареных колбас:

- жирное сырье
- твердое сырье
- нитрит натрия
- специи
- полужирное сырье

32. Недостаточная выдержка сырья в посоле влияет на качество колбасы

- появление морщинистости оболочки
- появление отеков
- обесцвечивание фарша на разрезе

33. Н перевар колбасы указывают следующие показатели

- сухой, рыхлый фарш на разрезе
- бульонные отеки под оболочкой
- оплавление кусочков шпика

34. Режим выдержки в рассоле копчено-вареных продуктов:

без массирования 5-7 сут., с массированием 2-3 сут.
без массирования 2-3 сут., с массированием 24 ч.

35. Фосфаты применяют для
улучшения цвета колбасы
повышения водосвязывающей способности
улучшения вкуса

36. Наибольшие потери при термообработке вызывает оболочка
а) полиамидная
б) натуральная
в) целлофановая

37. Единица измерения синюг
а) штука
б) пучок
в) килограмм

38. Кровь состоит из:
а) белков, углеводов, воды
б) форменных элементов и плазмы
в) липидной фазы и воды

39. К эндокринному сырью относятся:
а) кровь
б) железы внутренней секреции
в) рога и копыта

40. Субпродукты по пищевой ценности подразделяются:
а) на 4 группы
б) на 2 категории
в) на 3 сорта

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			