

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Биотехнология производства продуктов из нетрадиционного сырья

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
Направленность программы Пищевая биотехнология
Форма обучения Очная, заочная

Программа разработана:

Алексеев А.Л. _____ профессор д-р биол.наук. профессор
(подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК- 1);

- способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК- 2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, представлены в таблице.

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
Знать технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК - 1
<i>Умение</i>	
Уметь осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК - 1
<i>Навык</i>	
Владеть приемами осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК – 1
<i>Опыт деятельности</i>	
Обладать опытом осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК - 1
<i>Знание</i>	
Знать реализацию и управление биотехнологическими процессами	ПК – 2
<i>Умение</i>	
Уметь реализовать и управлять биотехнологическими процессами	ПК – 2
<i>Навык</i>	
Владеть способностью реализовать и управлять биотехнологическими процессами	ПК – 2
<i>Опыт деятельности</i>	
Обладать способностью реализовать и управлять биотехнологическими процессами	ПК – 2

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очная форма обучения 2020 год набора						
3,6	3/108	18	36	0,2	53,8	Зачет
заочная форма обучения 2019, 2020, 2021 год набора						
3,6	3/108	4	10	0,2	93,8	Зачет
очная форма обучения 2021 год набора						
3,6	3/108	16	32	0,2	59,8	Зачет

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

2.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1. Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека	Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят.	Раздел 3. Продукты из оленины.	Раздел 4. Продукты из верблюжатины.
Раздел 5. Продукты из кенгурятины.	Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусятины	Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения	Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.

2.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			очно	очно	заочно
			2019, 2020	2021	2019, 2020, 2021
1.	Раздел 1. Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека	Виды нетрадиционного мясного сырья (характеристика нетрадиционного сырья, состав и свойства конины, оленины, мяса яка, кенгуру, страусов, и др. нетрадиционного мясного сырья).	4	2	0,5
2.	Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят.	Сырье. Характеристика ассортимента мясопродуктов из конины и мяса жеребят. Технология производства продуктов из конины.	4	4	0,5
3.	Раздел 3. Продукты из оленины.	Сырье. Характеристика ассортимента. Технология производства продуктов из оленины. Подготовка и разделка сырья. Посол. Подготовка сырья к термической обработке. Термическая обработка. Технология производства продуктов из оленины	4	4	0,5
4.	Раздел 4. Продукты из верблюжатины.	Сырье. Мясо страуса. Характеристика ассортимента. Технология производства продуктов из верблюжатины. Подготовка и разделка сырья. Посол. Подготовка сырья к термической обработке. Термическая обработка. Технология производства продуктов из верблюжатины.	1	1	0,5

5.	Раздел 5. Продукты из кенгурятины.	Сырье. Характеристика ассортимента. Технология производства продуктов из кенгурятины. Подготовка и разделка сырья. Посол. Подготовка сырья к термической обработке. Термическая обработка. Технология производства продуктов из кенгурятины.	2	2	0,5
6.	Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусятины	Сырье. Характеристика ассортимента. Технология производства продуктов из индюшатины, страусятины. Подготовка и разделка сырья. Посол. Подготовка сырья к термической обработке. Термическая обработка. Технология производства продуктов из индюшатины, страусятины.	1	1	0,5
7.	Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения	Охлаждение и хранение мясных изделий. Способы консервирования мяса нетрадиционного сырья животного происхождения.	1	1	0,5
8.	Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.	Санитарно - гигиенические аспекты производства мясных изделий из нетрадиционного сырья животного происхождения. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.	1	1	0,5
ИТОГО			18	16	4

2.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				очно	очно	заочно
				2019, 2020	2021	2019, 2020, 2021
1.	Раздел 1. Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека	Определение видовой принадлежности нетрадиционного мясного сырья Сортовая разделка конины, мясо жеребят Изучение технологических схем производства продуктов из конины, мяса жеребят. Составление аппаратурно-технологических схем <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков сортовой разделки конины, составления аппаратурно-технологических схем</i>	Опрос	3	2	2
2.	Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят.	Сортовая разделка оленины Изучение технологических схем производства продуктов из оленины. Составление аппаратурно-технологических схем <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков сортовой разделки оленины, составления аппаратурно-технологических схем.</i>	Опро	2	2	2
3.	Раздел 3. Продукты из оленины.	Виды нетрадиционного мясного сырья (характеристика нетрадиционного сырья, состав и свойства конины, оленины, мяса яка, кенгуру, страусов, и др. нетрадиционного мясного сырья).	Опро	3	2	1

4.	Раздел 4. Продукты из верблюжатины.	Сортовая разделка мяса верблюдов. Изучение технологических схем производства продуктов из верблюжатины. Составление аппаратурно-технологических схем <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков сортовой разделки верблюдов, составления аппаратурно-технологических схем</i>	Опро	7	6	1
5.	Раздел 5. Продукты из кенгурятины.	Сортовая разделка кенгурятины. Изучение технологических схем производства продуктов из кенгурятины. Составление аппаратурно-технологических схем <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков сортовой разделки кенгурятины, составления аппаратурно-технологических схем</i>	Опро	9	9	1
6	Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусятины	Сортовая разделка индюшатины, страусятины. Изучение технологических схем производства продуктов из индюшатины, страусятины. Составление аппаратурно-технологических схем <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков сортовой разделки страусятины, составления аппаратурно-технологических схем</i>	Опро	4	4	1
7	Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения	Контроль и регулирование холодильной обработки мяса птицы Проблемы и результаты исследования процессов охлаждения капиллярно-пористых пищевых продуктов вакуумно-испарительным способом	Опро	4	4	1

8	Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.	Санитарно - гигиенические аспекты производства мясных изделий из нетрадиционного сырья животного происхождения. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества готовой продукции</i>	Опро	4	3	1
ИТОГО				36	32	10

2.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			очно	очно	заочно
			2019, 2020	2021	2019, 2020, 2021
1.	Раздел 1. Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека	Определение видовой принадлежности нетрадиционного мясного сырья. Подготовка к практической работе.	8	8	12
2.	Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят.	Сортовая разделка конины, мясо жеребят Изучение технологических схем производства продуктов из конины, мяса жеребят. Составление аппаратурно-технологических схем. Подготовка к практической работе. Подготовка презентации.	8	8	12
3.	Раздел 3. Продукты из оленины.	Сортовая разделка оленины Изучение технологических схем производства продуктов из оленины. Составление аппаратурно-технологических схем. Подготовка к практической работе. Подготовка презентации.	7	6	12

4.	Раздел 4. Продукты из верблюжатины.	Виды нетрадиционного мясного сырья (характеристика нетрадиционного сырья, состав и свойства конины, оленины, мяса яка, кенгуру, страусов, и др. нетрадиционного мясного сырья). Сырье. Характеристика ассортимента мясопродуктов из конины и мяса жеребят, оленины. Технология производства продуктов из конины, оленины. Подготовка к письменной работе.	6	5	12
5.	Раздел 5. Продукты из кенгурятины.	Сортовая разделка мясо верблюдов. Изучение технологических схем производства продуктов из верблюжатины. Составление аппаратурно-технологических схем. Подготовка к практической работе. Подготовка презентации.	6	5	12
6.	Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусятины	Сортовая разделка кенгурятины. Изучение технологических схем производства продуктов из кенгурятины. Составление аппаратурно-технологических схем. Подготовка к практической работе. Подготовка презентации.	6	5	11
7.	Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения	Сортовая разделка индюшатины, страусятины. Изучение технологических схем производства продуктов из индюшатины, страусятины. Составление аппаратурно-технологических схем. Подготовка к практической работе. Подготовка презентации.	6	5	11

8.	Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.	Физико-химические и функционально-технологические свойства нетрадиционного мясного сырья Электрофизические методы при холодильном хранении пищевых продуктов Озонирование мясопродуктов при хранении Нормы загрузки холодильников и холодильных камер Хранение замороженных пищевых продуктов Перспективные способы криообработки сырья биологического происхождения Использование электростимуляции при холодильной обработке мяса Контроль и регулирование холодильной обработки мяса птицы Проблемы и результаты исследования процессов охлаждения капиллярно-пористых пищевых продуктов вакуумно-испарительным способом Написание реферата и подготовка презентации	6,8	5,8	11,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2
ИТОГО			54	60	94

3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека	Васильева, С.Б. Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы : учебное пособие : в 2 частях / С.Б. Васильева, Н.И. Давыденко, О.В. Жукова. — Кемерово : КеМГУ, [б. г.]. — Часть 1 : Переработка сырья животного происхождения и рыбы — 2008. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-521-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4610 (дата обращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4610

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят.	Сергеева, И.Ю. Технологии продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / И.Ю. Сергеева. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 120 с. — ISBN 978-5-89289-472-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4618 (дата обращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4618
Раздел 3. Продукты из оленины.	Сергеева, И.Ю. Технологии продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / И.Ю. Сергеева. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 120 с. — ISBN 978-5-89289-472-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4618 (дата обращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4618
Раздел 4. Продукты из верблюжатины.	Сергеева, И.Ю. Технологии продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / И.Ю. Сергеева. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 120 с. — ISBN 978-5-89289-472-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4618 (дата обращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4618
Раздел 5. Продукты из кенгурятины.	Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности : учебное пособие / Н.Н. Потипаева, Г.В. Гуринович, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-500-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4612 (дата обращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4612
Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусятины	Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности : учебное пособие / Н.Н. Потипаева, Г.В. Гуринович, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-500-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4612 (дата обращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4612
Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения	Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255	https://e.lanbook.com/book/305255

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	(дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.	Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1)	Знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Владеть приемами разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-2	способностью к реализации и управлению	Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материа-	Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производ-	Владеть способностью организовывать входной кон-

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее ча- сти)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	биотехно- логически- ми процес- сами (ПК-2)	лов, производ- ственный контроль полуфабрикатов, параметров техно- логических процес- сов и контроль качества готовой продукции	ственный контроль полу- фабрикатов, параметров технологических процес- сов и контроль качества готовой продукции	троль качества сырья и вспомогательных материалов, произ- водственный кон- троль полуфабрика- тов, параметров техно- логических процес- сов и контроль каче- ства готовой продук- ции

4.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

4.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

4.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результат обу- чения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетво- рительно»</i>	<i>«удовлетвори- тельно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
I этап Знать технологи- ческий процесс в соответствии с регламентом и использовать тех- нические средства для измерения основных пара- метров биотехно- логических процес- сов, свойств сырья и продук- ции (ПК-1)	Фрагментарные знания техноло- гического процес- са в соответ- ствии с регла- ментом и исполь- зовать техниче- ские средства для измерения ос- новных парамет- ров биотехноло- гических процес- сов, свойств сы- рья и продукции / Отсутствие зна- ний	Неполные зна- ния технологи- ческого процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для из- мерения основ- ных параметров биотехнологиче- ских процессов, свойств сырья и продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробле- мы знания техно- логического процес- са в соответ- ствии с регламен- том и использовать технические сред- ства для измерения основных парамет- ров биотехнологи- ческих процессов, свойств сырья и продукции	Сформирован- ные и система- тические знания технологического процесса в соот- ветствии с регла- ментом и исполь- зовать техниче- ские средства для измерения основ- ных параметров биотехнологиче- ских процессов, свойств сырья и продукции
II этап	Фрагментарное	В целом успеш-	В целом успешное,	Успешное и си-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
Уметь осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1)	умение осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции / Отсутствие умений	ное, но не систематическое умение осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	стематическое умение осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции
III этап Владеть навыками осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Успешное и систематическое применение навыков осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции
I этап Знать реализацию и управление биотехнологическими процессами (ПК-2)	Фрагментарные знания реализовать и управлять биотехнологическими процессами / Отсутствие знаний	Неполные знания реализовать и управлять биотехнологическими процессами	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания реализовать и управлять биотехнологическими процессами	Сформированные и систематические знания реализовать и управлять биотехнологическими процессами
II этап Уметь реализовать и управлять биотехнологическими процессами	Фрагментарное умение реализовать и управлять биотехнологическими процессами / Отсутствие	В целом успешное, но не систематическое умение реализовать и управлять биотехнологическими процессами	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение реализовать и управлять биотехнологическими процессами	Успешное и систематическое умение реализовать и управлять биотехнологическими процессами

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
(ПК-2)	умений	ческими процессами	процессами	ми
III этап Владеть навыками реализовать и управлять биотехнологическими процессами (ПК-2)	Фрагментарное применение навыков реализовать и управлять биотехнологическими процессами / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение реализовать и управлять биотехнологическими процессами	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков реализовать и управлять биотехнологическими процессами	Успешное и систематическое применение навыков реализовать и управлять биотехнологическими процессами

4.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Типовые контрольные задания:

1. Дать определение нетрадиционного сырья
2. Рассказать характеристику ассортимента мясопродуктов из конины и мяса жеребят
3. Владеть знаниями технологии производства национальных, вареных и запеченных продуктов из конины

Задания для подготовки к зачету

ПК-1

Знать технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции

1. Виды нетрадиционного мясного сырья (характеристика нетрадиционного сырья, состав и свойства конины, оленины, мяса яка, кенгуру, страусов, и др. нетрадиционного мясного сырья).

2. Сырье. Характеристика ассортимента мясопродуктов из конины и мяса жеребят. Технология производства продуктов из конины.

3. Сырье. Характеристика ассортимента. Технология производства продуктов из оленины. Подготовка и разделка сырья.

Уметь осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции

1. Сырье. Мясо страуса. Характеристика ассортимента.

2. Технология производства продуктов из верблюжатины. Подготовка и разделка сырья. Посол. Подготовка сырья к термической обработке.

Навык. Владеть способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции

1. Термическая обработка. Технология производства продуктов из верблюжатины.

2. Сырье. Характеристика ассортимента. Технология производства продуктов из кенгурятины.

ПК-2

Знать реализацию и управление биотехнологическими процессами

1. Посол. Подготовка сырья к термической обработке.

2. Термическая обработка. Технология производства продуктов из оленины

Уметь управлять биотехнологическими процессами

1. Подготовка и разделка сырья. Посол. Подготовка сырья к термической обработке.

2. Термическая обработка. Технология производства продуктов из кенгурятины.

3. Сырье. Характеристика ассортимента. Технология производства продуктов из индюшатины, страусятины.

Навык. Владеть способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами

1. Подготовка и разделка сырья. Посол. Подготовка сырья к термической обработке. Термическая обработка.

2. Технология производства продуктов из индюшатины, страусятины.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ПК-1 *Способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции*

Задания закрытого типа

1. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

а) телятина, свинина 1-4 категорий

б) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

в) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

г) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

Правильный ответ: а, в, г

2. Какого вида нутрии не существует:

а) Красная нутрия;

б) Серебристая нутрия;

в) Золотистая нутрия;

г) Лимонная нутрия.

Правильный ответ: а

3. Установите последовательность технологической схемы производства ливерной колбасы:

а. измельчение

б. приемка сырья

в. варка сырья

г. варка, охлаждение

д. жиловка

е. заполнение оболочки

ж. составление фарша

з. упаковывание

Правильный ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8
б	д	в	а	ж	е	г	з

4. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

1.	Мясо, которое обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас	А	Мороженое мясо, особенно долго хранившееся
2.	Мясо, которое имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ	Б	Охлажденное мясо
3.	Мясо, которое не допускается использовать для изделий высших сортов	В	Парное мясо
4.	Мясо, при использовании которого получается хорошее качество всех видов колбас	Г	Мясо, замораживаемое дважды

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Г; 4 – Б.

5. Установите соответствие между категориями упитанности и возраста животных

1.	Крупный рогатый скот	А	I, II, тощая
2.	Свиньи	Б	I, II, III, IV, V
3.	Мелкий рогатый скот	В	I, II, III

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б; 3 – А.

Задания открытого типа:

1. ФО, занимающий лидирующую позицию по производству оленины ...

Правильный ответ: Северо-Западный ФО

2. Родиной мускусных уток является ...

Правильный ответ: Мексика

3. Утята мускусной утки пригодны к реализации на мясо в возрасте ...

Правильный ответ: 7 недель

4. Желудок нутрий ...

Правильный ответ: однокамерный

5. По содержанию каких минеральных веществ мясо нутрий превосходит говядину ...

Правильный ответ: кальция и магния

6. Белок бедренных мышц уток характеризуется более высоким содержанием ...

Правильный ответ: треонина

7. Установлено, что мясо птицы и пищевые субпродукты характеризуются низким содержанием ...

Правильный ответ: жира

8. Установлено, что наиболее ценным в пищевом отношении являются тазобедренный и пояснично-крестцовые участки тушек нутрий, характеризующиеся высоким содержанием ...

Правильный ответ: мышечной ткани

9. 99 % кальция сосредоточено в

Правильный ответ: в костях

10. Высокую биологическую и пищевую ценность запеченных изделий из мяса нутрий предопределяет высокая массовая доля ...

Правильный ответ: белка и минеральных веществ

11. Липолитические ферменты - ферменты, расщепляющие ...

Правильный ответ: жиры

12. Максимальный срок хранения рулета, запеченного на основе мяса нутрии «Повосточному» на предприятии-изготовителе при температуре 5-8 °С составляет

Правильный ответ: 24 часа

13. Процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей называется ...

Правильный ответ: обвалка отрубов

14. Срок хранения сырокопченых колбас составляет ...

Правильный ответ: 1 мес

15. Срок хранения мясных консервов составляет ...

Правильный ответ: от 1 года до 3 лет

ПК-2 Способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами

Задания закрытого типа

1. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- а) безкостные
- б) мясокостные
- в) крупнокусковые
- г) костные
- д) порционные
- е) мелкокусковые

Правильный ответ: в, д, е

2. Для производства продуктов диетического питания лучше всего подходит:

- а) мясо нутрий;
- б) мясо цыплят-бройлеров;
- в) говядина;
- г) свинина.

Правильный ответ: а

3. Установите последовательность технологической схемы производства фасованного мяса:

- а. групповая упаковка
- б. потребительская упаковка
- в. разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы,
- г. хранение
- д. разделка отрубов на порции
- е. транспортирование
- ж. охлаждение
- з. реализация

Правильный ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8
в	д	б	а	ж	г	е	з

4. Установите соответствие между видами мяса и схемами их разделки на крупнокусковые полуфабрикаты

1.	Схема разделки свинины	А	вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2.	Схема разделки говядины	Б	тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3.	Схема разделки баранины (козлятины)	В	вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Б.

5. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

1.	Мясо, которое обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас	А	Мороженое мясо, особенно долго хранившееся
2.	Мясо, которое имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ	Б	Охлажденное мясо
3.	Мясо, которое не допускается использовать для изделий высших сортов	В	Парное мясо
4.	Мясо, при использовании которого получается хорошее качество всех видов колбас	Г	Мясо, замораживаемое дважды

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Г; 4 – Б.

Задания открытого типа:

1. Регион, который занимает лидирующую позицию по производству конины ...

Правильный ответ: Республика Башкортостан

2. ФО, занимающий лидирующую позицию по производству мяса кроликов ...

Правильный ответ: Приволжский ФО

3. Родиной нутрий является ...

Правильный ответ: Южная Америка

4. Вибрисс – это ...

Правильный ответ: орган осязания

5. Значение рН мяса нутрий составляет ...

Правильный ответ: 6,7...6,8 ед.

6. Нутрия – это ...

Правильный ответ: зверь

7. Наибольший удельный вес в составе липидов мяса водоплавающей птицы занимают ...

Правильный ответ: триглицериды

8. Установлено, что мясо птицы и пищевые субпродукты характеризуются высоким содержанием ...

Правильный ответ: белка

9. Известно, что лопаточно-плечевая и шейно-грудная части тушек нутрий характеризуются высоким содержанием

Правильный ответ: костной ткани

10. Одним из важнейших показателей пищевых продуктов является ...

Правильный ответ: безопасность

11. Протеолитические ферменты – ферменты, расщепляющие ...

Правильный ответ: белки

12. Срок хранения деликатесного продукта «Окорочка нутрии «Желанные» запеченные» составляет

Правильный ответ: 72 часа

13. Операции по расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши называются ...

Правильный ответ: разделкой мяса

14. Колбасы, для которых проводят длительную осадку ...

Правильный ответ: сырокопченые

15. Для завершения процесса вторичного структурообразования, стабилизации окраски, подсушивания оболочки проводится ...

Правильный ответ: кратковременная осадка

4.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II Этап III	Тестирование представление и защита доклада	Сентябрь /
Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят.	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	Октябрь
Раздел 3. Продукты из оленины.	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	Ноябрь
Раздел 4. Продукты из верблюжатины.	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	декабрь
Раздел 5. Продукты из кенгурятины.	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II	защита доклада	Февраль

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
		Этап III		
Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусатины	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II Этап III	устный опрос	март
Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II Этап III	устный опрос	апрель
Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.	ПК-1; ПК-2.	Этап I Этап II Этап III	устный опрос	май

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически связанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформле-	Не использованы	Использованы	Использованы	Широко использо-

ние	ны информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	ваны информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по сети «Интернет»	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	устный опрос	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	на зачёте	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Васильева, С.Б. Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы : учебное пособие : в 2 частях / С.Б. Васильева, Н.И. Давыденко, О.В. Жукова. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 : Переработка сырья животного происхождения и рыбы — 2008. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-521-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4610 (датаобращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4610
Сергеева, И.Ю. Технологии продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / И.Ю. Сергеева. — Кемерово : Кем-ГУ, 2008. — 120 с. — ISBN 978-5-89289-472-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4618 (датаобращения: 14.06.2023)..	https://e.lanbook.com/book/4618
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности : учебное пособие / Н.Н. Потипаева, Г.В. Гуринович, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-500-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4612 (датаобращения: 14.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/4612

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

7. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA;
Windows 8.1
MSWindows 7
OpenOffice Свободно распространяемое ПО,;
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО,

ZoomVideoCommunications, Inc.;

Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО.;

Dr.Web;

7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;

Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;

Лаборатория ММИС «Планы»

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Центрального Банка РФ	http://www.cbr.ru/
Официальный сайт Международной федерации бухгалтеров	www.ifac.org
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Росбизнесконсалтинга	http://www.rbc.ru/
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Официальный сайт «Института Профессиональных бухгалтеров и аудиторов России»	http://www.ipbr.org/
Официальный сайт Российской Коллегии аудиторов	www.rkanp.ru
Официальный сайт СРО НП «Аудиторская Ассоциация Содружество»	http://www.auditor-sro.org/
Официальный сайт Американской ассоциации дипломированных бухгалтеров	www.aicpa.org
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Журнал «Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве»	http://panor.ru/magazines/bukhuchyet-v-selskom-khozyaystve.html
Журнал «Управление экономическими системами: электронный научный журнал»	http://uecs.ru/
Журнал «Аудит и финансовый анализ»	http://auditfin.com/index.htm
Журнал «Эксперт»	www.expert.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Научно-практический журнал «Учет и статистика»	http://uchet.rsue.ru/
Национальное аккредитационное агенство в сфере образования	www.fepo.ru
ФГУ ГНИИ ИТТ	Федеральный портал «Российское образование» http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest

Наименование ресурса	Режим доступа
	ru
Yandex	http://teoria.vel.narod.ru
Wolfram Web Resource by Eric W. Weisstein	WolframAlfa
Компания 000 Волтек Групп	Voltekgroup.com
Сайт компании «Технология – 99»	www.minihalva.ru
Компания «Ольмакс»	www.olmax.ru
Электронно-библиотечная система «Лань»	www.lanbook.com

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 601 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - телевизор; специализированное учебное оборудование - йогуртница (переносная), рефрактометр, хлебопечь, крытая баня, микроскоп, стационарный облучатель (переносной), холодильник, центрифуга (переносная), шкаф сушильный, рН-метр стационарный (переносной), аквадистиллятор, анализатор качества молока, весы лабораторные, весы электронные, вискозиметр, индикатор, микропроцессорный иономер, очиститель воздуха, электрическая плита, термостат воздушный, ультразвуковой анализатор молока, фотоколориметр, электрод (переносной)); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), рН-метр-милливольтметр (перенос-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>

<p>ной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>