

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

Техно-химический контроль в мясной отрасли

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения Очная, заочная

Программа разработана:

Левковская Е.В.

_____ (подпись)

доцент

_____ (должность)

канд. биол. наук

_____ (ученая степень)

-

_____ (ученое звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры Пищевых технологий

протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой _____

Ю.З. Насиров

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:

ОПК – 3 способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ОК – 4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ПК – 1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК – 3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК – 5 способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК – 6 способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6;
принципы, методы и способы контроля и управление качеством	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6;
формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов	ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3
принципы организации теххимического контроля на предприятии;	ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3
<i>Умение</i>	
требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6;
принципы, методы и способы контроля и управление качеством	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6;
методологией управления качеством	ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3
методами организации производственного контроля	ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3
<i>Навык</i>	
методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3

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.		

заочная форма обучения 2019 год набора						
4	4/144	6	10	0,2	127,8	Зачет
очная форма обучения 2020 год набора						
4/8	4/144	18	36	0,2	89,8	Зачет
заочная форма обучения 2020 год набора						
4	4/144	6	10	0,2	127,8	Зачет

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

3.1 Структура дисциплины состоит из 5 разделов (тем):

Дисциплина «Техно-химический контроль в мясной отрасли»	
Раздел 1	«Введение. Цель и задачи дисциплины»
Раздел 2	«Повышение качества продукции»
Раздел 3	«Входной контроль сырья, материалов и продуктов»
Раздел 4	«Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли»
Раздел 5	«Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли»

3.2 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		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины»	Структура производственно-технического, химического и технологического контроля.	1	2	1
2.	Раздел 2 «Повышение качества продукции»	Научно обоснованный подход к созданию системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Роль технохимического контроля в получении биологически полноценных, экологически безопасных продуктов.	1	4	1
3.	Раздел 3 «Входной контроль сырья, материалов и продуктов»	Санитарно-ветеринарная служба предприятия. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы ветеринарно-санитарного контроля. Организация контроля качества мясного сырья и продуктов. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным цехам. Санитарная обработка цехов, профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Личная гигиена.	2	4	2
4.	Раздел 4 «Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли»	Производственно-технический, химический и технологический контроль производства. Факторы качества пищевых продуктов. Задачи технохимконтроля. Порядок отбора проб. Контроль условий приёма и подготовки мяса на перерабатывающих предприятиях. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов. колбасных, солёных, копченых изделий и	1	4	1

		полуфабрикатов.			
5.	Раздел 5 «Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли»	Задачи оптимального управления технологическими процессами мясной промышленности и пути их решения на основе применения прогрессивных методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясных продуктов.	1	4	1
Итого			6	12	6

3.3 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 / коллоквиумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
1.	Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины»	Анализ организации входного контроля сырья, материалов и продуктов. <i>Элементы практической подготовки:</i> Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции (для приготовления консервов, колбасных изделий, соленых и копченых продуктов).	Тесты	2	6	2
2.	Раздел 2 «Повышение качества продукции»	Определение качественных показателей и продуктов убоя животных и птиц. <i>Элементы практической подготовки:</i> Определение свежести говядины, свинины, баранины (органолептические исследования, химические показатели).	Тесты	2	8	2
3.	Раздел 3 «Входной контроль сырья, материалов и продуктов»	Определение качественных показателей консервов. <i>Элементы практической подготовки:</i> Определение массы нетто и соотношение составных частей консервов. Органолептические исследования. Химические исследования (определение массовой доли свинца и олова).	Защита презентации	2	8	2
4.	Раздел 4 «Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли»	Определение качественных показателей колбасных изделий, соленых и копченых продуктов. <i>Элементы практической подготовки:</i> Химические исследования (содержание влаги, нитрита натрия, хлорида натрия, крахмала и фосфатов).	Тесты	2	6	2
5.	Раздел 5 «Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли»	<i>Элементы практической подготовки:</i> Контроль качества консервного производства.	Защита презентации	2	8	2
ИТОГО				10	36	10

3.4 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		
			заочно	очно	заочно
			2018	2019	
1.	Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины»	Подготовка схем методов исследования в оценке органолептических свойств рыба и мясопродуктов	20	20	20
2.	Раздел 2 «Повышение качества продукции»	Составление моделей для оценки качества рыбных продуктов	30	20	30
3.	Раздел 3 «Входной контроль сырья, материалов и продуктов»	Типовая классификация систем показателя качества рыбных продуктов	30	20	30
4.	Раздел 4 «Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли»	Организация технологического контроля в сырьевом цехе	20	20	20
5.	Раздел 5 «Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли»	Организация технологического контроля консервного производства	27,8	9,8	27,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2
ИТОГО			128	89,8	128

4. 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. Цель и задачи дисциплины» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к зачету</i>	1. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : практикум : [16+] / Ю. Д. Сидоров, Д. 3. Давлетбаева, М. А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. — 135 с. : ил., табл., схем. — Режим до-	https://e.lanbook.com/book/102690 https://biblioclub.ru/index.php?page=b

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	<p>ступя: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084 (дата обращения: 01.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0714-8. – Текст : электронный.</p>	<p>ook&id=259084</p>
<p>Раздел 2 «Повышение качества продукции» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к зачету</i></p>	<p>1. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478 (дата обращения: 05.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/113356</p> <p>https://e.lanbook.com/book/130478</p>
<p>Раздел 3 «Входной контроль сырья, материалов и продуктов» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к зачету</i></p>	<p>1. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КеМГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : практикум : [16+] / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. — 135 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084 (дата обращения: 01.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0714-8. – Текст : электронный.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/102690</p> <p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084</p>
<p>Раздел 4 «Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли» <i>Изучение реко-</i></p>	<p>1. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КеМГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 (да-</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/102690</p>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<i>мендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету</i>	та обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : практикум : [16+] / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. — 135 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084 (дата обращения: 01.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-0714-8. — Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084
Раздел 5 «Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету</i>	1. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478 (дата обращения: 05.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/113356 https://e.lanbook.com/book/130478

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 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
ОПК – 3	способностью осуществлять технологический контроль	требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной от-	требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;	методами стандартных испытаний по определению физико-химических, био-

Номер/ индекс компе- тенции	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
	качества готовой продукции;	расли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	принципы, методы и способы контроля и управление качеством	химических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов
ОК – 4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов
ПК – 1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;	формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технoхимического контроля на предприятии;	методологией управления качеством, методами организации производственного контроля	методами стандартных испытаний по определению физико химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов
ПК – 3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технoхимического контроля на предприятии;	методологией управления качеством, методами организации производственного контроля	методами стандартных испытаний по определению физико химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов
ПК – 5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль ка-	формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технoхимического контроля на предприятии;	методологией управления качеством, методами организации производственного контроля	методами стандартных испытаний по определению физико химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

Номер/ индекс компе- тенции	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
	чества готовой продукции			
ПК – 6	способностью обрабатывать текущую про- изводственную информацию, анализировать полученные данные и ис- пользовать их в управлении ка- чеством про- дукции	требования стан- дартов к качеству сырья и продук- ции мясной от- расли; принципы, методы и способы контроля и управ- ление качеством	требования стан- дартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы кон- троля и управление качеством	методами стандарт- ных испытаний по определению физи- ко-химических, био- химических и струк- турно-механических показате-лей сырья, готовых продуктов

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

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

Результат обу- чения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать требования стандартов к ка- честву сырья и продукции мяс- ной отрасли; принципы, мето- ды и способы контроля и управление каче- ством; (ОПК-3)	Фрагментарные знания требова- ния стандартов к качеству сырья и продукции мяс- ной отрасли; принципы, мето- ды и способы контроля и управление ка- чеством;/ Отсут- ствие знаний	Неполные зна- ния требова- ния стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, ме- тоды и способы контроля и управление ка- чеством	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания требо- вания стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принци- пы, методы и спо- собы контроля и управление каче- ством;	Сформирован- ные и система- тические знания требования стан- дартов к каче- ству сырья и продукции мяс- ной отрасли; принципы, мето- ды и способы контроля и управление каче- ством
II этап Уметь рассчиты- вать и проекти- ровать отдельные стадии техноло- гического про-	Фрагментарное умение требова- ния стандартов к качеству сырья и продукции мяс- ной отрасли;	В целом успеш- ное, но не си- стематическое умение требова- ния стандартов к качеству сырья	В целом успешное, но содержащее от- дельные пробелы умение требования стандартов к каче- ству сырья и про-	Успешное и си- стематическое умение требова- ния стандартов к качеству сырья и продукции мяс-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
цесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования (ОПК-3)	принципы, методы и способы контроля и управление качеством / Отсутствие умений	и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	дукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	ной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством
III этап Владеть навыками методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов (ОПК-3)	Фрагментарное применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов; / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов	Успешное и систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов
I этап Знать требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством; (ОК-4)	Фрагментарные знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством; / Отсутствие знаний	Неполные знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством;	Сформированные и систематические знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством
II этап Уметь рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования (ОК-4)	Фрагментарное умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	Успешное и систематическое умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов (ОК-4)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов;/ Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов</p>
<p>I этап</p> <p>Знать формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технохимического контроля на предприятии; (ПК –1)</p>	<p>Фрагментарные знания- формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технохимического контроля на предприятии;/ Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технохимического контроля на предприятии;</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технохимического контроля на предприятии;</p>	<p>Сформированные и систематические знания формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технохимического контроля на предприятии;</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь методологией управления качеством, методами организации производственного контроля;. (ПК – 1)</p>	<p>Фрагментарное умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля;/ Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля</p>	<p>Успешное и систематическое умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля;</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками методами стандартных испытаний по определению физико (ПК –1)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико; / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение методами стандартных испытаний по определению физи-</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методами стандартных испытаний по определению физи-</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико;</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
		ко;	нию физико	
<p>I этап</p> <p>Знать формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технического контроля на предприятии; (ПК –3)</p>	<p>Фрагментарные знания- формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технического контроля на предприятии; / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технического контроля на предприятии;</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технического контроля на предприятии;</p>	<p>Сформированные и систематические знания формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации технического контроля на предприятии;</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь методологией управления качеством, методами организации производственного контроля;. (ПК – 3)</p>	<p>Фрагментарное умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля; / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля</p>	<p>Успешное и систематическое умение методологией управления качеством, методами организации производственного контроля;</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками методами стандартных испытаний по определению физико (ПК –3)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико; / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение методами стандартных испытаний по определению физико;</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико;</p>
<p>I этап</p> <p>Знать требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством; (ПК-6)</p>	<p>Фрагментарные знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством; / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством;</p>	<p>Сформированные и систематические знания требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
II этап Уметь рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования (ПК-6)	Фрагментарное умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством	Успешное и систематическое умение требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством
III этап Владеть навыками методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов (ПК-6)	Фрагментарное применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов;/ Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов	Успешное и систематическое применение навыков методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

5.3 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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Текущий контроль проводится при защите расчетных заданий по темам практических занятий, а так же в форме тестирования, обеспечивая, таким образом, закрепление знаний по теоретическому материалу и формирование навыка практического построения прогнозов с использованием различных методов.

Задания для подготовки к зачету

(ОПК-3) способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

Знать требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством

1. Производственно-технический, химический и технологический контроль производства.

2. Факторы качества пищевых продуктов.

3. Порядок отбора проб. Контроль условий приёма и подготовки рыба на перерабатывающих предприятиях.

Уметь требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством

4. Контроль холодильной обработки и хранения рыба и мясопродуктов. колбасных, солёных, копченых изделий и полуфабрикатов.

5. Роль теххимического контроля в получении биологически полноценных, экологически безопасных продуктов.

6. Санитарно-ветеринарная служба предприятия.

Навык методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

7. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы ветеринарно-санитарного контроля.

8. Организация контроля качества мясного сырья и продуктов.

ОК – 4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

Знать требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством

9. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным цехам.

10. Санитарная обработка цехов, профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Личная гигиена.

Уметь требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством

11. Задачи оптимального управления технологическими процессами мясной промышленности и пути их решения на основе применения прогрессивных методов исследования в оценке органолептических свойств рыба и рыбных продуктов.

12. Структура производственно-технического, химического и технологического контроля.

Навык методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

13. Научно обоснованный подход к созданию системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

14. Роль теххимического контроля в получении биологически полноценных, экологически безопасных продуктов.

ПК – 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

Знать формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации техно-химического контроля на предприятии;

15. Санитарно-ветеринарная служба предприятия.

16. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы ветеринарно-санитарного контроля.

Уметь управления методологией качества, методами организации производственного контроля

17. Организация контроля качества мясного сырья и продуктов.

18. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным цехам.

Навык методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

19. Санитарная обработка цехов, профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Личная гигиена.

20. Производственно-технический, химический и технологический контроль производства.

ПК – 3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

Знать формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации техно-химического контроля на предприятии

21. Факторы качества пищевых продуктов.

22. Задачи техно-хим контроля.

23. Порядок отбора проб.

Уметь управления методологией качества, методами организации производственного контроля

24. Контроль условий приёма и подготовки рыба на перерабатывающих предприятиях.

25. Контроль холодильной обработки и хранения рыба и мясопродуктов. колбасных, солёных, копченых изделий и полуфабрикатов.

Навык методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

26. Задачи оптимального управления технологическими процессами мясной промышленности и пути их решения на основе применения прогрессивных методов исследования в оценке органолептических свойств рыба и рыбных продуктов.

27. Определение качественных показателей и продуктов убоя животных и птиц.

ПК – 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Знать формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов принципы организации техно-химического контроля на предприятии

28. Определение свежести говядины, свинины, баранины (органолептические исследования, химические показатели).

29. Определение качественных показателей консервов.

Уметь управления методологией качества, методами организации производственного контроля

30. Определение массы нетто и соотношение составных частей консервов.

31. Органолептические исследования.

Навык методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

32. Химические исследования (определение массовой доли свинца и олова).

33. Определение качественных показателей колбасных изделий, солёных и копченых продуктов.

34. Химические исследования (содержание влаги, нитрита натрия, хлорида натрия, крахмала и фосфатов).

ПК – 6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Знать требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством

35. Контроль качества консервного производства.

36. Организация контроля качества мясного сырья и продуктов

Уметь требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли; принципы, методы и способы контроля и управление качеством

37. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов

38. Оценка органолептических свойств мяса и мясных продуктов

Навык методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов

39. Химические исследования (определение массовой доли свинца и олова).

40. Организация технологического контроля в сырьевом цехе

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

ОК – 4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

Задания закрытого типа:

1. Контроль, выполняемый самим предприятием – это...

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: а

2. Контроль выполняется на предприятии при поступлении сырья – это...

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: б

3. Контроль качества готовой продукции – это

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: в

4. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешним признакам – это...

а) брокераж

б) органолептическая оценка

в) теххимический контроль

Правильный ответ: а.

5. Оценка качества сырья, продукции методами физического, химического, физико-химического анализа – это...

а) брокераж

б) органолептическая оценка

в) теххимический контроль

Правильный ответ: в.

Задания открытого типа:

1. Оценка качества внешнего вида, запаха, вкуса готовой продукции – это _____

Правильный ответ: органолептическая оценка.

2. Отсутствие в продуктах вредных для организма человека веществ определяет _____ продуктов

Правильный ответ: безопасность.

3. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность) _____

Правильный ответ: пищевая ценность

4. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____

Правильный ответ: биологическая ценность

5. Помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании называется _____

Правильный ответ: карантин.

6. Помещение, в котором размещают больных животных называется _____

Правильный ответ: изолятор.

7. Периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия _____ раза в месяц

Правильный ответ: 2

8. Время выдержки крупного рогатого скота на предубойной базе _____ часа

Правильный ответ: 24

9. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю по следующие параметры- сила тока, напряжение, время, называется _____

Правильный ответ: электроогушение.

10. Процесс первичной переработки птиц, при котором подвергают контролю параметры – температура парафинотомассы, время, обливание холодной водой называется _____

Правильный ответ: воскование.

11. Процесс первичной переработки свиней, при котором контролируют следующие параметры – температура 1000° С, время 5 секунд, ровный коричневый цвет _____

Правильный ответ: опаливание.

12. При биохимической порче и гнилостном разложении мяса проводят _____ исследования

Правильный ответ: физико-химические исследования

13. После переработки инфекционно больных животных на предубойной базе проводят _____ познания.

Правильный ответ: дезинфекцию.

14. Оценка доброкачественности пищевой и кормовой продукции по общему количеству микроорганизмов – это

Правильный ответ: микробиологический контроль.

15. Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это...

Правильный ответ: качество продукции

ОПК – 3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Задания закрытого типа:

1. Определение качества по запаху, вкусу готовой продукции - это...

- а) качество продукции
- б) микробиологический контроль
- в) дегустация

Правильный ответ: в

2. Оценка доброкачественности пищевой продукции по общему количеству патогенных бактерий – это...

- а) бактериологический контроль
- б) биопроба
- в) бактериоскопия мазков
- г) органолептический контроль

Правильный ответ: а

3. Извлечение органов грудной, брюшной полости – это...

- а) нутровка
- б) оглушение
- в) туалет туш
- г) распил туш

Правильный ответ: а.

4. Ветеринарный контроль скота находящегося на предубойной базе – это...

- а) лабораторное исследование мяса на свежесть
- б) ветеринарный осмотр
- в) ветеринарно – санитарная экспертиза
- г) органолептическая оценка

Правильный ответ: б

5. Методы ветсанэкспертизы и теххимического исследования продуктов – это...

- а) лабораторное исследование мяса на свежесть
- б) ветеринарный осмотр
- в) ветеринарно – санитарная экспертиза
- г) органолептическая оценка

Правильный ответ: в

Задания открытого типа

1. Время выдержки свиней на предубойной базе _____ часов

Правильный ответ: 10-12 часов

2. Процесс первичной переработки свиней, при котором подвергают контролю следующие параметры – температура воды, время: _____

Правильный ответ: ошпаривание.

3. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю выполнение разреза вокруг проходника (прямой кишки)_____

Правильный ответ: нутровка.

4. Метод исследования, характеризующийся следующими параметрами – корочка подсыхания, мясной сок, консистенция_____

Правильный ответ: органолептический.

5. В соответствии с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и действующим законодательством, всю ответственность за качество и безопасность продукции несет _____.

Правильный ответ: производитель

6. В _____ лабораториях организуется контроль физико-химических показателей его анализ, в некоторых случаях микробиологический.

Правильный ответ: производственных

7. Основным нормативным документам, регламентирующим результаты оценки показателей качества продукции является_____

Правильный ответ: государственный стандарт.

8. При неправильно оформленных документах животных, доставленных на мясокомбинат, размещают в_____

Правильный ответ: карантинном отделении.

9. Вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нем предельных оксикислот называют _____.

Правильный ответ: осаливание.

10. Цвет характерный для доброкачественной свинины_____

Правильный ответ: бледно – розовый.

11. Цвет жира характерного для крупного рогатого скота _____

Правильный ответ: светло – желтый.

12. Температуру охлажденного мяса_____

Правильный ответ: 4 °С

13. Консервы с биологическим и химическим _____ бракуют, чтобы избежать отравления людей?

Правильный ответ: бомбажем.

14. Количество консервных банок отбирают от партии для исследования _____ банки.

Правильный ответ: 1-2 банки

15. Характерный цвет мяса для доброкачественной говядины_____

Правильный ответ: красный.

ПК - 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Задания закрытого типа:

1. Контроль, выполняемый самим предприятием – это...

а) производственный контроль

- б) входной контроль
 - в) выходной контроль
- Правильный ответ: а*

2. Контроль выполняется на предприятии при поступлении сырья – это...

- а) производственный контроль
- б) входной контроль
- в) выходной контроль

Правильный ответ: б

3. Контроль качества готовой продукции – это

- а) производственный контроль
- б) входной контроль
- в) выходной контроль

Правильный ответ: в

4. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешним признакам – это...

- а) брокераж
- б) органолептическая оценка
- в) теххимический контроль

Правильный ответ: а.

5. Оценка качества сырья, продукции методами физического, химического, физико-химического анализа – это...

- а) брокераж
- б) органолептическая оценка
- в) теххимический контроль

Правильный ответ: в.

Задания открытого типа:

1. Оценка качества внешнего вида, запаха, вкуса готовой продукции – это _____

Правильный ответ: органолептическая оценка.

2. Отсутствие в продуктах вредных для организма человека веществ определяет _____ продуктов

Правильный ответ: безопасность.

3. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность) _____

Правильный ответ: пищевая ценность

4. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____

Правильный ответ: биологическая ценность

5. Помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании называется _____

Правильный ответ: карантин.

6. Помещение, в котором размещают больных животных называется _____

Правильный ответ: изолятор.

7. Периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия _____ раза в месяц

Правильный ответ: 2

8. Время выдержки крупного рогатого скота на предубойной базе _____ часа

Правильный ответ: 24

9. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю по следующие параметры- сила тока, напряжение, время, называется _____

Правильный ответ: электрооглушение.

10. Процесс первичной переработки птиц, при котором подвергают контролю параметры – температура парафинотомы, время, обливание холодной водой называется _____

Правильный ответ: воскование.

11. Процесс первичной переработки свиней, при котором контролируют следующие параметры – температура 1000° С, время 5 секунд, ровный коричневый цвет _____

Правильный ответ: опаливание.

12. При биохимической порче и гнилостном разложении мяса проводят _____ исследования

Правильный ответ: физико-химические исследования

13. После переработки инфекционно больных животных на предубойной базе проводят _____

познания.

Правильный ответ: дезинфекцию.

14. Оценка доброкачественности пищевой и кормовой продукции по общему количеству микроорганизмов – это _____

Правильный ответ: микробиологический контроль.

15. Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это...

Правильный ответ: качество продукции

ПК - 3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

Задания закрытого типа:

1. Определение качества по запаху, вкусу готовой продукции - это...

- а) качество продукции
- б) микробиологический контроль
- в) дегустация

Правильный ответ: в

2. Оценка доброкачественности пищевой продукции по общему количеству патогенных бактерий – это...

- а) бактериологический контроль
- б) биопроба
- в) бактериоскопия мазков
- г) органолептический контроль

Правильный ответ: а

3. Извлечение органов грудной, брюшной полости – это...

- а) нутровка
- б) оглушение
- в) туалет туш
- г) распил туш

Правильный ответ: а.

4. Ветеринарный контроль скота находящегося на предубойной базе – это...

- а) лабораторное исследование мяса на свежесть
- б) ветеринарный осмотр
- в) ветеринарно – санитарная экспертиза
- г) органолептическая оценка

Правильный ответ: б

5. Методы ветсанэкспертизы и теххимического исследования продуктов – это...

- а) лабораторное исследование мяса на свежесть
- б) ветеринарный осмотр
- в) ветеринарно – санитарная экспертиза
- г) органолептическая оценка

Правильный ответ: в

Задания открытого типа

1. Время выдержки свиней на пердубойной базе _____ часов

Правильный ответ: 10-12 часов

2. Процесс первичной переработки свиней, при котором подвергают контролю следующие параметры – температура воды, время: _____

Правильный ответ: ошпаривание.

3. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю выполнение разреза вокруг проходника (прямой кишки) _____

Правильный ответ: нутровка.

4. Метод исследования, характеризующийся следующими параметрами – корочка подсыхания, мясной сок, консистенция _____

Правильный ответ: органолептический.

5. В соответствии с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и действующим законодательством, всю ответственность за качество и безопасность продукции несет _____.

Правильный ответ: производитель

6. В _____ лабораториях организуется контроль физико-химических показателей его анализ, в некоторых случаях микробиологический.

Правильный ответ: производственных

7. Основным нормативным документам, регламентирующем результаты оценки показателей качества продукции является _____

Правильный ответ: государственный стандарт.

8. При неправильно оформленных документах животных, доставленных на мясокомбинат, размещают в _____

Правильный ответ: карантинном отделении.

9. Вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нем предельных оксикислот называют _____.

Правильный ответ: осаливание.

10. Цвет характерный для доброкачественной свинины _____

Правильный ответ: бледно – розовый.

11. Цвет жира характерного для крупного рогатого скота _____

Правильный ответ: светло – желтый.

12. Температуру охлажденного мяса _____

Правильный ответ: 4 °С

13. Консервы с биологическим и химическим _____ бракуют, чтобы избежать отравления людей?

Правильный ответ: бомбажем.

14. Количество консервных банок отбирают от партии для исследования _____ банки.

Правильный ответ: 1-2 банки

15. Характерный цвет мяса для доброкачественной говядины _____

Правильный ответ: красный.

ПК - 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Задания закрытого типа:

1. Контроль, выполняемый самим предприятием – это...

- а) производственный контроль
- б) входной контроль
- в) выходной контроль

Правильный ответ: а

2. Контроль выполняется на предприятии при поступлении сырья – это...

- а) производственный контроль
- б) входной контроль
- в) выходной контроль

Правильный ответ: б

3. Контроль качества готовой продукции – это

- а) производственный контроль
- б) входной контроль
- в) выходной контроль

Правильный ответ: в

4. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешним признакам – это...

- а) брокераж
- б) органолептическая оценка
- в) теххимический контроль

Правильный ответ: а.

5. Оценка качества сырья, продукции методами физического, химического, физико-химического анализа – это...

- а) брокераж
- б) органолептическая оценка
- в) теххимический контроль

Правильный ответ: в.

Задания открытого типа:

1. Оценка качества внешнего вида, запаха, вкуса готовой продукции – это _____

Правильный ответ: органолептическая оценка.

2. Отсутствие в продуктах вредных для организма человека веществ определяет _____ продуктов

Правильный ответ: безопасность.

3. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность) _____

Правильный ответ: пищевая ценность

4. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____

Правильный ответ: биологическая ценность

5. Помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании называется _____

Правильный ответ: карантин.

6. Помещение, в котором размещают больных животных называется _____

Правильный ответ: изолятор.

7. Периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия _____ раза в месяц

Правильный ответ: 2

8. Время выдержки крупного рогатого скота на предубойной базе _____ часа

Правильный ответ: 24

9. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю по следующие параметры- сила тока, напряжение, время, называется _____

Правильный ответ: электроогушение.

10. Процесс первичной переработки птиц, при котором подвергают контролю параметры – температура парафиномассы, время, обливание холодной водой называется _____

Правильный ответ: воскование.

11. Процесс первичной переработки свиней, при котором контролируют следующие параметры – температура 1000° С, время 5 секунд, ровный коричневый цвет _____

Правильный ответ: опаливание.

12. При биохимической порче и гнилом разложении мяса проводят _____ исследования

Правильный ответ: физико-химические исследования

13. После переработки инфекционно больных животных на предубойной базе проводят _____ познания.

Правильный ответ: дезинфекцию.

14. Оценка доброкачественности пищевой и кормовой продукции по общему количеству микроорганизмов – это

Правильный ответ: микробиологический контроль.

15. Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это...

Правильный ответ: качество продукции

ПК - 6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

Задания закрытого типа:

1. Определение качества по запаху, вкусу готовой продукции - это...

- а) качество продукции
- б) микробиологический контроль
- в) дегустация

Правильный ответ: в

2. Оценка доброкачественности пищевой продукции по общему количеству патогенных бактерий – это...

- а) бактериологический контроль
- б) биопроба
- в) бактериоскопия мазков
- г) органолептический контроль

Правильный ответ: а

3. Извлечение органов грудной, брюшной полости – это...

- а) нутровка
- б) оглушение
- в) туалет туш
- г) распил туш

Правильный ответ: а.

4. Ветеринарный контроль скота находящегося на предубойной базе – это...

- а) лабораторное исследование мяса на свежесть
- б) ветеринарный осмотр
- в) ветеринарно – санитарная экспертиза
- г) органолептическая оценка

Правильный ответ: б

5. Методы ветсанэкспертизы и технохимического исследования продуктов – это...

- а) лабораторное исследование мяса на свежесть
- б) ветеринарный осмотр
- в) ветеринарно – санитарная экспертиза
- г) органолептическая оценка

Правильный ответ: в

Задания открытого типа

1. Время выдержки свиней на предубойной базе _____ часов

Правильный ответ: 10-12 часов

2. Процесс первичной переработки свиней, при котором подвергают контролю следующие параметры – температура воды, время: _____

Правильный ответ: ошпаривание.

3. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю выполнение разреза вокруг проходника (прямой кишки) _____

Правильный ответ: нутровка.

4. Метод исследования, характеризующийся следующими параметрами – корочка подсыхания, мясной сок, консистенция _____

Правильный ответ: органолептический.

5. В соответствии с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и действующим законодательством, всю ответственность за качество и безопасность продукции несет _____.

Правильный ответ: производитель

6. В _____ лабораториях организуется контроль физико-химических показателей его анализ, в некоторых случаях микробиологический.

Правильный ответ: производственных

7. Основным нормативным документам, регламентирующим результаты оценки показателей качества продукции является _____

Правильный ответ: государственный стандарт.

8. При неправильно оформленных документах животных, доставленных на мясокомбинат, размещают в _____

Правильный ответ: карантинном отделении.

9. Вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нем предельных оксикислот называют _____.

Правильный ответ: осаливание.

10. Цвет характерный для доброкачественной свинины _____

Правильный ответ: бледно – розовый.

11. Цвет жира характерного для крупного рогатого скота _____

Правильный ответ: светло – желтый.

12. Температуру охлажденного мяса _____

Правильный ответ: 4 °С

13. Консервы с биологическим и химическим _____ бракуют, чтобы избежать отравления людей?

Правильный ответ: бомбажем.

14. Количество консервных банок отбирают от партии для исследования _____ банки.

Правильный ответ: 1-2 банки

15. Характерный цвет мяса для доброкачественной говядины _____

Правильный ответ: красный.

5.4 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. Цель и задачи дисциплины»	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3	I этап	Устный опрос	Сентябрь /1-е занятие
Раздел 2 «Повышение качества продукции»	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Октябрь /2-е занятие
Раздел 3 «Входной контроль сырья, материалов и продуктов»	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Октябрь /3-е занятие
Раздел 4 «Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли»	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3	II этап III этап	Тестирование деловая игра	Ноябрь /4-е занятие
Раздел 5 «Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли»	ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 6; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 3	I этап II этап	Контрольная работа	Декабрь /5-е занятие

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 увязанными 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 использована	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

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 выставления зачета.

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.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим практические занятия. 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.

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 заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102690
Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : практикум : [16+] / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. — 135 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084 (дата обращения: 01.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-0714-8. — Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/113356
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478 (дата обращения: 05.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130478

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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 вопросы. 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).

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

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 Договора

№ РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. 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 №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
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 Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science	https://search.proquest.com/agr

Наименование ресурса	Режим доступа
Collection.	icenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/p/horum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

9. 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.

Оснащенность и адрес помещений

<p>Аудитория № 602 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, 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 - проектор, (ноутбук (переносной), выдвигной экран для проектора с электроприводом; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</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 № PГА 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>
<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 (переносной), 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,</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>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, п. 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 SINGL 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, п. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SINGL 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>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>