

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**СЫРЬЕВАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

Разработчик (и):
Доктор с.-х. наук, профессор Лещук Т.Л. Лещук

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства «24» марта 2022г. (протокол №8)

Завкафедрой,
доктор биол. наук, профессор Морозова Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии «28» марта 2022г. (протокол №8)

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент Цопанова А.В. Цопанова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование теоретических знаний и практических умений, обеспечивающих организацию производства, технологии переработки животноводческого сырья и получения продуктов питания, которые кроме вкусовых качеств и пищевой ценности имеют функциональное воздействие на организм человека, изучение развития сырьевой базы для производства функциональных продуктов питания.

В рамках освоения дисциплины «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- изучить требования к сырью и технологии производства пищевых продуктов функционального назначения;
- освоить технологии производства и переработки мясного, молочного и рыбного сырья.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина Б1.В.01 «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений основной образовательной программы блока Б1 «Дисциплины (модули)» направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения».

2.2 Для успешного освоения дисциплины «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» обучающийся должен иметь базовую подготовку по естественнонаучным и математическим дисциплинам в объеме программы бакалавриата. Программа курса также строится на предпосылке, что обучающиеся владеют основными приемами сбора, анализа и оценки информации.

2.3 Результаты обучения по дисциплине необходимы для успешного освоения следующих дисциплин профессионального цикла: «Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья», «Технология переработки рыбы и гидробионтов».

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ПК-1} Повышает эффективность использования сырьевых ресурсов, внедряет прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству сырья для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения и готовой продукции в соответствии с требованием нормативных документов; – назначение и режимы технологической обработки продуктов; – процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении; – условия хранения сырья и готовой продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективно использовать сырьевые ресурсы; – внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов; – осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными технологическими приемами производства и переработки продукции животноводства; – навыками организации производства продуктов функционального и профилактического назначения; – методами оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	72	12
в т.ч. лекции	26	4

Практические занятия (включая семинары)	46	8
Самостоятельная работа	36	123
Промежуточная аттестация (экзамен)	36/2 семестр	9/2 курс
Общая трудоемкость дисциплины	144/ 4 ЗЕ	144/ 4 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		2 семестр				2 курс				
		12	4	6	2	12	2	2	8	
1 Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	1 Сырьевые ресурсы мясной отрасли		+	-	+		+	-	+	ПК- 1
	2 Убойные животные – сырье для мясной промышленности		+	+	+		+	-	+	
	3 Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия		+	+	+		+	-	+	
	4 Порядок приема и сдачи животных для уоя на мясоперерабатывающих предприятиях. Определение упитанности убойных животных		+	+	+		+	+	+	
	5 Предубойное содержание и предубойный ветеринарный осмотр животных		+	-	+		+	-	+	
	6 Технология уоя животных		+	+	+		+	-	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				устный опрос, вопросы к экзамену				
2 Общая характеристика компонентов сырья животного происхождения, особенности его химического состава		6	4	-	2	6	2	-	4	ПК-1
	1 Понятие о мясе. Тенденции потребления мяса		+	-	+		-	-	+	
	2 Морфологический и химический состав мяса		+	-	+		-	-	+	
	3 Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса		+	-	+		-	-	+	
	4 Факторы, влияющие на качество мяса и мясных продуктов функционального и профилактического назначения		+	-	+		+	-	+	

	5 Значение мяса и мясопродуктов функционального и профилактического назначения в питании человека		+	-	+		+	-	+	
Форма контроля		вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
3 Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя		8	2	4	2	8	-	-	8	ПК-1
	1 Определение качества туш убитых животных		-	+	+		-	-	+	
	2 Выход продуктов убоя животных и сортовая разубка туш		+	-	+		-	-	+	
	3 Биохимические процессы, происходящие в мясе во время созревания		+	-	+		-	-	+	
	4 Изменения, происходящие в мясе во время хранения		+	-	+		-	-	+	
	5 Органолептические и лабораторные методы исследования мяса		-	+	+		-	-	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
4 Консервирование и хранение мяса		4	-	2	2	4	-	-	4	ПК-1
	1 Холодильная обработка мяса (классификация мяса по термическому состоянию)		-	+	+		-	-	+	
	2 Консервирование посолом (сущность и способы посола, состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов)		-	-	+		-	-	+	
	3 Тепловая обработка (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка)		-	-	+		-	-	+	
Форма контроля		устный опрос, доклад с презентацией				вопросы к экзамену				
5 Переработка побочных продуктов убоя животных		8	2	4	2	8	-	-	8	
	1 Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение субпродуктов		+	-	+		-	-	+	
	2 Классификация, переработка, консервирование и хранение жира-сырца		+	-	+		-	-	+	

	3 Номенклатура, технология обработки, консервирования и хранение кишечного сырья		+	-	+		-	-	+	ПК-1
	4 Обработка, консервирование и хранение эндокринного, ферментного и специального сырья		+	-	+		-	-	+	
	5 Переработка, консервирование и хранение крови			-	-		-	-	+	
	6 Классификация, первичная обработка, консервирование и хранение шкур. Переработка кератинсодержащего сырья		+	+	+		-	-	+	
Форма контроля		устный опрос, доклад с презентацией				вопросы к экзамену				
6 Характеристика продуктов птицеводства функционального и профилактического назначения		14	4	8	2	18	-	2	16	ПК-1
	1 Химический состав и пищевая ценность яиц		+	-	+		-	-	+	
	2 Требования ГОСТа к качеству яиц		+	-	+		-	-	+	
	3 Определение упитанности сельскохозяйственной птицы		-	+	+		-	-	+	
	4 Технология убоя птицы		-	+	+		-	-	+	
	5 Технологический процесс переработки мяса птицы		-	+	+		-	-	+	
6 Факторы, влияющие на качество яиц, мяса птицы и мясных продуктов функционального и профилактического назначения		+	+	+		-	+	+		
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №1				устный опрос, вопросы к экзамену				
7 Молоко как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения		10	4	-	6	14	-	-	14	ПК-1
	1 История, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности		+	-	+		-	-	+	
	2 Образование молока и биосинтез составных частей молока		+	-	+		-	-	+	
3 Значение молока и молочных продуктов функционального и профилактического назначения в питании человека		+	-	+		-	-	+		
Форма контроля		вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				

8 Состав и свойства молока		12	2	8	2	12	-	2	10	ПК-1
	1 Химический состав молока коров		+		+		-		+	
	2 Факторы, влияющие на состав и свойства молока и молочных продуктов функционального и профилактического назначения		+	-	+		-	+	+	
	3 Биохимические и физические свойства молока		+	-	+		-	-	+	
	4 Бактерицидные и бактериостатические свойства молока		+	-	+		-	-	+	
	5 Отбор проб молока и подготовка их к испытанию		-	-	+		-		+	
6 Методы определения основных компонентов молока		-	+	+		-	+	+		
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				устный опрос, вопросы к экзамену				
9 Технология получения молока и его первичная обработка		6	-	-	6	12	-	-	12	ПК-1
	1 Способы доения коров		-	-	+		-	-	+	
	2 Классификация и характеристика доильных аппаратов и установок		-	-	+		-	-	+	
	3 Технология машинного доения коров		-	-	+		-	-	+	
	4 Первичная обработка молока		-	-	+		-	-	+	
5 Хранение и транспортировка молока		-	-	+		-	-	+		
Форма контроля		вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
10 Санитарно-гигиенические требования к получению молока		6	-	-	6	12	-	-	12	ПК-1
	1 Основные источники загрязнения молока		-	-	+		-	-	+	
	2 Изменение состава и свойств молока при заболеваниях		-	-	+		-	-	+	
	3 Санитарная обработка молочного и доильного оборудования на ферме		-	-	+		-	-	+	
4 Санитарно-гигиеническая оценка молока		-	-	+		-	-	+		
Форма контроля		вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
		12	2	6	4-	12	-	-	12	ПК-1

11 Требования, предъявляемые к молоку-сырью. Обработка молока	1 Требования к качеству молока (ГОСТ 52054-03)		+	-	+-		-	-	+		
	2 Особенность приемки молока-сырья на молокоперерабатывающих предприятиях		+	-	+		-	-	+		
	3 Тепловая обработка молока		+	-	+		-	-	+		
	4 Изменения состава и качества молока при высокотемпературной обработке		+	-	+		-	-	+		
	5 Изменения состава и качества молока при охлаждении и замораживании		+	-	+		-	-	+		
	6 Методы определения натуральности молока				+	+		-	-		+
	7 Контроль пастеризации молока				+	+		-	-		+
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №2				вопросы к экзамену					
12 Рыба как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения		10	2	8	-	17	-	2	15	ПК-1	
	1 Физико-химические особенности рыб		+	+	+		-	+	+		
	2 Характеристика и оценка качества сырья для производства рыбных товаров		+	+	+		-	+	+		
	3 Технология производства и оценка качества рыбных полуфабрикатов		+	+	+		-	+	+		
4 Технологические схемы переработки рыбы		+	+	-		-	+	+			
Форма контроля		устный опрос, вопросы к экзамену				устный опрос, вопросы к экзамену					
Промежуточная аттестация		экзамен				экзамен				ПК- 1	
Аудиторных и СРС		108	26	46	36	135	4	8	123		
Экзамен		36				9					
Всего часов		144				144					

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» в интерактивной форме проводится около 41,7% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	4			4
2	лекция-презентация	4			4
3	лекция-презентация	2			2
4	-	-	доклад-презентация	2	2
5	лекция-презентация	2	доклад-презентация	2	4
6	лекция-презентация	4			4
7	лекция-презентация	4			4
8	лекция-презентация	2			2
10	лекция-презентация	2			2
11	лекция-презентация	2			2
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					30 (41,7%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Производство и переработка продукции животноводства: учебник [Электронный ресурс] / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – М.: КУРС:

ИНФРА–М, 2017. – 188 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/780077>

2. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экз)

3. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 443 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/908032>

4. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Чумаков В.Г., Ступина Е.С. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие. -2-е изд., перераб. И доп. – Курган, 2019. - 268 с.

б) перечень дополнительной литературы

5 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных [Электронный ресурс]: практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>

6 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>

в) учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

4 Морозова Л.А., Миколайчик И.Н., Ильтяков А.В. Технологические основы переработки продуктов животноводства: методические указания по изучению дисциплины (очная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2019 (рукопись).

5 Морозова Л.А., Миколайчик И.Н., Ильтяков А.В. Технологические основы переработки продуктов животноводства: методические указания по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2019 (рукопись).

6 Морозова Л.А., Миколайчик И.Н., Ильтяков А.В. Технологические основы переработки продуктов животноводства: методические указания для самостоятельной работы студентов (для студентов очной и заочной формы обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2019 (рукопись)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сет «Интернет»

www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;

<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;

<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;

<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;

<http://meatind.ru> – мясная индустрия;

<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд

<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии.

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Security лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины представлено ниже в виде таблицы и включает следующие помещения и оборудование:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор Hitachi CP-R56, копи-устройство Virtualink Mimio Xitor PC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки Sven SPS 678 2 18 W
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 215, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: проектор Aser X110, системный блок DEPONeos 230, стационарный экран для проектора
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 216, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов.. Лабораторное оборудование: вытяжной шкаф ДВМ-125644, центрифуга ЛАГ-27,7, термшкаф большой циркуляционный, аппарат для взятия пробы на загрязнение молока, экран к столу для титрования, водяная баня 7184, весовой стол, ультразвуковой анализатор молока «Лактан», центрифуга для определения жира в молоке, стол для титрования СМ-2, стол лабораторный СЛЦА 2/1
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебно-производственная лаборатория по переработке мяса, аудитория № 125, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Лабораторное оборудование: Ваккумный куттер SeydelmannK40 Ultra-v, волчок стандартный SeydelmannWD114, льдогенератор для производства чешуйчатого льда типа SA-85 Маја, вакуумный роторный шприц непрерывного действия HandtmannVF 608 FPA, инъектор PHULEPR 8,

	массажер PHULEMKR-130, клипсатор KT-MS 2, KERRES – универсальная камера JETSMOKE 1250/1 RET-C
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLIBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер Intel Xeon E5620, Intel Pentium 4 - 7 шт., Intel Core 2 Quad Q 6600 – 3 шт.

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» представлен в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объем часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п. 4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Это принесет больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы.

Практические занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий, результатам сдачи коллоквиумов студент получает допуск к экзамену.

Для организации работы по подготовке студентов к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

- 1 Морозова Л.А., Миколайчик И.Н., Ильтяков А.В. Технологические основы переработки продуктов животноводства: методические указания

по изучению дисциплины (очная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2019 (рукопись).

- 2 Морозова Л.А., Миколайчик И.Н., Ильтяков А.В. Технологические основы переработки продуктов животноводства: методические указания по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2019 (рукопись).

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, различных презентаций. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;
- составление графиков, таблиц, схем;
- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;
- подготовка к экзамену непосредственно перед ним.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» в виде письменного экзамена. Экзамен – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к экзамену, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных, лабораторных и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения, провести продуктовые расчеты. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения экзамена преподаватель сообщает студентам экзаменационные вопросы, вынесенные для прохождения промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» преподавателями разработаны следующие методические материалы:

- Морозова Л.А., Миколайчик И.Н., Ильтяков А.В. Технологические основы переработки продуктов животноводства: методические указания для

самостоятельной работы студентов (для студентов очной и заочной формы обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2019 (рукопись)

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

СЫРЬЕВАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (магистерская программа) –
Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково

2022

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Технологические основы переработки продуктов животноводства» основной образовательной программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (2 семестр – очная форма обучения и 2 курс – заочная форма обучения).

1.4 Formой промежуточной аттестации по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» является экзамен.

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

Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства		
		текущий контроль		промежуточная аттестация
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1 Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК-1	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	устный опрос, вопросы к экзамену	экзамен
2 Общая характеристика компонентов сырья животного происхождения, особенности его химического состава	ПК-1	вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к экзамену	
3 Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя	ПК-1	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к экзамену	
4 Консервирование и хранение мяса	ПК-1	устный опрос, доклад с презентацией	вопросы к экзамену	
5 Переработка побочных продуктов убоя животных	ПК-1	устный опрос, доклад с презентацией	вопросы к экзамену	
6 Характеристика продуктов птицеводства функционального и профилактического назначения	ПК-1	устный опрос, коллоквиум №1	устный опрос, вопросы к экзамену	
7 Молоко как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК-1	вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к экзамену	

8 Состав и свойства молока	ПК-1	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	устный опрос, вопросы к экзамену	
9 Технология получения молока и его первичная обработка	ПК-1	вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к экзамену	
10 Санитарно-гигиенические требования к получению молока	ПК-1	вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к экзамену	
11 Требования, предъявляемые к молоку-сырью. Обработка молока	ПК-1	устный опрос, коллоквиум №2	вопросы к экзамену	
12 Рыба как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК-1	устный опрос, вопросы к экзамену	устный опрос, вопросы к экзамену	

3 Типовые контрольные задания (необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» не проводится.

3.2 Оценочные средства для текущего контроля

3.2.1 Устный опрос (темы № 1; 3--6; 8; 11;12)

Текущий контроль по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» проводится в форме устного опроса во время проведения практического занятия с целью оценки знаний, умений и навыков обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Тема 1 Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Какие животные относятся к категории убойных и каким требованиям они должны отвечать?
- 2 В чем заключается подготовка животных к транспортировке? Какие документы оформляются при доставке животных на мясокомбинат?
- 3 Какие ветеринарно-санитарные мероприятия осуществляются в ходе транспортировки убойных животных?
- 4 Влияние транспортировки на животных. Мероприятия по профилактике стрессовых ситуаций и других факторов на организм животных

- 5 Порядок приема и сдачи животных для уоя на мясoперерабатывающих предприятиях
- 6 Определение упитанности убойных животных
- 7 Предубойное содержание и предубойный ветеринарный осмотр животных
- 8 Технология уоя крупного рогатого скота
- 9 Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения.

Тема 3 Ветеринарно-санитарный контроль продуктов уоя

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Назовите основные показатели, определяющие качество туш животных?
- 2 Выход продуктов уоя животных и сортовая разубка туш.
- 3 Какие процессы, происходящие в мясе во время его созревания?
- 4 Изменения, происходящие в мясе во время хранения.
- 5 Сенсорные методы исследования мяса.
- 6 Характерные признаки созревшего мяса. Назовите факторы, влияющие на скорость созревания мяса.
- 7 Специфика автолиза в мясе (признаки ТЖС-DFD и БМВ-PSE).
- 8 Признаки, характеризующие свежее и несвежее мясо. Способы обезвреживания условно годного мяса.

Тема 4 Консервирование и хранение мяса

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Классификация мяса по термическому состоянию.
- 2 С какой целью проводится охлаждение и замораживание мяса?
- 3 Назовите стадии холодильной обработки мяса.
- 4 Сущность и способы посола
- 5 Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов.
- 6 Цель и методы тепловой обработки мяса?
- 7 Сущность копчения мясных продуктов.
- 8 С какой целью в технологии мясных продуктов применяют сублимационную сушку?

Тема 5 Переработка побочных продуктов уоя животных

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Классификация субпродуктов по морфологическим признакам.
- 2 Перечислите субпродукты I категории.
- 3 Классификация жира-сырца.
- 4 Номенклатура и производственное применение кишечного сырья.
- 5 С какой целью проводится пензиловка кишок?

- 6 Назовите способы консервирования шкур.
- 7 Что относится к кератинсодержащему сырью?

Тема 6 Характеристика продуктов птицеводства функционального и профилактического назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Химический состав и пищевая ценность яиц. Требования ГОСТа к качеству яиц.
- 2 Транспортировка птицы на птицеперерабатывающие предприятия. Требования ветеринарного законодательства при транспортировке птицы на убой.
- 3 Основные правила приемки птицы. Требования, предъявляемые к птице, принимаемой на убой. Определение упитанности сельскохозяйственной птицы.
- 4 Технология убоя сельскохозяйственной птицы.

Тема 8 Состав и свойства молока

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Химический состав молока коров.
- 2 Биохимические и физические свойства молока.
- 3 Отбор проб молока и подготовка их к испытанию.
- 4 Липиды молока. Состав молочного жира.
- 5 Состав, химические и физические свойства белков молока.
- 6 Значение минеральных веществ в технологии молочных продуктов.
- 7 Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.
- 8 Физиологические факторы, влияющие на состав и свойства основных компонентов молока.
- 9 Химические свойства молока, методики их определения и практическое использование при оценке качества молока.
- 10 Физические свойства молока, их практическое использование при оценке качества молока.
- 11 Основные факторы, обуславливающие бактерицидные свойства молока.

Тема 11 Требования, предъявляемые к молоку-сырью. Обработка молока

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Назовите основные требования к качеству молока в соответствии с ГОСТ 52054-03.
- 2 Как проводится приемки молока-сырья на молокоперерабатывающих предприятиях?
- 3 Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
- 4 Практическое значение плотности молока и метод ее определения.
- 5 Методы, используемые для определения сухого вещества молока и СОМО.

- 6 Кислотность свежесвыдоенного молока и чем она обусловлена? Метод определения титруемой и активной кислотности.
- 7 С какой целью, и при какой температуре проводится тепловая обработка молока?
- 8 Назовите режимы пастеризации молока.
- 9 Как проводится контроль пастеризации молока?
- 10 Какие изменения состава и качества молока происходят при высокотемпературной его обработке?

Тема 12 Рыба как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Строение тела и органов рыб
- 2 Строение тканей рыбы и их изменения в процессе лова и хранения
- 3 Химический состав и пищевая ценность рыб
- 4 Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека
- 5 Правила отбора проб рыбы и рыбных продуктов и подготовку их к анализу Органолептическая, бактериологическая и физико-химическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов
- 6 Охлаждение рыбы в дробленном льду и подмораживание Методы замораживания рыбы
- 7 Холодильное хранение и транспортирование мороженой рыбопродукции
- 8 Рыба как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения

Ожидаемые результаты: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- требования к качеству сырья для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения и готовой продукции в соответствии с требованием нормативных документов;
- назначение и режимы технологической обработки продуктов;
- процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении;
- условия хранения сырья и готовой продукции.

уметь:

- эффективно использовать сырьевые ресурсы;
- внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов;
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.

владеть:

- основными технологическими приемами производства и переработки продукции животноводства;

- навыками организации производства продуктов функционального и профилактического назначения;
- методами оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

Критерии оценки устного опроса:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.2.2 Коллоквиумы

Текущий контроль по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» проводится в форме коллоквиума с целью контроля учебного материала тем дисциплины, организованного как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Коллоквиум №1 (по темам 1-5)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия

2. Методы определения упитанности убойных животных
3. Категории упитанности крупного рогатого скота и свиней
4. Категории упитанности овец, коз и лошадей
5. Категории упитанности сельскохозяйственной птицы
6. Технология убоя крупного рогатого скота
7. Технология убоя мелкого рогатого скота
8. Технология убоя свиней со снятием шкуры и крупонирование
9. Технология убоя свиней без снятия шкуры
10. Технология убоя сельскохозяйственной птицы
11. Категории упитанности говядины и свинины
12. Категории упитанности баранины, козлятины и конины
13. Категории упитанности мяса птицы
14. Морфологический состав туш убойных животных
15. Биохимические процессы, происходящие в мясе во время созревания
16. Изменения, происходящие в мясе во время хранения
17. Консервирование мяса низкой температурой
18. Консервирование мяса поваренной солью
19. Копчение мяса и мясопродуктов. Сублимационная сушка.
20. Сортная рубка и клеймение туши
21. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов
22. Обработка мясокостных, слизистых и шерстных субпродуктов
23. Сбор и обработка жира-сырца. Технология вытопки
24. Номенклатура и производственное применение кишок.

Коллоквиум №2 (по темам 6-10)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Питательное, биологическое и лечебно-профилактическое значение молока.
2. Химический состав молока сельскохозяйственных животных
3. Биохимические и физические свойства молока
4. Факторы, влияющие на состав и свойства молока
5. Состав молочного жира. Изменение физико-химических свойств жира под влиянием различных факторов.
6. Состав белков молока и их характеристика.
7. Состав углеводов молока. Виды брожения лактозы.
8. Минеральные вещества молока. Их технологическое значение.
9. Витамины и ферменты молока.
10. Биосинтез составных частей молока.
11. Особенности состава и свойств молозива и стародойного молока.
12. Органолептическая оценка качества молока
13. Пороки цвета, консистенции и технологических свойств молока.
14. Методики определения плотности и жира молока

15. Методики выделения и определения количества белков молока
16. Методы, используемые для определения сухого вещества молока и СОМО
17. Методика определения титруемой и активной кислотности молока
18. Какие методы используют для определения пригодности молока к высокотемпературной обработке.
19. Контроль пастеризации молока
20. Фальсификация молока. Методики определения посторонних веществ в молоке.
21. Особенности приемки молока-сырья на молокоперерабатывающих предприятиях
22. Механическая обработка молока
23. Тепловая обработка молока
24. Требования ГОСТ(а) 52054-03 к качеству молока

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- требования к качеству сырья для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения и готовой продукции в соответствии с требованием нормативных документов;
- назначение и режимы технологической обработки продуктов;
- процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении;
- условия хранения сырья и готовой продукции.

уметь:

- эффективно использовать сырьевые ресурсы;
- внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов;
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.

владеть:

- основными технологическими приемами производства и переработки продукции животноводства;
- навыками организации производства продуктов функционального и профилактического назначения;
- методами оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

Критерии оценки коллоквиумов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические

положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если по результатам коллоквиума обучающийся получил оценку «удовлетворительно» «хорошо» или «отлично».

3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» не предусмотрены учебным планом

3.3.2 Контрольные работы/расчетно-графические работы по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» не предусмотрены учебным планом.

3.3.3 Презентационные проекты по темам дисциплины

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» проводится в форме докладов, обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем дисциплины.

При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью на 7-10 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Тематика докладов:

4 Консервирование и хранение мяса
5 Переработка побочных продуктов убоя животных

Тема 4 Консервирование и хранение мяса

1 Холодильная обработка мяса (классификация мяса по термическому состоянию)

2 Консервирование посолом (сущность и способы посола, состав посолочной смеси и роль отдельных

3 Тепловая обработка (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка).

Тема 5 Переработка побочных продуктов убоя животных

1 Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение субпродуктов

2 Номенклатура, технология обработки, консервирования и хранение кишечного сырья

3 Обработка, консервирование и хранение эндокринного, ферментного и специального сырья

4 Переработка, консервирование и хранение крови

Форма отчётности: доклад с презентацией, представленный на занятии по дисциплине, а также студенческом научно-исследовательском кружке кафедры.

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- требования к качеству сырья для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения и готовой продукции в соответствии с требованием нормативных документов;
- назначение и режимы технологической обработки продуктов;
- процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении;
- условия хранения сырья и готовой продукции.

уметь:

- эффективно использовать сырьевые ресурсы;
- внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов;
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.

владеть:

- основными технологическими приемами производства и переработки продукции животноводства;
- навыками организации производства продуктов функционального и профилактического назначения;
- методами оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	Знает: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной переработки

	<p>продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Умеет: оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и перерабатывать продукцию животноводства; оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Владеет: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p>
«Хорошо»	<p>Знает не в полном объеме: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной переработки продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Умеет не в полном объеме: оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и перерабатывать продукцию животноводства; оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Владеет не в полном объеме: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p>
«Удовлетворительно»	<p>Знает некоторые: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной переработки продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Умеет: оценивать некоторые показатели качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и перерабатывать некоторую продукцию животноводства; оценивать некоторые процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Владеет некоторыми: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Не знает: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной переработки продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Не умеет: оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и</p>

	<p>перерабатывать продукцию животноводства; оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Не владеет: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p>
--	--

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся по результатам доклада получил оценку «удовлетворительно» «хорошо» или «отлично».

3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» проводится в виде экзамена с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрено проведение экзамена по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации (экзамена) осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамена) по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения»

- 1 Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия
- 2 Методы определения упитанности убойных животных
- 3 Условия и режим проведения предубойной выдержки. Влияние предубойной выдержки на качество мяса.
- 4 Технология убоя крупного рогатого скота
- 5 Технология убоя мелкого рогатого скота
- 6 Технология убоя свиней со снятием шкуры и крупонирование
- 7 Технология убоя свиней без снятия шкуры
- 8 Технология убоя сельскохозяйственной птицы
- 9 Категории упитанности говядины и свинины

- 10 Категории упитанности баранины, козлятины и конины
- 11 Категории упитанности мяса птицы
- 12 Морфологический состав туш убойных животных
- 13 Строение мышечной ткани, ее химический состав и биологическая ценность.
- 14 Соединительная, жировая и костная ткани. Их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса.
- 15 Классификация мяса по термическому состоянию и пищевой ценности мяса
- 16 Факторы, влияющие на качественные показатели, пищевую ценность мяса и пищевых продуктов функционального и профилактического назначения
- 17 Биохимические процессы, происходящие в мясе во время созревания
- 18 Изменения, происходящие в мясе во время хранения
- 19 Сенсорные методы определения свежести мяса.
- 20 Консервирование мяса низкой температурой
- 21 Консервирование мяса поваренной солью
- 22 Копчение мяса и мясопродуктов. Сублимационная сушка
- 23 Сортная разубка и клеймение туши
- 24 Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов
- 25 Сбор и обработка жира-сырца. Технология вытопки
- 26 Номенклатура и производственное применение кишок
- 27 Первичная обработка крови и эндокринного сырья
- 28 Топография и классификация кожевенно-мехового сырья
- 29 Обработка и консервирование кожевенно-мехового сырья
- 30 Определение качества шкур (ГОСТ 28425-90)
- 31 Переработка кератинсодержащего сырья
- 32 Питательное, биологическое и лечебно-профилактическое значение молока
- 33 Химический состав молока сельскохозяйственных животных
- 34 Состав молочного жира. Изменение физико-химических свойств жира под влиянием различных факторов
- 35 Состав белков молока и их характеристика
- 36 Состав углеводов молока. Виды брожения лактозы
- 37 Минеральные вещества молока. Их технологическое значение
- 38 Витамины и ферменты молока
- 39 Биохимические и физические свойства молока
- 40 Особенности состава и свойств молозива и стародойного молока
- 41 Способы и технология доения коров
- 42 Первичная обработка, транспортирование и хранение молока в хозяйствах
- 43 Охлаждение молока. Охлаждатели молока. Источники холода
- 44 Факторы, влияющие на состав, свойства молока и пищевую ценность продуктов функционального и профилактического назначения

- 45 Пороки цвета, консистенции и технологических свойств молока
- 46 Органолептическая оценка качества молока
- 47 Методики определения плотности и жира молока
- 48 Методики выделения и определения количества белков молока
- 49 Методы, используемые для определения сухого вещества молока и СОМО
- 50 Методика определения титруемой и активной кислотности молока
- 51
- 52 Фальсификация молока. Методики определения посторонних веществ в молоке
- 53 Особенность приемки молока-сырья на молокоперерабатывающих предприятиях
- 54 Механическая и тепловая обработка молока
- 55 Требования ГОСТ(а) 52054-03 к качеству молока
- 56 Химический состав и пищевая ценность яиц. Требования ГОСТа к качеству яиц.
- 57 Технология убоя сельскохозяйственной птицы
- 58 Характеристика продуктов птицеводства функционального и профилактического назначения.
- 59 Значение рыбы и рыбных продуктов функционального и профилактического назначения в питании человека
- 60 Правила отбора проб рыбы и рыбных продуктов и подготовку их к анализу Органолептическая, бактериологическая и физико-химическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Методы замораживания рыбы

Ожидаемые результаты: В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- требования к качеству сырья для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения и готовой продукции в соответствии с требованием нормативных документов;
- назначение и режимы технологической обработки продуктов;
- процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении;
- условия хранения сырья и готовой продукции.

уметь:

- эффективно использовать сырьевые ресурсы;
- внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов;
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.

владеть:

- основными технологическими приемами производства и переработки продукции животноводства;

- навыками организации производства продуктов функционального и профилактического назначения;
- методами оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», то компетенция ПК-1 сформирована, если «неудовлетворительно», то не сформирована.

4 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов. Шкала для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже:

Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности и компетенции
Отлично	<p>Знает: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной переработки продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Умеет: оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и перерабатывать продукцию животноводства; оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Владет: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в</p>	Повышенный уровень

	продукции животноводства при ее переработке и хранении.	
Хорошо	<p>Знает не в полном объеме: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной переработки продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Умеет не в полном объеме: оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и перерабатывать продукцию животноводства; оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Владеет не в полном объеме: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p>	Базовый уровень
Удовлетворительно	<p>Знает некоторые: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной переработки продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Умеет: оценивать некоторые показатели качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и перерабатывать некоторую продукцию животноводства; оценивать некоторые процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Владеет некоторыми: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p>	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Неудовлетворительно	Не знает: требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологии первичной	Компетенция не сформирована

	<p>переработки продукции животноводства; процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Не умеет: оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; теоретически обосновывать и перерабатывать продукцию животноводства; оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p> <p>Не владеет: методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов; технологией первичной переработки продукции животноводства; методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.</p>	
--	---	--

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,

определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения» проводится в виде письменного экзамена с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы студентов. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время экзамена обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, изложенные в билете. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины, умение тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляться с предложенными практическими задачами, решать их без помощи и подсказок преподавателя, а также достаточно свободно отвечать на дополнительные вопросы, используя в ответе материал разнообразных литературных источников;

Полнота ответа, обучающегося определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу

**дисциплины «Сырьевая база для производства пищевых продуктов
функционального и профилактического назначения»**

в составе ОПОП 19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения

на 20__-20__ учебный год

(код и наименование ОПОП)

Преподаватель

_____ /Ф.И.О./

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ И.О. Фамилия

