

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.08 Идентификация и фальсификация  
мясопродуктов**

**Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния**

**Профиль подготовки : Мясное скотоводство и производство говядины**

**Квалификация (степень) выпускника магистр**

**Форма обучения : заочная**

## 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация мясопродуктов» являются: подготовка специалистов, обладающих теоретическими знаниями, практическими навыками по идентификации и фальсификации мяса и мясопродуктов

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и фальсификация мясопродуктов» относится к *вариативной* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Идентификация и фальсификация мясопродуктов» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Дисциплина	Раздел
Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов	Органолептический и химический контроль качества колбасных изделий

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Дисциплина	Раздел
Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	Качество мяса и мясопродуктов
Технология мяса и мясопродуктов	Морфологический состав, пищевая ценность мяса и мясопродуктов

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

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий Этап 2 методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.	Этап 1: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов Этап 2: проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп мясопродуктов	Этап 1: методами идентификации Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных	Этап 1: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов Этап 2: критерии и методы обнаружения фальсификации	Этап 1: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов; Этап 2: идентифицировать информационную, количественную, качественную	Этап 1: методами идентификации Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:

областей <b>Знать:</b>	отдельных видов мяса и групп мясопродуктов;	фальсификацию отдельных видов мясных изделий	
---------------------------	---	--	--

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Идентификация и фальсификация мясопродуктов» составляет 2 зачетных единиц (72 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 2	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	-		-	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	-		-	-
3	Практические занятия (ПЗ)	14		14	-
4	Семинары(С)			-	-
5	Курсовое проектирование (КП)			-	-
6	Рефераты (Р)			-	10
7	Эссе (Э)	-		-	
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-		-	
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-		-	39
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	-	-	-
11	Промежуточная аттестация	4		4	5
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	экзамен	
13	Всего	18	54	18	54

## 5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1 Идентификация и фальсификация мяса и мясных продуктов</b>	2			<b>14</b>			x		<b>39</b>		x	ПК-4 ОК-2
1.1.	<b>Тема 1</b> Понятие об идентификации и фальсификации мяса и мясопродуктов	2			1			x		5		x	ОК-2
1.2.	<b>Тема 2</b> Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животного	2			1			x		6		x	ПК-4
	<b>Тема 3</b> Ассортиментная идентификация мясопродуктов	2			2			...		6		...	ПК-4
	<b>Тема 4</b> Квалиметрическая идентификация мясопродуктов	2			1					3			ПК-4
	<b>Тема 5</b> Информационная идентификация мясопродуктов	2			1					3			ОК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<b>Тема 6</b> Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов	2			2					3			ПК-4
	<b>Тема 7</b> Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов	2			2					3			ПК-4
2.	<b>Тема 8</b> Фальсификация колбасных изделий	2			1			х		3		х	ПК-4
2.1.	<b>Тема 9</b> Фальсификация полуфабрикатов	2			1			х		4		х	ПК-4
2.2.	<b>Тема 10</b> Фальсификация мясных баночных консервов	2			2			х		3		х	ПК-4
5.	<b>Контактная работа</b>	18			14			х				4	х
6.	<b>Самостоятельная работа</b>	54						10		39		5	х
7.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	72			14			10		39		9	х

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-2	Понятие об идентификации и фальсификации мяса и мясопродуктов	1
ПЗ-3	Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животного	1
ПЗ-4	Ассортиментная идентификация мясопродуктов	2
ПЗ-5	Квалиметрическая идентификация мясопродуктов	1
ПЗ-6	Информационная идентификация мясопродуктов	1
ПЗ-7	Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов	2
ПЗ-8	Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов	2
ПЗ-9	Фальсификация колбасных изделий	1
ПЗ-10	Фальсификация полуфабрикатов	1
ПЗ-11	Фальсификация мясных баночных консервов	2
Итого по дисциплине		<b>Σ14</b>

### 5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) не предусмотрено

### 5.2.6 Темы рефератов

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
2. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
3. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
4. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
5. Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом
6. Основные виды фальсификации пищевых продуктов
7. Определение видовой принадлежности мяса
8. Маркировка продукции и кодирование товаров цифровым кодом
9. Фальсификация мясных баночных консервов
10. 8. Определение степени свежести мяса и мясо, полученного от убойных животных, убойных в агональном состоянии и павших животных
11. Определения пола животных по продуктам убоя
12. Подмене высокосортного мяса низкосортным. Выявления данного вида фальсификации
13. Фальсификация пищевых животных жиров

### 5.2.7 Темы эссе не предусмотрено

### 5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий не предусмотрено

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	<b>Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов</b>	Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов Виды и методы идентификации мяса и мясопродуктов Критерии показателей идентификации	5
	<b>Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животного</b>	Распознавание мяса животных по цвету мышечной ткани Распознавание мяса животных по скелету и органам Идентификация мяса по полу и возрасту Идентификация мяса по свежести Идентификация мяса вынужденного убоя Идентификация мяса по упитанности животного	6
	<b>Ассортиментная идентификация мясопродуктов</b>	Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров Общие органолептические идентифицирующие признаки	6
	<b>Квалиметрическая идентификация мясопродуктов</b>	Общие идентифицирующие признаки Специфические идентифицирующие признаки	3
	<b>Информационная идентификация мясопродуктов</b>	Производственная маркировка, Товароведная маркировка, Товаросопроводительные документы, Специфический идентифицирующий показатель	3
	<b>Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов</b>	Пищевые и непищевые заменители использование добавок, имитирующих улучшение качества; пересортица. Стоимостная фальсификация Количественная фальсификация Информационная фальсификация	3
	<b>Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов</b>	Органолептический метод определения фальсификации колбасных изделий Физико-химические методы определения фальсификации	3
	<b>Фальсификация колбасных изделий</b>	Виды, способы и методы фальсификации колбасных изделий Определение наличия крахмала в колбасном фарше. Определение водосвязывающей способности колбасного фарша.	3
	<b>Фальсификация полуфабрикатов</b>	Качественная фальсификация мясных полуфабрикатов Информационная фальсификация	4

		мясных полуфабрикатов Количественная фальсификация мясных полуфабрикатов	
	<b>Фальсификация мясных баночных консервов</b>	Качественная фальсификация мясных консервов Информационная фальсификация мясных консервов Количественная фальсификация мясных консервов Дефекты мясных баночных консервов	3
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>Σ 39</b>

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Смирнов, А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 232 с. [ЭБС Лань].
2. Емельченко П.А. Сырье технология производства мясопродуктов: учебное пособие/ П.А. Емельченко, В.И. Косилов, В.Н. Крылов.- Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2009.-228с.

### **6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Идентификация и фальсификация продуктов животноводства: метод. указания к проведению лабораторно-практических занятий / Г. М. Топурия и др. - Оренбург : Изд-кий центр ОГАУ, 2010. - 35 с.
2. Сенько, А. Я. Идентификация и фальсификация продуктов животноводства [Текст] : учеб. пособие / А. Я. Сенько, Г. М. Топурия. - Оренбург : Изд-кий центр ОГАУ, 2006. - 128 с (100)
3. Шепелев , А. Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебное пособие / Шепелев А.Ф., Кожухова О.И., Туров А.С. - Ростов-на-Дону : Издательский центр "Март", 2001. - 192 с.
4. Периодические издания  
Ж. Пищевая промышленность  
Ж. Хранение и переработка с.-х. сырья

### **6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям**

- Электронное учебное пособие включающее:
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

### **6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

- Электронное учебное пособие включающее:
- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;

### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**



1. 1. Open office

**6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://www.rucont.ru> - Электронно-библиотечная система «Рукопт»
2. <http://elibrary.ru/> - информационный портал
3. <http://www.mcx.ru/> - официальный сайт Министерства с.-х. РФ
4. <http://big-fermer.ru/>
5. <http://e.lanbook.com/> - 'электронно-библиотечная система ЛАНБ
6. <http://list.mail.ru/> - Журналы и газеты на List.ru

**7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Занятия семинарского типа проводятся в аудиториях, оборудованных учебной доской, рабочим местом преподавателя (стол, стул), а также посадочными местами для обучающихся, число которых соответствует численности обучающихся в группе.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 1.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки

36.04.02 Зоотехния

Разработал(и): \_\_\_\_\_

*Е.А. Никонова*

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б.1.В 08 Идентификация и фальсификация  
мясопродуктов**

**Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния**

**Профиль подготовки: Мясное скотоводство и производство  
говядины**

**Квалификация (степень) выпускника магистр**

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

### ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

#### Знать:

Этап 1 возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий

Этап 2 методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.

#### Уметь:

Этап 1: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов

Этап 2: проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп мясопродуктов

#### Владеть:

Этап 1: методами идентификации

Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:

ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей

#### Знать:

Этап 1: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов

Этап 2: критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп мясопродуктов;

#### Уметь:

Этап 1: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов;

Этап 2: идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий

#### Владеть:

Этап 1: методами идентификации

Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>Знать:</b> Этап 1 возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий <b>Уметь:</b> Этап 1: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов <b>Владеть:</b> Этап 1: методами идентификации	Устный опрос

ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	<b>Знать:</b> Этап 1: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов <b>Уметь:</b> Этап 1: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов; <b>Владеть:</b> Этап 1: методами идентификации	Устный опрос
---	--	--	--------------

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>Знать:</b> Этап 2 методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций. <b>Уметь:</b> Этап 2: проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп мясопродуктов <b>Владеть:</b> Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:	Устный опрос
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	<b>Знать:</b> Этап 2: критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп мясопродуктов; <b>Уметь:</b> Этап 2: идентифицировать информационную,	Устный опрос

		количественную, качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий <b>Владеть:</b> Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:	
--	--	--	--

### 3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственными регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Система оценок

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A – (5+)</b>	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B – (5)</b>		
[70,85)	<b>C – (4)</b>	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D – (3+)</b>	удовлетворительно – (3)	
[50;60)	<b>E – (3)</b>		
[33,3;50)	<b>FX – (2+)</b>	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[0;33,3)	<b>F – (2)</b>		

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	<b>отлично (зачтено)</b>
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	

<b>С</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<b>хорошо</b> (зачтено)
<b>Д</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	<b>удовлетворительно</b> (зачтено)
<b>Е</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно</b> (незачтено)
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	<b>неудовлетворительно</b> (незачтено)
<b>Ф</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

**4. 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.**

**Таблица 5 - ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения**

. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Стоимостная фальсификация</li> <li>2 Количественная фальсификация</li> <li>3 Информационная фальсификация</li> <li>4 Виды, способы и методы фальсификации колбасных изделий</li> </ol>
<b>Уметь:</b> Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов	<ol style="list-style-type: none"> <li>5 Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животного</li> <li>6 Распознавание мяса животных по цвету мышечной ткани</li> <li>7 Распознавание мяса животных по скелету и органам</li> <li>8 Идентификация мяса по полу и возрасту</li> <li>Идентификация мяса по свежести</li> </ol>
<b>Навыки:</b> методами идентификации	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров</li> <li>6. Общие органолептические идентифицирующие признаки</li> <li>7. Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов</li> <li>8. Виды и методы идентификации мяса и мясопродуктов</li> </ol>

**Таблица 6 - ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения**

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дефекты мясных баночных консервов</li> <li>2. Товароведная маркировка,</li> <li>3. Товаросопроводительные документы,</li> <li>4. Специфический идентифицирующий показателей</li> </ol>
<b>Уметь:</b> проводить ассортиментную идентификацию	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Виды и методы идентификации мяса и мясопродуктов</li> <li>6. Критерии показателей идентификации</li> <li>7. Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности</li> </ol>

отдельных групп мясопродуктов	животного 8. Производственная маркировка
Навыки: определением фальсификации мяса и мясопродуктов	9. Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов 10. Органолептический метод определения фальсификации колбасных изделий 11. Физико-химические методы определения фальсификации 12. Определение наличия крахмала в колбасном фарше. 13. Определение водосвязывающей способности колбасного фарша

Таблица 7 -

Этап 1 ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов	1. Критерии показателей идентификации 2. Общие идентифицирующие признаки 3. Специфические идентифицирующие признаки
Уметь: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов;	4. Качественная фальсификация мясных полуфабрикатов 5. Информационная фальсификация мясных полуфабрикатов 6. Количественная фальсификация мясных полуфабрикатов 7. Качественная фальсификация мясных консервов 8. Информационная фальсификация мясных консервов 9. Количественная фальсификация мясных консервов
Навыки: методами идентификации	10. Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов 11. персортита. 12. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров 13. Общие органолептические идентифицирующие признаки

Таблица 8- ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей

#### Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать критерии и	1. Распознавание мяса животных по скелету и органам



методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп мясопродуктов;	2. Идентификация мяса по полу и возрасту 3. Идентификация мяса по свежести 4. Идентификация мяса вынужденного убоя 5. Идентификация мяса по упитанности животного
Уметь: идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий	6. Качественная фальсификация мясных полуфабрикатов 7. Информационная фальсификация мясных полуфабрикатов 8. Количественная фальсификация мясных полуфабрикатов 9. Качественная фальсификация мясных консервов 10. Информационная фальсификация мясных консервов 11. Количественная фальсификация мясных
Навыки: определением фальсификации мяса и мясопродуктов:	12. Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов 13. Органолептический метод определения фальсификации колбасных изделий 14. Физико-химические методы определения фальсификации 15. Виды, способы и методы фальсификации колбасных изделий 16. Определение наличия крахмала в колбасном фарше. 17. Определение водосвязывающей способности колбасного фарша. 18. консервов

## **9. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль (*зачет, экзамен*), контроль самостоятельной работы студентов.

**Текущий контроль** успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практические и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. В отдельных случаях зачеты могут устанавливаться по лекционным

курсам, преимущественно описательного характера или тесно связанным с производственной практикой, или имеющим курсовые проекты и работы.

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

#### **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Тестовые задания (предоставляются в полном объеме)
2. Типовые контрольные задания (предоставляются варианты заданий контрольных работ, расчетно-графических работ, индивидуальных домашних заданий, курсовых работ и проектов, темы эссе, докладов, рефератов)
3. Комплект билетов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен.)