

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.01 Технологический контроль
производства мяса и мясопродуктов**

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Профиль подготовки : Мясное скотоводство и производство говядины

Квалификация (степень) выпускника магистр

Форма обучения : очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов» являются:

- формирование теоретических и практических знаний о контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей мясного сырья и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов «» относится к (вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Дисциплина	Раздел
Современные методы хранения мяса и мясопродуктов	Модуль 2. Способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Раздел
Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	Модуль 4. Сертификация 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
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1 основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов Этап 2 особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования.	Этап 1: разработать технологические приемы новых мясных изделий; Этап 2: организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий	Этап 1: действующей нормативно-технической документацией Этап 2: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности

ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1: основные понятия и определения в области технологического контроля Этап 2: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при контроле качества продукции животноводства, Этап 2: пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов	Этап 1: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий Этап 2: видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса
---	---	---	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Технологический контроль производства мяса и 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)	12		12	
2	Лабораторные работы (ЛР)	14		14	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)		10		10
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		9		9
11	Промежуточная аттестация	4	23	4	23
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	экзамен	
13	Всего	30	42	30	42

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.	Раздел 1 Технологический контроль мяса- сырья	2	6	8				х		1	7	х	ПК-1
1.1.	Тема 1 Задачи и функции технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов	2	2					х			2	х	ОПК-2 ПК-1
1.2.	Тема 2 Органолептическая оценка свежести мясного сырья	2		2				х			2	х	ПК-1
1.3.	Тема 3 Контроль транспортирования и первичной переработки скота	2	2					х			2	х	ОПК-2
1.4.	Тема 4 Химический метод оценки свежести мяса	2		2				х			1	х	ПК-1
1.5.	Тема 5 Контроль качества мяса	2	2					х		1		х	ПК-1
1.6.	Тема 6 Микробиологическая и гистологическая оценка свежести мяса	2		4				х				х	ПК-1
2.	Раздел 2 Технологический контроль мясопродуктов	2	6	6				х		9	2	х	ПК-1

№ 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
2.1.	Тема 7 Контроль технологического процесса при выработке мясных продуктов	2	2					х			2	х	ПК-1
2.2.	Тема 8 Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов	2		2				х		2		х	ПК-1
2.3.	Тема 9 Контроль технологического процесса при выработке колбасных изделий	2	2					х		1		х	ПК-1
2.4.	Тема 10 Органолептический и химический контроль качества колбасных изделий	2		2				х		2		х	ПК-1
2.5.	Тема 11 Контроль производства и качества пищевых топленых животных жиров	2	2					х		2		х	ПК-1
2.6.	Тема 12 Методы контроля качества пищевых животных топленых жиров	2		2				х		2		х	ПК-1
3.	Контактная работа		12	14				х				4	х
4.	Самостоятельная работа									10	9	23	х
5.	Объем дисциплины в семестре	72	12	14						10	9	27	х
6.	Всего по дисциплине	72	12	14						10	9	27	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Задачи и функции технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов	2
Л-2	Контроль транспортирования и первичной переработки скота	2
Л-3	Контроль качества мяса	2
Л-4	Контроль технологического процесса при выработке мясных продуктов	2
Л-5	Контроль технологического процесса при выработке колбасных изделий	2
Л-6	Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров	2
Итого по дисциплине		Σ12

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Органолептическая оценка свежести мясного сырья	2
ЛР-2	Химический метод оценки свежести мяса	2
ЛР-3	Микробиологическая, гистологическая оценка свежести мяса	4
ЛР-4	Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов	2
ЛР-5	Органолептический и химический контроль качества колбасных изделий	2
ЛР-6	Методы контроля качества пищевых животных топленых жиров.	2
Итого по дисциплине		Σ14

5.2.3 – Темы практических занятий не предусмотрено

5.2.4 – Темы семинарских занятий не предусмотрено

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) не предусмотрено

5.2.6 Темы рефератов не предусмотрено

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.	Контроль качества мяса	Основные цели и задачи исследования мяса Основные факторы,	1

		определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов	
2.	Контроль технологического процесса при выработке колбасных изделий	1. Контроль качества обвалки отрубов 2. Контроль параметров термической обработки изделий Влияние технологических факторов на качество готовых изделий Определение качества колбасных изделий и копченостей Определение качества полуфабрикатов	1
3.	Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров.	Виды пищевых топленых жиров, их пищевая ценность, номенклатура жира сырья	2
4.	Методы определения химического состава мяса	Оценка питательной ценности мяса	2
5.	Органолептический и химический контроль качества колбасных изделий	1. Оценка наличия дефектов изделий 2. Оценка содержания нитратов в изделиях	2
6.	Методы контроля качества пищевых животных топленых жиров	Операции по подготовке сырья к вытопке, вытопка жира на линии РЗ-ФВТ-1, вытопка жира в котлах.	2
Итого по дисциплине			Σ10

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Емельченко П.А., Косилов В.И., Крылов В.Н. Сырье и технология производства мясопродуктов: учебное пособие. Оренбург: Издат. центр ОГАУ, 2009. 228 с.

2. Мезенова О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Мезенова О. Я., Ким И. Н. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2011. — 483 с (ЭБС Лань)

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки [Текст] : справочник / С. А. Артемьева [и др.]. - Москва : КолосС, 2003.

2. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : КолосС, 2004. - 571 с

3. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2011. — 576 с. (ЭБС Лань).

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

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных 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. Open Office

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rucont.ru> - Электронно-библиотечная система «Руконт»
2. <http://elibrary.ru/>-- информационный портал
3. <http://www.mcx.ru/>- официальный сайт Министерства с.-х. РФ
4. <http://skotovodstvo.com/> электронная версия журнала Молочное и мясное скотоводство
5. <http://big-fermer.ru/>-
6. <http://e.lanbook.com/>- ‘электронно-библиотечная система ЛАНБ

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

(Образец: Учебная доска, мультимедийное оборудование: экран, проектор; системный блок, монитор, клавиатура, мышь).

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ*#

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
1.	Органолептическая оценка свежести мясного сырья	Учебная аудитория	Таблица оценки свежести мяса	Устный опрос
2.	Химический метод оценки свежести мяса	Комплексная аналитическая лаборатория факультета ВМиБ	Сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслета, аминокислотный анализатор, РН-метр,	Устный опрос

			монохроматор	
3.	Микробиологическая и гистологическая оценка свежести мяса	Комплексная аналитическая лаборатория факультета ВМиБ	Сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслета, аминокислотный анализатор	Устный опрос
4.	Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов	Комплексная аналитическая лаборатория ВНИИМС	Сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслета, аминокислотный анализатор, РН-метр, монохроматор	Устный опрос
5.	Органолептический и химический контроль качества колбасных изделий	Комплексная аналитическая лаборатория факультета ВМиБ	Сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслета, аминокислотный анализатор, РН-метр, монохроматор	Устный опрос
6.	Методы контроля качества пищевых животных топленых жиров	Комплексная аналитическая лаборатория факультета ВМиБ	Сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслета, аминокислотный анализатор, РН-метр, монохроматор	Устный опрос

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): _____

Никонова Е.А.

**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 01 Технологический контроль производства
мяса и 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.

ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Знать:

Этап 1 основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов

Этап 2 особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования;

Уметь:

Этап 1: разработать технологические приемы новых мясных изделий;

Этап 2: организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий

Владеть:

Этап 1: действующей нормативно-технической документацией

Этап 2: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности

ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний

Знать:

Этап 1: основные понятия и определения в области технологического контроля

Этап 2: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей

Уметь:

Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при контроле качества продукции животноводства,

Этап 2: пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов

Владеть:

Этап 1: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий

Этап 2: видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса

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
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая	Готов руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные,	Знать: основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов	Устный опрос

социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	этнические, конфессиональные и культурные различия	Уметь: разработать технологические приемы новых мясных изделий; Владеть: действующей нормативно-технической документацией	
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	способен формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Знать: Этап 1: основные понятия и определения в области технологического контроля Уметь: Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при контроле качества продукции животноводства, Владеть: Этап 1: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий	Устный опрос

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно	Готов руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая	Знать: особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования; Уметь:	Устный опрос

воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий Владеть: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности	
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	способен формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Знать: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей Уметь: пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов Владеть: видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса	Устный опрос

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным 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 оценок, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	

[0;33,3)	F – (2)		
----------	---------	--	--

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
A	Превосходно – 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.	отлично (зачтено)
B	Отлично – 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.	
C	Хорошо – 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.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – 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.	удовлетворительно (зачтено)
E	Посредственно – 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	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство	неудовлетворительно (незачтено)

	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.	
Г	Безусловно неудовлетворительно – 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 - ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

. 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
Знать: основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов	1. Задачи технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов. 2. Основные функции технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов. 3. Организация транспортирования скота на мясоперерабатывающие предприятия. 4. Сдача-приемка, предубойное содержание. 5. Первичная переработка скота. 6. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. 7. Современные методы определения состава и свойств мясного сырья.
Уметь: разработать технологические приемы новых мясных изделий;	8. Контроль качества и технологических процессов при хранении мяса 9. Контроль подготовки сырья. 10. Показатели органолептической оценки свежести мяса 11. Методика определения свежести мяса химический методом 12. Микробиологический метод оценки свежести мяса 13. Гистологический метод определения свежести мяса
Навыки: владеть	14. Основные цели и задачи исследования мяса

действующей нормативно- технической документацией	15.Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов 16.Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов
--	--

Таблица 6 - ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
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: особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования	1. Контроль подготовки сырья. 2. Контроль посола сырья. 3. Контроль параметров технологического процесса при термической обработке. 4. Контроль качества упаковки и маркировки готовых изделий. 5. Контроль соблюдения требований к основному сырью, вспомогательным материалам. 6. Контроль технологического процесса производства колбасных изделий..
Уметь: организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий	7. Требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве животных топленых жиров. 8. Контроль производства топленых жиров. 9. Органолептическая оценка качества колбасных изделий. 10. Химический контроль качества колбасных изделий.
Навыки: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности	11.Определение качества пищевых жиров. 12. Определение массовой доли влаги. 13. Определение массовой доли белка. 14. Определение массовой доли жира. 15. Определение pH мяса. 16. Определение водосвязывающей способности мяса.

Таблица 7 - ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний
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
Знать: основные понятия и определения в области технологического контроля	1Контроль качества обвалки отрубов 2 Контроль параметров термической обработки изделий 3 Виды пищевых топленых жиров, их пищевая ценность, номенклатура жира сырья
Уметь: пользоваться	4Оценка питательной ценности мяса

основными терминами и определениями,	5Оценка наличия дефектов изделий 7Оценка содержаний нитратов в изделиях 8Операции по подготовке сырья к выпотке, выпотка жира на линии РЗ-ФВТ-1,выпотка жира в котлах.
Навыки: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий	9 Влияние технологических факторов на качество готовых изделий 10 Определение качества колбасных изделий и копченостей 11 Определение качества полуфабрикатов

Таблица 8- **ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний**
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: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей	1. Контроль качества обвалки отрубов 2.Контроль параметров термической обработки изделий 3Влияние технологических факторов на качество готовых изделий 4Определение качества колбасных изделий и копченостей 5Определение качества полуфабрикатов
Уметь: пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов	6Основные цели и задачи исследования мяса 7Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов 8Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов
Навыки: видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса	1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. 2. Современные методы определения состава и свойств мясного сырья. 3. Контроль качества и технологических процессов при хранении мяса и мясопродуктов.

5. 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 обучаемы 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.

