

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач в области переработки продукции птицеводства, оценки ее качества, условий и сроков хранения, освоения методов исследования и контроля качества продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение технологии процесса переработки птицы;
- изучение технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение новые технологии приготовления консервов из мяса птицы;
- изучение технологии обработки убитой дичи;
- изучение производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке мяса птицы;
- изучение технологии производства продуктов переработки яиц;
- изучение ветеринарно-санитарной экспертизы яиц в хозяйствах и на рынках.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Технология переработки продукции птицеводства» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины учебного плана.

Дисциплина изучается в 8 семестре на 4 курсе очной формы обучения и в 8 семестре на 4 курсе и в 10 семестре на 5 курсе заочной формы обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ПК-3	ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-3} Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения. ИД-2 _{ПК-3} Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-4	ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК-4} Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения. ИД-2 _{ПК-4} Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. ИД-3 _{ПК-4} Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматики используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения. ИД-4 _{ПК-4} Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения с учетом требований санитарии и гигиены; ИД-5 _{ПК-4} Реализует учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	8 (9)
Аудиторные занятия (всего)		60	60	60
в том числе:	20	20	20	20
	40	40	40	40
Самостоятельная работа обучающегося (СР) (всего), в том числе:		84		84
СР в семестре:	10	-	10	10
	18	3,0	18	14
	20	-	20	24
	36		36	36
Вид промежуточной аттестации (экзамен))		экзамен	-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	63,0	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	1,75	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	8 (19)	10 (14)
Аудиторные занятия (всего)		16	16	10	6
в том числе:	Лекции)	8	8	4	4
	Лабораторные работы	8	8	6	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		128	0,8	62	66
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	8		4	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	76	0,8	38	38
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8		6	2
	Подготовка к экзамену	32		14	18
СР в сессию	Экзамен	4		-	4
Вид промежуточной аттестации (экзамен)		Экзамен		-	Экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	16,8	72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,47	2	2

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость ч.
1	История развития птицеперерабатывающей промышленности. Современное состояние и перспективы развития птицеводства в России и за рубежом.	2
2	Первичная обработка птицы: линии переработки птицы, технология первичной переработки птицы.	2
3	Технология производства фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	2
4	Ассортимент натуральных и рубленых полуфабрикатов и особенности их приготовления. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов.	2
5-6	Общая технология полуфабрикатов из мяса птицы.	4
7	Технология производства колбасных изделий.	2
8	Технология производства консервов.	2
9	Технология производства технической продукции.	2
10	Технология производства продуктов переработки яиц.	2
Итого		20

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость ч.
1	Первичная обработка птицы: линии переработки птицы, технология первичной переработки птицы.	2
2	Технология производства фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	2
3	Ассортимент натуральных и рубленых полуфабрикатов и особенности их приготовления. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов.	2
4	Общая технология полуфабрикатов из мяса птицы.	
Итого:		8

4.3 Тематический план лабораторных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость ч.
1	2	3
1	Вводное. Основные правила безопасности при работе в лаборатории. Входное тестирование. Изучение терминов и определений, применяемых при изучении технологии производства и переработки продукции птицеводства.	2
2	Классификация мяса домашней птицы по различным признакам (по виду, возрасту, способу обработки, по упитанности и качеству обработки, по температуре в толще грудных мышц). Факторы, влияющие на качество мяса птицы.	2
3	Морфологический и химический состав и пищевая ценность мяса птицы	2
4	Субпродукты птицы. Классификация и приемка партии субпродуктов птичьих. Характеристика. Определение качества, экспертиза и дефекты субпродуктов птичьих	2

1	2	3
5	Классификация и пищевая ценность и химический состав мяса промысловой дичи (боровая, степная, водоплавающая). Проверка качества, упаковка, маркировка дичи.	2
6	Органолептическая оценка мяса птицы по ГОСТ и определение степени свежести мяса птицы. Органолептические показатели свежести мяса (тушек) птицы.	4
7	Правила приемки, отбора проб, маркировки, упаковки мяса птицы, транспортирование и хранение ГОСТ 52702-2006. Дефекты, препятствующие реализации мяса птицы.	2
6	Белковые компоненты и пищевые добавки, входящие в состав продуктов из птицы.	2
7	Технология обработки убитой дичи.	2
8	Особенности экспертизы качества фасованного мяса птицы.	2
9	Новые виды яичных продуктов (рулет яичный, сухая яичная смесь для омлетов, десерты, сухие смеси для напитков, яичный вареный продукт).	2
10	Технология приготовления цыплят копченых. Выработка в лаборатории технологического факультета.	4
11	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы.	2
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.	2
13	Технология производства кулинарных изделий. Требования к качеству кулинарных изделий из мяса птицы.	2
14	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса птицы (при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий, в колбасном и консервном производстве).	2
15	Изучение требований ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия, предъявляемых к яйцам куриным пищевым. Характеристика показателей яиц. Дефекты яиц.	2
16	Санитарная оценка яиц. Наружный осмотр яиц. Овоскопирование. Определение возраста яиц. Требования к получению и хранению яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	2
Итого		40

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Классификация мяса домашней птицы по различным признакам (по виду, возрасту, способу обработки, по упитанности и качеству обработки, по температуре в толще грудных мышц). Факторы, влияющие на качество мяса птицы.	2
2	Классификация и пищевая ценность и химический состав мяса промысловой дичи (боровая, степная, водоплавающая). Проверка качества, упаковка, маркировка дичи.	2
3	Технология обработки убитой дичи.	2
4	Изучение требований ГОСТ 31654-2012, предъявляемых к яйцам куриным пищевым. Характеристика показателей яиц. Дефекты яиц и причины их возникновения	2
Итого:		8

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудо-емкость, ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтов	14
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	24
4.	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого:			84

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудо-емкость, ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтов	76
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	8
4.	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого:			128

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные на зачет.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения теоретических вопросов, обучающимся необходимо приобрести практические навыки пользования нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность мяса птицы и продуктов переработки мяса птицы, оценивать качество продукции птицеводства, определять способ хранения и переработки; определять основные направления улучшения качества, технологических свойств сырья для выработки различных продуктов из мяса птицы, правила приемки товаров по количеству и качеству, осуществлению процедуры идентификации товара, отбору проб от партии продукции, оформлению протоколов испытаний, и связать полученные знания с вопросами сохранения качества мяса птицы и продуктов их переработки.

При подготовке к лабораторным работам, особое внимание необходимо уделять методикам проведения экспертизы качества мяса птицы и продукции птицеводства.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При подготовке к лабораторным работам, особое внимание необходимо уделять методике проведения экспертизы качества мяса птицы.

При изучении разделов дисциплины особое внимание необходимо уделить особенностям классификации мяса домашней птицы.

Рекомендуется изучить различные признаки мяса птицы (вид, возраст, способ обработки, упитанность, качество обработки мяса птицы и др.), факторы, влияющие на качество мяса птицы.

При изучении необходимо придерживаться следующей последовательности: пищевая ценность мяса птицы, показатели качества, изучение методик определения качества мяса птицы, занятия проводятся в лабораториях с использованием имеющейся литературы, наглядных пособий и образцов продукции.

Изучение требований ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия, предъявляемых к яйцам куриным пищевым, изучить характеристику показателей качества яиц, дефекты яиц и причины их возникновения.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий кур-

са. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы на экзамене рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература

6.1.1 Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: Учеб пособие [Текст]/Л. А. Коростелева – Самара: РИЦ СГСХА, 2008. – 224 с. [93]

6.2 Дополнительная литература

6.2.1 Болотина, Е.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебное пособие [Текст]/ Е.Н. Болотина – Самара.: РИЦ СГСХА, 2011. – 222с. [128]

6.2.2 Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Электронный ресурс] : лаб. практикум / С.В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.– Оренбург : ОГУ, 2014. – 154 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278620>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.602 – Лаборатория по оценке качества жиров, мясных и рыбных товаров. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, столы лабораторные, шкаф лабораторный). Лабораторное оборудование и материалы: электросушильный шкаф СНОЛ; вытяжной шкаф; люминоскоп «Филин»; холодильник «Стинол»; весы лабораторные электронные Adventurer; сушильный шкаф BINDER E-28; ЛАБТЕКС – ТШ-32, Биноккулярный микроскоп «Микмед-1» с осветителем
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.517. <i>Самарская область, . Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 36 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стол аудиторный двухместный, стулья аудиторные
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.604 – Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, стол для размещения лабораторного оборудования, шкаф медицинский). Лабораторное оборудование и материалы: вытяжной шкаф, аквадистиллятор ДВ-4А, холодильник «Атлант»; устройство для сушки химической посуды; весы электронные, посуда, реактивы, рН-метр 150М; электрическая плитка; аппарат сушильный АПС-1; титриметрические бюретки; эксикатор (малый); устройство для сушки химической посуды
5	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
6	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
7	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
8	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.628. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 11 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска)
9	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 52 посадочных места укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска) и техническими средствами обучения (проектор, компьютер)
10	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
11	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Варианты вопросов при защите лабораторных работ Лабораторная работа: Технология обработки убитой дичи

Контрольные вопросы:

1. Как осуществляется разделка убитой дичи?
2. Какие существуют способы кулинарной обработки пернатой дичи?
3. Как подразделяют качество дичи?
4. Какие существуют два способа копчения дичи?
5. Как проводят ощипывание дичи?
6. Как осуществляют формовку дичи?
7. Как осуществляют оттаивание дичи?

Критерии и шкала оценки контрольных вопросов:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в основных понятиях дисциплины;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не ориентируются в основных понятиях, не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины осуществляется в виде экзамена. Экзамен проводится по билетам, в которых содержатся теоретические вопросы.

Пример билета для экзамена

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства
(наименование кафедры)

Дисциплина: Технология переработки продукции птицеводства
(наименование дисциплины)

Билет № 1

- 1 Вопрос. История развития птицеперерабатывающей промышленности
- 2 Вопрос. Пороки яиц и причины их возникновения: «выливка», «красюк» и «присушка».
- 3 Вопрос. Характеристика колбас вареных. Схема производства колбасных изделий из птицы.

Составитель _____ Т.Н. Романова
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Р.Х. Баймишев
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. История развития птицеперерабатывающей промышленности.
2. Современное состояние и перспективы развития птицеводства в России и за рубежом.
3. Продукты, получаемые при переработке мяса птицы.
4. Основные пути увеличения производства мяса птицы и яиц. Хозяйственно биологические особенности птицы.
2. Классификация мяса домашней птицы. Факторы, влияющие на качество мяса птицы.
3. Технологические операции, используемые при первичной обработке мяса птицы.
4. Характеристика колбас вареных. Схема производства колбасных изделий из птицы.
5. Технологии переработки яиц.
6. Овоскопирование яиц.
7. Требования к качеству мороженых яичных продуктов.
8. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы в панировке и тесте.
9. Технологические процессы при производстве мороженых яичных продуктов.
10. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
11. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

12. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий.
13. Требования к качеству сухих яичных продуктов (меланж, желток, белок).
14. Отличительные особенности полуфабрикатов от кулинарных изделий из птицы. Ассортимент кулинарных изделий. Способ приготовления цыплят запеченных.
15. Термическая обработка при производстве колбасных изделий из птицы.
16. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы в тестовой оболочке.
17. Дефекты пищевых яиц.
18. Основные операции по обработке убитой дичи.
19. Новые виды продуктов из мяса птицы (добавка стартовая кормовая белковая, функциональный мясной белок, консервы для домашних животных, сухой бульон).
20. Механическая обработка яиц.
21. Обработка яиц вручную.
22. Ультрафильтрация яичной массы.
23. Приготовление кур и уток копченых.
24. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Диетические и столовые яйца. В чем состоит различие яйца 1-й и 2-й категорий?
25. Полуфабрикаты маринованные.
26. Ветеринарно-санитарная оценка яиц.
27. Приготовление зельца. Технологический процесс.
28. Способы кулинарной обработки пернатой дичи.
29. Процесс пастеризации и охлаждения яиц.
30. Определение возраста яиц.
31. Белковые компоненты, применяемые при технологии переработки мяса птицы.
32. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.
33. Клеймение и маркировка мяса птицы.
34. Рубленые полуфабрикаты.
35. Пороки яиц и причины их возникновения: «выливка», «красюк» и «присушка».
36. Характеристика мяса домашней птицы в зависимости от вида и категории упитанности.
37. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
38. Фасовка и замораживание яиц.
39. Срок хранения яиц. Изменения, происходящие в яйце в процессе хранения.
40. Продукты переработки мяса птицы.
41. Показатели пищевой ценности мяса птицы.
42. Дефекты тушек птицы.
43. Упаковка и маркировка домашней птицы.
44. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
45. Определение свежести мяса птицы. Отбор образцов. Показатели свежести мяса птицы.
46. Панирование полуфабрикатов.
47. Технологическая схема паштета птичьего.

48. Хранение мяса домашней птицы.
49. Определение качества колбасных изделий из птицы. Обор проб. Органолептическая оценка.
50. Консервы из мяса птицы. Общая схема производства консервов. Определение качества мясных консервов.
51. Ассортимент полуфабрикатов натуральных.
52. Жареная птица. Технологическая схема и приготовление.
53. Органолептическая оценка мяса птицы. Состояние мышц на разрезе.
54. Требования к качеству кулинарных изделий из мяса птицы.
55. Ассортимент полуфабрикатов маринованных
56. Требования к качеству консервов из мяса птицы. Хранение консервов.
57. Ассортимент полуфабрикатов рубленых.
58. Характеристика и нормируемые показатели качества котлет, биточков и шницелей из мяса птицы. (ТУ 9214-403-23476484-01).
59. Ассортимент котлет.
60. Субпродукты птичьих. Классификация и приемка партии субпродуктов птичьих. Характеристика. Определение качества, экспертиза и дефекты субпродуктов птичьих.
61. Технология производства технической продукции: кормовой муки, перопухового сырья, ферментного сырья, куриного масла.
62. Транспортировка птицы на птицеперерабатывающие предприятия.
63. Инфекционные болезни птицы.
64. Показатели безопасности мяса птицы.
65. Инвазионные болезни птицы.
66. Пищевая и энергетическая ценность мяса домашней птицы. Дегустация мясных продуктов.
67. Клеймение мяса птицы.
68. Способы определения качества мяса птицы.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать-уметь-владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена. При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при экзамене считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания экзамена

Результат экзамена	Уровень освоения компетенций	Критерии оценивания
«отлично»	высокий уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, технологических операций, их назначений и характеристик. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «отлично» выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы
«хорошо»	повышенный уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, особенно касающихся изучаемого технологического процесса продукта. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка «хорошо» выставляется только при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, особенно касающихся изучаемых технологических процессов, неуверенно ориентироваться в параметрах. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка «удовлетворительно» выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия технологических операций, обучающийся вообще не может их изложить, не дополняет свой ответ формулировками и определениями. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «неудовлетворительно» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися

знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающийся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимся каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется кафедрой (устный – по билетам.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Все виды текущего контроля осуществляются на практических занятиях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос по лабораторным работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам / разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» – практикоориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку – 60 мин.	Комплект вопросов к экзамену

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:


доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. с.-х. наук, доцент Романова Т.Н.



Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «16» сентября 2021 г., протокол № .

Заведующий кафедрой

канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



подпись

Руководитель ОПОП ВО

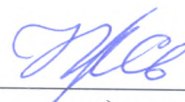
канд. с.-х. наук, доцент В.Н. Сысоев



подпись

Начальник УМУ

канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов



подпись