

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной, воспитательной  
работе и молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
«16» сентября 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Современные технологии мясных и рыбных консервов**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2023

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью освоения дисциплины «Современные технологии мясных и рыбных консервов» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач, связанных с построением основных технологических процессов и изучений тенденций современного производства мясных и рыбных консервов.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение требований к сырью и готовой продукции;
- изучение классификации мясных и рыбных консервов;
- изучение технологии и особенностей производства различных видов мясных и рыбных консервов;
- изучение дефектов мясных и рыбных консервов и причин их возникновения.

## **2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.В.06 «Современные технологии мясных и рыбных консервов» относится к части, формируемой участниками образовательного процесса, Блока 1 «Дисциплины» предусмотренным учебным планом подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе очной формы обучения и в 1 и 2 семестрах на 1 курсе заочной формы обучения.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕ- ЗУЛЬТАТЫ 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 и наименование компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-3 ПК-1 Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения	Знает современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества мясных и рыбных консервов Умеет применять современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества мясных и рыбных консервов Владеет навыками исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества мясных и рыбных консервов
	ИД-4 ПК-1 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	Знает технологические решения и технологии по производству мясных и рыбных консервов с заданным составом и свойствами Умеет использовать технологические решения и технологии для производства новых видов мясных и рыбных консервов с заданным составом и свойствами Владеет навыками по производству новых видов мясных и рыбных консервов с заданным составом и свойствами
ПК-2 Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска	ИД-1 ПК-2 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения	Знает причины возникновения дефектов мясных и рыбных консервов Умеет анализировать причины возникновения дефектов мясных и рыбных консервов Владеет методами анализа причин возникновения дефектов

брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению		мясных и рыбных консервов
	ИД-2 ПК-2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.	Знает какие корректировочные мероприятия можно провести для устранения дефектов мясных и рыбных консервов Умеет разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов мясных и рыбных консервов Владеет навыками разработки корректировочных мероприятий по устранению дефектов мясных и рыбных консервов

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	1 (17)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>68</b>	<b>68</b>	<b>72</b>
в том числе:	Лекции	34	34	34
	Лабораторные работы	34	34	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>76</b>	<b>2,35</b>	<b>76</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	16		16
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	16		16
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	17		17
СР в сессию	Экзамен	27	2,35	27
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		экзамен	-	экзамен
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>144</b>	<b>70,35</b>	<b>144</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>4</b>	<b>1,95</b>	<b>4</b>

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	Объем контактной работы	1 (3)	2 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
в том числе:	Лекции	6	6	4	2
	Лабораторные работы	14	14	4	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>124</b>	<b>22,35</b>	<b>64</b>	<b>60</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	24		4	20
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	77		56	21
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	14		4	10
СР в сессию	Экзамен	9	2,35	-	9
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		экзамен		-	экзамен
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>144</b>	<b>22,35</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		4	0,62	2	2

## 4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Консервирование пищевых продуктов	2
2	Производство мясных консервов	2
3	Технология баночных консервов	4
4	Технологический процесс мясных консервов	2
5	Термообработка мясных консервов	2
6	Понятие о формуле стерилизации. Сортировка, охлаждение, упаковывание, хранение и отгрузка мясных консервов	4
7	Особенности производства консервов для детского и диетического питания	2
8	Производство рыбных консервов	2
9	Производство пресервов	2
10	Основные технологические процессы производства рыбных консервов	2
11	Закатка, стерилизация, хранение и транспортирование консервов	2
12	Дефекты рыбных консервов	2
13	Консервирование икры	2
14	Приготовление пастообразных продуктов из рыбы и других гидробионтов	2
15	Паштеты из рыбы и других гидробионтов	2
<b>Всего:</b>		<b>34</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Консервирование пищевых продуктов	2
2	Современное производство мясных консервов	2
3	Термообработка мясных консервов	2
<b>Всего:</b>		<b>6</b>

## 4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	2	3
1	Исследование качества мясных консервированных продуктов	2
2	Органолептические исследования консервов	2
3	Бактериологическое исследование консервов	2
4	Ветсанэкспертиза консервов	2
5	Порядок контроль качества мясных консервов	2
6	Изучение материалов для производства металлической консервной тары	2
7	Определение качества полуды в жести	2
8	Определение пористости жести	2
9	Изучение ассортимента и классификация баночных консервов	2

1	2	3
10	Изучении схемы производства мясных баночных консервов	4
11	Определение массы нетто и соотношение составных частей внутреннего содержимого банки	2
12	Определение герметичности тары	2
13	Определение массовой доли составных частей консервов	2
14	Определение массовой доли поваренной соли в консервах	2
15	Определение общей кислотности в консервах	2
16	Изучении схемы производства рыбных баночных консервов	2
<b>Всего:</b>		<b>34</b>

#### для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Исследование качества мясных консервированных продуктов	2
2	Органолептические исследования консервов	2
3	Бактериологическое исследование консервов	2
4	Ветсанэкспертиза консервов	2
5	Порядок контроль качества мясных консервов	2
6	Изучение материалов для производства металлической консервной тары	2
7	Определение массы нетто и соотношение составных частей внутреннего содержимого банки	2
<b>Всего:</b>		<b>14</b>

#### 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)	Объем, акад. ч
1.	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	16
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах	16
3.	Подготовка к выполнению и защит лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых вопросов и методики выполнения лабораторных работ	17
4.	Экзамен	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	27
<b>Всего:</b>			<b>76</b>



для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	24
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах	77
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ и методики выполнения лабораторных работ	14
4.	Экзамен	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	9
<b>Всего:</b>			<b>124</b>

## 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, выносимые на экзамен.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо краткого изучения технологии при переработке мясного и рыбного сырья, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, заключающиеся в освоении основных процессов, применяемых при производстве консервов, выполнении задания по конкретной работе, оценки качества какого-либо мясного или рыбного консервированного продукта. В связи с этим, при подготовке к лабораторным занятиям, особое внимание необходимо уделять теоретическим основам, а также методам оценки качества готового продукта.

### 5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении темы «Современное производство мясных консервов» особое внимание следует обращать не только на сущность протекающего процесса, но и на подготовку вспомогательных материалов. Необходимо также знать параметры хранения различных видов мясных консервов

При изучении темы «Производство рыбных консервов» необходимо ознакомиться со способами контроля готовой продукции, с особенностями расхода сырья, а также изучить особенности, достоинства и недостатки различных пищевых добавок.

### 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 Изучение основных понятий курса. 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 рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

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

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 144 с. – ISBN 978-5-8114-3331-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/111884> .

6.2.1 Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Величко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2019. – 270 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/149601>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 444 с. – ISBN 978-5-8114-3304-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130575>.

6.2.2 Дьячков, А. Я. Инновационные технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / А. Я. Дьячков, Ю. А. Ренёва, Е. В. Михалева. — Пермь : ПГАТУ, 2022. — 279 с. — ISBN 978-5-94279-565-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/264758>.

6.2.3 Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 216 с. – ISBN 978-5-8114-5391-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152603> .

### 6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic;

6.3.2. Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;

6.3.3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020.

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

6.4.1 <http://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> – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 602</b> 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение на 14 посадочных мест (бинокляры микроскопы «Микмед-1», прибор для определения нитритов «Микон-2», Стейк трихинеллоскоп проекционный, шкаф сушильный Binder E-28, центрифуга лабораторная медицинская ОПН-8, титриметрическая установка, весы электронные лабораторные Adventurer, прибор контроля процесса стерилизации консервов ПКПСК-1, магнитная мешалка, электроплитка, Спектрофотометр СФ-56, монитор, системный блок, колонки, мышка, клавиатура, колбонагреватель КЛ-2, набор стеклянной посуды, набор реактивов).
2	<b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 604</b> 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение на 14 посадочных мест сушильный АПС-1, рН метр «Эксперт», термостат суховоздушный, весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные, микроскопы «Микмед», шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга малая, сушильный шкаф, титрометрическая установка, магнитная мешалка, набор стеклянной посуды (бутирометры, пипетки), набор реактивов).

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
3	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b>, ауд. 3310а (читальный зал): 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</p>	<p>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, проектор EPSON H720D, экран. Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V17; (Лицензия на 50 мест), договор №АС289 от 29.11.2016г); НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет, 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013; Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; Справочно-правовая система КонсультантПлюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.</p>
4	<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;</li> <li>- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022;</li> </ul>

## **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 лабораторных 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**

#### ***Оценочные средства для проведения текущей аттестации***

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Современные технологии мясных и рыбных консервов» включает опрос по теме лабораторных работ.

#### **Лабораторная работа №1**

#### **Тема Исследование качества мясных консервированных продуктов**

**Цель работы:** изучить требования, предъявляемые к качеству мясных консервов.

#### **Методика выполнения**

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

#### **Контрольные вопросы:**

1. По каким показателям осуществляется качество мясных консервов?
2. Какими органолептическими свойствами обладают мясные консервы?
3. Какие физико-химические показатели определяют у мясных консервов при установлении их качества?
4. Предъявляемые требования к упаковке мясных консервов.
5. Предъявляемые требования к хранению мясных консервов.

### ***Критерии и шкала оценки лабораторных работ:***

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в схеме машины или установки, знают основные рабочие органы машины, могут определить их расположение, грамотно и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут выполнить схему, путаются в назначении рабочих органов машин, не могут определить их положение, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

### ***Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации***

Экзамен по дисциплине проводится по билетам, содержащим 3 вопроса.

#### **Пример экзаменационного билета**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

**19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

(код и наименование направления подготовки/специализация)

**«Технология продуктов питания животного происхождения»**

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

**«Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»**

(наименование кафедры)

**«Современные технологии мясных и рыбных консервов»**

(наименование дисциплины)

#### **Билет № 3**

1. Вопрос. Теоретические основы методов консервирования пищевых продуктов.
2. Вопрос. Технология производства фаршевых мясных консервов.
3. Вопрос. Удаление внутренностей рыбного сырья.

Составитель \_\_\_\_\_ Р.Х. Баймишев.  
подпись

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Р.Х. Баймишев  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### **Перечень вопросов к экзамену**

1. Теоретические основы методов консервирования пищевых продуктов
2. Физические методы консервирования
3. Физико-химические методы консервирования
4. Биохимические методы консервирования
5. Химические методы консервирования
6. Ассортимент мясных баночных консервов
7. Требования к мясным баночным консервам
8. Требования к таре для мясных баночных консервов
9. Технология производства натурально-кусковых мясных консервов

10. Технология производства фаршевых мясных консервов
11. Технология производства мясо-растительных консервов
12. Подготовка мясного сырья для мясных консервов
13. Подготовка субпродуктов для мясных консервов
14. Подготовка вспомогательных материалов
15. Подготовка тары для мясных консервов
16. Порционирование и закатка банок мясных консервов
17. Проверка герметичности закатанных банок
18. Теоретические основы термообработки мясных консервов
19. Влияние нагрева на микрофлору
20. Изменения в мясе при высокотемпературном нагреве
21. Тепловые режимы и формула стерилизации мясных и рыбных консервов.
22. Техника стерилизации мясных и рыбных консервов.
23. Сущность процесса пастеризации.
24. Сущность процесса тиндализации.
25. Сортировка, охлаждение, упаковывание мясных консервов
26. Хранение и отгрузка мясных консервов
27. Ассортимент консервов для детского и диетического питания
28. Требования к сырью консервов для детского и диетического питания
29. Технология производства детских мясных консервов
30. Контроль качества консервов для детского и диетического питания.
31. Производство натуральных рыбных консервов
32. Производство рыбных консервов в масле
33. Производство рыбо-овощных консервов
34. Ассортимент, типы консервов рыбных консервов
35. Сырье для производства пресервов
36. Технология приготовления пресервов
37. Сущность процессов размораживания и мойки рыбы
38. Сущность процесса сортировки рыбного сырья
39. Удаление чешуи рыбного сырья
40. Сущность процессов разделки рыбы
41. Удаление внутренностей рыбного сырья
42. Сущность процесса порционирования рыбы.
43. Посол в производстве рыбных консервов.
44. Предварительная тепловая обработка рыбных консервов
45. Сущность процесса обжаривания в производстве рыбных консервов
46. Сущность процесса бланширования в производстве рыбных консервов
47. Сущность процесса пропекания при производстве рыбных консервов,
48. Горячее и мокрое копчение при производстве рыбных консервов
49. Расфасовка рыбы при производстве рыбных консервов
50. Сущность процесса эксгаустирования.
51. Сущность операции закатка.
52. Хранение и транспортирование рыбных консервов.
53. Внешние дефекты рыбных консервов
54. Внутренние дефекты рыбных консервов
55. Консервирование икры.
56. Пастеризованная и паюсная икра
57. Пасты из икры и морской капусты
58. Паштеты из рыбы и других гидробионтов
59. Рыбные масла и кремы
60. Рыбные соусы и маринады

### 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
1	2	3
«отлично»	высокий уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, классификаций, знание особенностей отдельных видов технологических процессов. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка <b>«отлично»</b> 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, классификаций, знание особенностей отдельных видов технологических процессов. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка <b>«хорошо»</b> выставляется при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается отсутствие примеров в ответе, незначительные неточности, неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, обучающийся неуверенно ориентируется в вопросах получения, хранения продуктов консервного производства. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка <b>«удовлетворительно»</b> выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов.



1	2	3
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	<p>Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия, обучающийся вообще не может их изложить, не дополняет свой ответ примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.</p> <p>Оценка <b>«неудовлетворительно»</b> 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..</p>

#### **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 «Современные технологии мясных и рыбных консервов» 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 обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

Контроль за выполнением обучающимися 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 устный – по билетам.

Оценка по результатам экзамена – «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично».

Данная 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	Устный опрос проводится 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 сформированных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект вопросов к экзамену

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

Рабочую программу разработал:

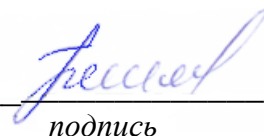
доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев

  
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» « 11 » мая 20 23 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой

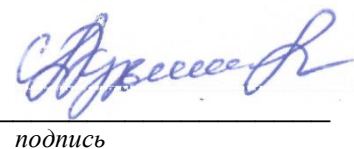
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев

  
подпись

СОГЛАСОВАНО:

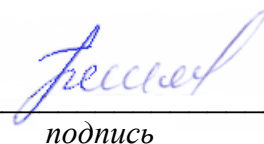
Председатель методической комиссии факультета

канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина

  
подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев

  
подпись

И.О. начальника УМУ

М.В. Борисова

  
подпись