

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
3CB5C8C6D5B5D9AD6B4F2F8C1CA2B9D3
Владелец: Машков Сергей Владимирович
Действителен: с 13.03.2023 до 05.06.2024

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Название кафедры: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Кинель 2023

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование системы компетенций, направленных на приобретение теоретических и практических знаний о техnoxимическом контроле технологических процессов, методах анализа, показателях качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; формирование умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, проведения анализа работы технологического и лабораторного оборудования, определения показателей качества и обработки результатов.

Задачи дисциплины:

- изучить теоретические основы и ведения техnoxимического контроля на перерабатывающих предприятиях;
- изучить основные точки и этапы техnoxимического контроля, правила отбора проб и периодичность контроля;
- изучить структуру и оборудование производственных лабораторий;
- изучить методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.В.01 «Техnoxимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки» относится к части, формируемой участника-ми образовательных отношений Блока 1 Дисциплины учебного плана.

Дисциплина изучается в 7 и 8 семестрах на 4 курсе очной формы обучения, в 9 и 10 семестрах на 5 курсе заочной формы обучения.

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

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 компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
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.	<p>Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах производства продуктов животного происхождения; показатели качества и безопасности продуктов животного происхождения; основные методы идентификации по органолептическим и физико-химическим показателям качества, способы обнаружения и защиты продукции от фальсификации; требования к упаковке и условиям хранения и транспортирования</p> <p>Умеет пользоваться нормативной документацией; проверять сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов; осуществлять приёмку продуктов животного происхождения по количеству и качеству.</p> <p>Владеет сенсорными и инструментальными методами оценки качества продуктов</p>
	ИД-4 _{ПК-4} Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения с учетом требований санитарии и гигиены	<p>Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах производства продуктов животного происхождения</p> <p>Умеет обеспечивать режимы хранения продуктов в соответствии с требованиями нормативной документацией.</p> <p>Владеет нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продукты животного происхождения</p>

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объём дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа.
для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоёмкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		Всего часов	Объем контактной работы	7 (19)	8 (20)
Аудиторная контактная работа (всего)		58	58	58	58
в том числе:	Лекции	20	20	-	20
	Лабораторные работы	38	38	18	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		50	2,35	18	32
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	18		9	9
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	23		8	15-
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	9		1	8
СР в сессию	Экзамен	36		-	36
Вид промежуточной аттестации		экзамен	2,35		экзамен
Общая трудоёмкость, ч.		144	60,35		36
Общая трудоёмкость, зачетные единицы		4	1,67	1	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		Всего часов	Объем контактной работы	9 (2)	10 (2)
Аудиторная контактная работа (всего)		16	16	8	8
в том числе:	Лекции	8	8	4	4
	Лабораторные работы	8	8	4	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		128	2,35	28	100
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8		4	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	76		11	65
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8		4	4
	Подготовка к экзамену	27		9	18
СРв сессию	Экзамен	9			9
Вид промежуточной аттестации		экзамен	2,35		экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	18,35	36	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,51	1	3

4.2 Тематический план лекционных занятий
для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Основы технохимического контроля сырья и продуктов переработки животного происхождения	2
2	Организация контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности	2
3	Технохимический контроль производства мясной продукции	2
4	Технохимический контроль производства рыбной продукции	2
5	Технохимический контроль производства молочной продукции	2
6	Технохимический контроль производства масложировой продукции	2
7	Технохимический контроль производства яиц и яйцопродуктов	2
8	Технохимический контроль производства консервированной продукции животного происхождения	2
9	Технохимический контроль непищевого сырья животного происхождения	4
Итого		20

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Основы технохимического контроля сырья и продуктов переработки животного происхождения	2
2	Организация контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности	2
3	Технохимический контроль производства мясной продукции	2
4	Технохимический контроль непищевого сырья животного происхождения	2
Итого		8

4.3 Тематический план лабораторных работ
для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Оценка качества мяса и субпродуктов	2
2	Оценка качества колбасных изделий	2
3	Оценка качества полуфабрикатов из мяса	2
4	Оценка качества мясных консервов	2
5	Оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы	2
6	Оценка качества соленой и копченой рыбы	2
7	Оценка качества вяленой и сушеной рыбы	2
8	Оценка качества рыбных консервов и пресервов	2
9	Оценка качества молока и сливок питьевых	2
10	Оценка качества кисломолочной продукции	2
11	Оценка качества сливочного масла	2
12	Оценка качества сыра	2
13	Оценка качества мороженого	2
14	Оценка качества молочных консервов	2
15	Оценка качества животных топленых жиров	2
16	Оценка качества маргарина и спреда	2
17	Оценка качества майонезной продукции	2
18	Оценка качества кишечного сыра	2
19	Оценка качества козевенного сыра	2
Итого		38

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоёмкость, ч.
1	Оценка качества колбасных изделий	2
2	Оценка качества рыбных консервов и пресервов	2
3	Оценка качества сливочного масла	2
4	Оценка качества майонезной продукции	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)	Объем, акад. часы
1	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	18
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 сайтах	23
3	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	9
4	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
ИТОГО			50

для заочной формы обучения

№ п./п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
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 сайтах	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

Специфика изучения дисциплины состоит в том, что обучающиеся должны усвоить теоретические знания о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа, показателях качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Сформировать умение и навыки работы со стандартами и другими нормативными документами, проведения анализа работы технологического и лабораторного оборудования, определения показателей качества и обработки результатов.

Успешное изучение дисциплины требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

В процессе изучения темы: «Основы технохимического контроля» необходимо изучить значения контроля качества сырья, продуктов, материалов и тары; контроля технологических процессов производства сырья и готовой продукции; контроля качества готовой продукции, упаковки, маркировки и порядка выпуска продукции с предприятия. Усвоение данной темы позволит структурировать полученные знания и развивать умения ориентированные на технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности, который позволит обеспечить выпуск с предприятий продукции в строгом соответствии с требованиями стандартов, технических условий, рецептур и технологических инструкций.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

При изучении дисциплины особое внимание следует обратить на изучение основной и дополнительной литературы. Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и в Интернет-ресурсах.

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 курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

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 практических работ, ресурсов Интернет.

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

6.1. Основная литература:

6.1.1. Иванова Е. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: Учеб. пособие [Текст] / Е.Ю. Иванова, М. М. Алексеева – Самара, 2007. – 270 с. [173]

6.2 Дополнительная литература:

6.2. 1. Савина, О.В. Практикум по технохимическому контролю сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс] / О.В. Савина, О.В. Платонова–Рязань, 2010.– 94 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/145879>

6.2.2. Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие [Электронный ресурс] / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. –Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 284 с. – ISBN 978-5-8114-3705-4. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/123681>

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	<p>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.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
2	<p>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.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
3	<p>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.622 – Лаборатория зерносушения.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> <p>Лабораторное оборудование: баня водяная многоместная ЛАБ ТБ-6; прибор для определения числа падения ПЧП-3; весы лабораторные MW-300; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности; пурка литровая ПХ-1</p>
4	<p>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.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> <p>Лабораторное оборудование: пурка литровая ПХ-1; диафаноскоп ДЗС-2М; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности; весы электронные ВК-600</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий</p>	<p>Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)
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.630. <i>Самарская обл., 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)
7	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
8	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. Лабораторное оборудование и материалы: сита для разделения зерна по фракциям, плитка электрическая, разборные доски, влагомер зерновой «Wile», измельчитель «Waring - 8010», прибор для измерения деформации клейковины ИДК-3М, рефрактометр ИРФ-454 Б 2М, электронные весы, измеритель влажности зерна ИВЗ-М1, шкаф сушильный электрический СЭШ-3М, охладитель

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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» включает защиту лабораторных работ.

Методика выполнения

Преподаватель выдает группе перечень контрольных вопросов после каждой изученной темы занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По заданию преподавателя обучающиеся в устной форме представляют ответы на контрольные вопросы. Преподаватель обращается к обучающимся с вопросом, на который те должны дать краткий ответ. При затруднении одного отвечающего преподаватель спрашивает другого.

Далее следует анализ ответов по существу поставленных вопросов, высказанных позиций, принятие наиболее перспективных, дополнение, взаимообогащение разных точек зрения, расширение представлений, установок, способов поведения.

По окончании работы подводятся итоги работы.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнен весь объем работы, ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести примеры. Минимальным уровнем для данной оценки является, выполнение обучающимся 50% работы, ответ правилен в основных моментах

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

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»

35.03.07Технология 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: Технохимический контроль животноводческого сырья

и продуктов переработки

(наименование дисциплины)

Билет № 1

1 Вопрос. Сущность и структура технохимического контроля сырья и продуктов животного происхождения

2 Вопрос. Правила приемки и методы отбора проб колбасных изделий

3 Вопрос. Контроль качества упаковки и условий хранения молочных консервов

Составитель _____ Д.Ш. Кашина
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Р.Х. Баймишев
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Сущность и структура технохимического контроля сырья и продуктов животного происхождения
2. Виды и характеристика этапов технохимического контроля при производстве продуктов животного происхождения
3. Организация контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности
4. Сущность оценки и контроль качества сырья при производстве мясной продукции
5. Параметры оценки качества мяса и субпродуктов по стадиям технологического процесса производства
6. Правила приемки и методы отбора проб мяса и субпродуктов
7. Контроль качества упаковки и условий хранения мяса и субпродуктов
8. Параметры оценки качества колбасных изделий по стадиям технологического процесса производства
9. Правила приемки и методы отбора проб колбасных изделий
10. Контроль качества упаковки и условий хранения колбасных изделий
11. Параметры оценки качества полуфабрикатов из мяса по стадиям технологического процесса производства
12. Правила приемки и методы отбора проб полуфабрикатов из мяса
13. Контроль качества упаковки и условий хранения полуфабрикатов из мяса

14. Параметры оценки качества мясных консервов по стадиям технологического процесса производства
15. Правила приемки и методы отбора проб мясных консервов
16. Контроль качества упаковки и условий хранения мясных консервов
17. Сущность оценки и контроль качества сырья при производстве рыбной продукции
18. Требования к качеству живой товарной рыбы
19. Требования, предъявляемые к условиям транспортирования и хранения живой товарной рыбы
20. Параметры оценки качества охлажденной и мороженой рыбы по стадиям технологического процесса производства
21. Правила приемки и методы отбора проб охлажденной и мороженой рыбы
22. Контроль качества упаковки и условий хранения охлажденной и мороженой рыбы
23. Параметры оценки качества вяленой, сушеной рыбы и копченой по стадиям технологического процесса производства
24. Правила приемки и методы отбора проб вяленой, сушеной и копченой рыбы
25. Контроль качества упаковки и условий хранения вяленой, сушеной и копченой рыбы
26. Параметры оценки качества рыбных консервов и пресервов по стадиям технологического процесса производства
27. Правила приемки и методы отбора проб рыбных консервов и пресервов
28. Контроль качества упаковки и условий хранения рыбных консервов и пресервов
29. Сущность оценки и контроль качества сырья при производстве молочной продукции
30. Параметры оценки качества молока и сливок по стадиям технологического процесса производства
31. Правила приемки и методы отбора проб молока и сливок
32. Контроль качества упаковки и условий хранения молока и сливок
33. Параметры оценки качества кисломолочных продуктов по стадиям технологического процесса производства
34. Правила приемки и методы отбора проб кисломолочных продуктов
35. Контроль качества упаковки и условий хранения кисломолочных продуктов
36. Параметры оценки качества сливочного масла по стадиям технологического процесса производства
37. Правила приемки и методы отбора проб сливочного масла
38. Контроль качества упаковки и условий хранения сливочного масла
39. Параметры оценки качества сыра по стадиям технологического процесса производства
40. Правила приемки и методы отбора проб сыра
41. Контроль качества упаковки и условий хранения сыра
42. Параметры оценки качества мороженого изделий по стадиям технологического процесса производства
43. Правила приемки и методы отбора проб мороженого

44. Контроль качества упаковки и условий хранения мороженого
45. Параметры оценки качества молочных консервов по стадиям технологического процесса производства
46. Правила приемки и методы отбора проб молочных консервов
47. Контроль качества упаковки и условий хранения молочных консервов
48. Сущность оценки и контроль качества сырья при производстве масложировой продукции
49. Параметры оценки качества животных топленых жиров по стадиям технологического процесса производства
50. Правила приемки и методы отбора проб животных топленых жиров
51. Контроль качества упаковки и условий хранения животных топленых жиров

52. Параметры оценки качества маргарина и спреда по стадиям технологического процесса производства
53. Правила приемки и методы отбора проб маргарина и спреда
54. Контроль качества упаковки и условий хранения маргарина и спреда
55. Параметры оценки качества майонезной продукции по стадиям технологического процесса производства
56. Правила приемки и методы отбора проб майонезной продукции
57. Контроль качества упаковки и условий хранения майонезной продукции
58. Сущность оценки и контроль качества кишечного сырья
59. Параметры оценки качества кишечного сырья по стадиям технологической обработки
60. Сущность оценки и контроль качества козевенного сырья

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. 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. 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. 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 недостигнут	Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия терминов и определений. 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 «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» 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.

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 экзамена определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Все виды текущего и итогового контроля осуществляются на лабораторных 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.

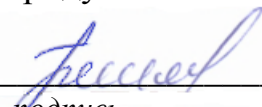
Краткая характеристика процедуры реализации текущего и итогового контроля по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций студента. 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. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «11» мая 2023 г., протокол № 8.

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

И. о. начальника УМУ

М.В. Борисова



подпись