

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.07.2021 13:19:07  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В.Я.ГОРИНА»**



**УТВЕРЖДАЮ**

Декан экономического факультета  
кандидат экономических наук  
доцент

Ю.А. Китаев  
«19» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология хранения и переработки продукции животноводства**

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2021

п. Майский, 2021

Рабочая программа дисциплины составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2018 г № 124;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 мая 2018 г №298н;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) Сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Составители:** кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Еременко Е.П.

кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Мирошниченко И.В.

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 11. 05. 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

**Согласована** с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин 18. 05. 2021 г., протокол № 9

Зав. кафедрой  Никулина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

 Белозерова И.А.

## I. Цель и задачи дисциплины

**1.1. Цель дисциплины** – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, осуществлять технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства различных видов.

### 1.2. Задачи:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

«Технология хранения и переработки продукции животноводства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.03.04) (Модуль 3. Предметно-содержательный) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Технология производства продукции животноводства
	2. Биотехнология
	3. Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции
	4. Товароведение сельскохозяйственной продукции
	5. Отраслевая стандартизация и сертификация
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ общие базовые сведения по технологии производства продукции животноводства, биотехнологии, техно-химическому контролю сельскохозяйственной продукции, товароведению сельскохозяйственной продукции, отраслевой стандартизации и сертификации</li> <li>➤ навыки управления информацией (спо-</li> </ul>

	<p>способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ анализировать физико-химические показатели сырья животного происхождения;</li> <li>➤ принимать решение о целесообразности переработки животного сырья различного качества;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ навыками безопасной работы с технологическим оборудованием;</li> <li>➤ основными методиками анализа качественных показателей животноводческой продукции.</li> </ul>
--	---

Особенностью дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является то, что предусматривается изучение технологий хранения и переработки двух основных видов продукции, получаемых от сельскохозяйственных животных – молока и мяса. Поэтому она разделяется на 2 модуля – «Технология хранения и переработки молока» и «Технология хранения и переработки мяса». Основное внимание уделяется технологии производства молочных и мясных продуктов в промышленных условиях.

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной де-	<p><b>знать:</b> химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей</p> <p><b>владеть:</b> методами приемки животных</p>

	<p>тельности (по отраслям)</p>	<p>и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям</p>
	<p>ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p>	<p><b>знать:</b> современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства</p> <p><b>владеть:</b> технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования</p>
	<p>ПК-4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p>	<p><b>знать:</b> принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции</p> <p><b>владеть:</b> технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования</p>
	<p>ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</p>	<p><b>знать:</b> правила составления программы наблюдений и учетов; основные источники научной информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой</p> <p><b>уметь:</b> провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз</p>

			на использование изучаемых технологий
			<b>владеть:</b> навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)

#### IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

##### 4.1. Распределение объема учебной работы

Вид работы	Объем учебной работы, час
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>Очная</b>
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	<b>8</b>
Общая трудоемкость, всего, час	108
<i>зачетные единицы</i>	3
<b>1. Контактная работа</b>	
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>65,4</b>
В том числе:	
Лекции ( <i>Лек</i> )	24
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	12
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	16
Практическая подготовка в форме практических занятий ( <i>ППППЗ</i> )	8
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	2
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>	
Зачет ( <i>КЗ</i> )	-
Экзамен ( <i>КЭ</i> )	0,4
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )	3
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>6</b>
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>36,6</b>
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	6
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	6
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	6
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка курсовой работы	10,6
Подготовка к экзамену	8

## 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы, час			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6
<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	<b>54,6</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>18,6</b>
1. Состав и свойства молока	8	2	4	2
2. Технология питьевого молока и сливок	6	2	2	2
3. Технология мороженого	5	1	2	2
4. Технология кисломолочных продуктов и напитков	6	2	2	2
5. Технология молочных консервов	6	2	2	2
6. Технология сливочного масла и спредов	6	2	2	2
7. Технология производства сыров	7,6	3	2	2,6
Практическая подготовка в форме практических занятий (ПППЗ): Изучение особенностей производства пищевых продуктов в условиях предприятия	4		4	
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	6	-	2	4
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>	<b>42</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>18</b>
1. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание скота и птицы	8	2	2	4
2. Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении	10	4	2	4
3. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов	6	2	2	2
4. Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий	8	2	2	4
Практическая подготовка в форме практических занятий (ПППЗ): Изучение особенностей производства пищевых продуктов в условиях предприятия			4	
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	6	-	2	4
<i>Предэкзаменационные консультации</i>			2	
<i>Промежуточная аттестация</i>			3,4	
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	<b>65,4</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>-</b>
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>			6	
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>			36,6	
<i>Общая трудоемкость</i>			108	



### 4.3. Содержание дисциплины

<b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>
<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>
<b><i>1. Состав и свойства молока</i></b>
1.1. Пищевое значение молока и молочных продуктов. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока. Органолептические, физико-химические, бактерицидные свойства молока. Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка
1.2. Требования нормативно-технической документации к качеству молока-сырья. Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья.
1.3. Методики определения качественных показателей молока. Исследование проб молока-сырья на соответствие требованиям НТД. Контроль натуральности молока-сырья
<b><i>2. Технология питьевого молока и сливок</i></b>
2.1. Основные виды питьевого молока и сливок. Механическая и термическая обработка молока. Технологическая схема производства различных видов питьевого молока и сливок: требования к качеству сырья и параметрам технологических операций. Условия и сроки хранения готовой продукции
2.2. Освоить и провести расчет и перерасчет рецептур для производства питьевого молока в зависимости от состава сырья
2.3. Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ. Определение соответствия качества нормативной документации
<b><i>3. Технология мороженого</i></b>
3.1. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье для производства мороженого. Общая схема и технологии отдельных видов мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции
3.2. Ознакомление с технологией мороженого и методами контроля его качества. Определение взбитости мороженого
<b><i>4. Технология кисломолочных напитков и продуктов</i></b>
4.1. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Характеристика и ассортимент основных видов кисломолочных напитков. Технология производства кисломолочных напитков: основные способы, требования к качеству сырья, применяемые закваски. Особенности производства отдельных видов напитков. Условия и сроки хранения готовой продукции
4.2. Классификация и характеристика основных видов сметаны и творога. Технология производства: способы, требования к качеству сырья, применяемые закваски. Особенности производства отдельных видов продукции. Условия и сроки хранения готовой продукции
4.3. Изучение технологии кисломолочных напитков. Изучение методик определения качественных показателей и анализ соответствия качества простокваши, кефира и др. требованиям НТД
4.4. Изучить и освоить расчеты нормализации сырья при производстве кисломолочных продуктов
<b><i>5. Технология молочных консервов</i></b>
5.1. Виды молочных консервов. Особенности технологии стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов. Условия и сроки хранения готовой продукции

<b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>
5.2. Изучение технологии производства сгущенных молочных консервов с сахаром. Анализ соответствия качества требованиям НТД
<b>6. Технология сливочного масла и спредов</b>
6.1. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии. Технологические схемы производство сливочного масла. Особенности технологии отдельных видов масла. Условия и сроки хранения готовой продукции
6.2. Ознакомление с технологией производства сливочного масла и методами оценки его качественных показателей. Определение соответствия качества требованиям НТД
6.4. Классификация, ассортимент и характеристика спредов. Технологические схемы производства. Особенности технологии отдельных видов спредов
<b>7. Технология производства сыров</b>
7.1. Классификация и характеристика сыров. Сыропригодность молока и его микробиологический контроль. Общая технологическая схема изготовления сыра: подготовка молока к переработке, свертывание молока молокосвертывающим ферментом, обработка сгустка, формирование, прессование, посолка и созревание. Условия и сроки хранения готовых сыров
7.2. Изучение технологии твердых сычужных сыров. Оценка качества сыров на соответствие требованиям стандарта
<b>Практическая подготовка в форме практических занятий (ПППЗ): Изучение особенностей производства пищевых продуктов в условиях предприятия</b>
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>
<b>1. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание скота и птицы</b>
1.1. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание сельскохозяйственных животных и птицы
1.2. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях
1.3. Определение категорий упитанности убойных животных
1.4. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя
<b>2. Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении</b>
2.1. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и сельскохозяйственной птицы на перерабатывающих предприятиях
2.2. Понятие о мясе. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Морфологический и химический состав мяса и факторы, которые на них влияют. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Факторы, влияющие на эти процессы. Пороки мяса, меры по их предупреждению и устранению
2.3. Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных экспертными методами
2.4. Сортная разрубка туш крупного рогатого скота и свиней для розничной торговли
<b>4. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов</b>
4.1. Классификация мяса по термическому состоянию. Консервирование мяса низкой и высокой температурами. Посол мяса, копчение, вяление, высушивание, запекание. Сущность методов консервирования
4.2. Технология мясных консервов: технологическая схема, требования к качеству сырья и параметрам технологических процессов. Условия и сроки хранения продукции

<b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>
4.3. Изучить рецептуру и установить соответствие качества мясных консервов требованиям НТД
<b>5. Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий</b>
5.1. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения и специй для производства изделий. Ассортимент колбасных и ветчинных изделий. Общие технологические операции, выполняемые при выработке колбасных изделий и копченостей. Особенности технологии вареных колбас и сосисок, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас, зельцев, деликатесных изделий Условия и сроки хранения готовой продукции
5.2. Изучение технологии колбасных изделий. Определение соответствия органолептических и физико-химических показателей колбасных изделий требованиям НТД.
5.3. Технологические расчеты колбасного производства
<b><i>Практическая подготовка в форме практических занятий (ПППЗ): Изучение особенностей производства пищевых продуктов в условиях предприятия</i></b>
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>

**V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)**

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4.	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>36,6</b>	<b>Экзамен</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<i>I. Рубежный рейтинг</i>						Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>	
<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>		ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4.	<b>54,6</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>18,6</b>		<b>16</b>	<b>30</b>
1.	Состав и свойства молока	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>8</b>	2	4	2	Устный опрос, ситуационные задачи	2	4
2.	Технология питьевого молока и сливок	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>6</b>	2	2	2	Устный опрос, ситуационные задачи	2	4
3.	Технология мороженого	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>5</b>	1	2	2	Устный опрос	2	4
4.	Технология кисломолочных продуктов и напитков	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>6</b>	2	2	2	Устный опрос, ситуационные задачи	2	4
5.	Технология молочных консервов	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>6</b>	2	2	2	Устный опрос	2	4

6.	Технология сливочного масла и спредов	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>6</b>	2	2	2	Устный опрос	2	3
7.	Технология производства сыров	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>7,6</b>	3	2	2,6	Устный опрос	2	3
	Практическая подготовка в форме практических занятий (ПППЗ): Изучение особенностей производства пищевых продуктов в условиях предприятия	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>4</b>		4		Устный опрос	1	2
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1		ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	6	-	2	4	Устный опрос, тестовый контроль	1	2
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>		ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4.	<b>42</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>18</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
1.	Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание скота и птицы	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>8</b>	2	2	4	Устный опрос, ситуационные задачи	2	5
2.	Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении.	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>10</b>	4	2	4	Устный опрос, ситуационные задачи	2	5
3.	Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>6</b>	2	2	2	Устный опрос	2	5
5.	Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>8</b>	2	2	4	Устный опрос, ситуационные задачи	2	5
	Практическая подготовка в форме практических занятий (ПППЗ): Изучение особенностей производства пищевых продуктов в условиях предприятия	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	<b>4</b>		4		Устный опрос	2	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2		ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4	6	-	2	4	Устный опрос, тестовый контроль	3	5

<i>II. Творческий рейтинг</i>	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4						<b>2</b>	<b>5</b>
<i>III. Рейтинг личностных качеств</i>							<b>3</b>	<b>10</b>
<i>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</i>							+	+
<i>IV. Промежуточная аттестация</i>	ПК-4.1 ПК-4.2. ПК-4.3 ПК-4.4					<i>Экзамен</i>	<b>15</b>	<b>25</b>

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путем автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

### 5.2.3. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (два вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную

и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

***5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине(приложение 1)***



## **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **6.1. Основная учебная литература**

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие [квалификация (степень) – бакалавр] / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. – 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 624 с. - Режим доступа: <http://lanbook.com> (<https://e.lanbook.com/reader/book/71771/>)
2. Чикалев А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник [обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр»)] / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – М.: Инфра-М, 2016. – 188 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536126>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 443 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468327>
2. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 217 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=597714>
3. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>
4. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 138 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=720403>

#### ***6.2.1. Периодические издания***

Журналы: Достижения науки и техники АПК, Животноводство России, Молочная промышленность, Мясная индустрия, Пищевая промышленность, Птица и птицепродукты, Хранение и переработка сельхозсырья.

### **6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

### ***6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины***

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы.

Преподавание дисциплины предусматривает: лекции, практические занятия, самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; выполнение домашних заданий, в т.ч. индивидуальных расчетов по заданию преподавателя, выполнение курсовой работы, подготовка к устным опросам, экзамену), консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения. Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим. Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта. Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения практических занятий являются: установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории; развитие логического мышления; умение выбирать оптимальный метод решения; обучение студентов умению анализировать полученные результаты; контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия. На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом различные задания, он должен проверить правильность их оформления и выполнения, оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, изучить соответствующий лекционный материал, предлагаемую литературу. Нельзя ограничиваться только имеющейся учебной литературой (учебниками и учебными пособиями). Обращение к монографиям, статьям из специальных

журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации позволит в значительной мере углубить проблему, что разнообразит процесс ее обсуждения. С другой стороны, обучающимся следует помнить, что они должны не просто воспроизводить сумму полученных знаний по заданной теме, но и творчески переосмыслить существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, явлений, событий, продемонстрировать и убедительно аргументировать собственную позицию.

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к зачету. Пакет заданий для самостоятельной работы выдается в начале семестра, определяются конкретные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче экзамена). Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для закрепления теоретического материала обучающиеся выполняют различные задания (индивидуальные задания в рамках тематик практических занятий, курсовая работа). Их выполнение призвано привлечь внимание обучающихся на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал. Такие задания могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на практических занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися.

При самостоятельном выполнении заданий обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание. Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок на практических занятиях.

Консультации преподавателя проводятся в соответствии с графиком, утвержденным на кафедре. Обучающийся может ознакомиться с ним на информационном стенде. При необходимости дополнительные консультации могут быть назначены по согласованию с преподавателем в индивидуальном порядке.

Примерный курс лекций, содержание и методика выполнения практических заданий, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

### ***6.3.2 Видеоматериалы***

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. - Режим доступа:

<http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

#### **6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы**

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС» - Режим доступа: [www.cnshb.ru/cataloga.shtml](http://www.cnshb.ru/cataloga.shtml)
2. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций «ФАО» охватывают широкий спектр тем, связанных с продовольственной безопасностью и сельским хозяйством - Режим доступа: <http://www.fao.org/statistics/databases/ru/>
3. База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта - Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
4. База данных «Открытая база ГОСТов» - Режим доступа: <https://standartgost.ru/>
5. Всероссийский институт научной и технической информации – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
7. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>
9. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
10. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: <http://znanium.com>
11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
12. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
13. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
14. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - Режим доступа: <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykhdokumentov-tsentralnoj-nauch/>

#### **6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий**

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы: Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений; ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; Mozilla Firefox; 7-Zip; Система автоматизации библиотек «Ирбис 64».

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

№ 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 № 714	Специализированная мебель, Экран моторизованный 3x3 ScreenMedia; Шкаф настенный; Колонки SVEN; Кабели коммутации; Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП Mobile Intel Celeron, 2200 MHz; Системная плата Asus P50IJ Series Notebook; Чипсет системной платы Intel Cantiga GL40/GM45/GM47/GS45; Системная память 2016 МБ; Дисковый накопитель ST9320325AS (320 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Mobile Intel(R) 4 Series Express Chipset Family; кафедра, набор демонстрационного оборудования
	Учебная лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции № 724	Специализированная мебель, оборудование: водяная баня, весы ВК-300.1, ареометры, термометры, штативы для бюреток, ножи, лабораторная посуда и реактивы для определения качественных показателей животноводческой продукции);
	Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информаци-

	онно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI
--	--

\*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

## 7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714 .	MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersgy Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersgy Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия. Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA

## 7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с

Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019  
– ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015  
– ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019  
– ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ» БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»».

#### **7.4. Места проведения практической подготовки**

Практическая подготовка в форме практических занятий предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в форме практических занятий осуществляется в структурных подразделениях Университета: в УНИЦ «Агротехнопарк» на базе лабораторий птицеводства, кролиководства.

В ходе практической подготовки в форме практических занятий обучающиеся проводят экспертную оценку основных продуктивных показателей животных конкретного предприятия.

Каждый обучающийся принимает участие в определении сохранности поголовья, массы животных и птицы, обеспеченности кормами и фронт поения.

### **VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при

этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени В.Я.ГОРИНА»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**Для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

**По дисциплине «Технология хранения  
и переработки продукции животноводства»**

Направление подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям)  
Направленность (профиль) Сельское хозяйство – технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация Бакалавр

Год начала подготовки – 2021

п. Майский, 2021

### 1. Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>ПК-4</b>	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессии	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
					<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
		<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>					
			Третий этап (высокий)	<b>владеть:</b> устанавливать качество и безопасность сырья жи-	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Тех-</b>	устный опрос,	Экзамен, курсовая

		ональной деятельности (по отраслям)	уровень)	вотного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	<b>нология молочных продуктов»</b> <b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>	тестовый контроль, ситуационные задачи	работа
		ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b> <b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b> <b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техни-	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль,	Экзамен, курсовая работа

				кой обработки технологического оборудования	<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>	ситуационные задачи	
		ПК-4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Первый этап (пороговый уровень)	<i>знать:</i> принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
					<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
					<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>		
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль, ситуационные задачи	Экзамен, курсовая работа
					<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>		

					<b>продуктов»</b>		
		ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	Первый этап (пороговый уровень)	<i>знать:</i> правила составления программы наблюдений и учетов; основные источники научной информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
					<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научнотехнической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль	Экзамен, курсовая работа
				<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>			
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научнотехнической исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</b>	устный опрос, тестовый контроль, ситуационные задачи	Экзамен, курсовая Работа
				<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>			

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>Не удовлетворительно</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Отлично</i>
ПК-4 Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	<i>ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>Не способен продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), не знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>способен частично продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), частично знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>способен продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>свободно демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает и обосновывает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>
	<b>знать:</b> химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и перера-	не знает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы	частично знает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические про-	знает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы	знает и сравнивает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимиче-

	ботке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	цессы при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	ские процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки
	<b>уметь:</b> устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	не умеет устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	частично умеет устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	умеет устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	умеет самостоятельно устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей
	<b>владеть:</b> методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и орга-	не владеет методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-	частично владеет методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-	владеет методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-	свободно владеет методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-

	нолептическим показателям	химическим, микробиологическим и органолептическим показателям	химическим, микробиологическим и органолептическим показателям	химическим, микробиологическим и органолептическим показателям	химическим, микробиологическим и органолептическим показателям
	<i>ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>не способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>частично способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>свободно выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>
	<b>знать:</b> современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции	не знает современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции	частично знает современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции	знает современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции	знает и сравнивает современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции
	<b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хра-	не способен устанавливать оптимальные	частично способен устанавливать опти-	способен устанавливать оптимальные ре-	свободно способен устанавливать опти-



	нения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	мальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	жимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	мальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства
	<b>владеть:</b> технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	не владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	частично владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	свободно владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования
	<i>ПК-4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>не способен выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>частично способен выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>способен выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>способен свободно выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>
	<b>знать:</b> принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические	не знает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; тех-	частично знает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животно-	знает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; тех-	знает и сравнивает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции жи-

	процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	нологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	водства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	нологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	вотводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья
	<b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	не способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	частично способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	свободно способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции
	<b>владеть:</b> технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	не владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	частично владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования	свободно владеет технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования
	<i>ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>не владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>частично владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>свободно владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>
	<b>знать:</b> правила составления программы наблюдений и учетов; основные источники научной информации, их характеристику и достоинства; ме-	не знает правила составления программы наблюдений и учетов; основные источники научной информации, их характеристику и	частично знает правила составления программы наблюдений и учетов; основные источники научной информации, их харак-	знает правила составления программы наблюдений и учетов; основные источники научной информации, их характеристику и	знает и аргументирует правила составления программы наблюдений и учетов; основные источники научной информации, их

	тодику работы с научной литературой	достоинства; методику работы с научной литературой	теристику и достоинства; методику работы с научной литературой	достоинства; методику работы с научной литературой	характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой
	<b>уметь:</b> провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	не способен провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	частично способен провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых	способен провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых	способен самостоятельно провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых
	<b>владеть:</b> навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-исследовательской работы (научный отчет, научная	не владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-исследовательской	частично владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-	владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-исследовательской	свободно владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-

	статья, курсовая и дипломная работы и др.)	работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)
--	--	---	---	---	---

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

*Первый этап (пороговый уровень)*

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**Перечень вопросов для устного опроса**

*Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока.*

*Технология молочных продуктов»*

1. Состав и свойства молока. Пороки молока
2. Приемка и обработка молока на заводе.
3. Сырье для производства мороженого.
4. Пороки кисломолочных продуктов. Причины их вызывающие и пути их устранения.
5. Чем характеризуются свойства молока и его пищевая ценность?
6. В чем значение витаминов и ферментов молока?
7. Какие вы знаете пороки молока?
8. В чем сущность стандартизации молока?
9. Какие применяются стабилизаторы при производстве мороженого и для чего они нужны?
10. Что такое взбитость мороженого и для чего она определяется?
11. Пороки сливочного масла и пути их устранения.
12. Какие существуют способы консервирования молока?
13. Как классифицируют сливочное масло?
14. В чем сущность физического созревания сливок?
15. В чем сущность преобразования высокожирных сливок в масло?
16. В чем особенность производства кисло-сливочного масла?
17. Пороки масла, причины возникновения и их устранения.
18. В чем сущность кристаллизации молочного сахара при охлаждении продукта?
19. В чем сущность пробной стерилизации сгущенного молока?
20. Как осуществляется процесс сгущения молока?
21. Основные пороки молочных консервов, причины возникновения и пути их устранения
22. Классификация сыров.
23. В чем сущность процесса сбивания сливок в масло?

24. Характеристика вторичного сырья, получаемого при переработке молока (обезжиренного молока, пахты и сыворотки).
25. В чем особенность пастеризации молока в сыроделии?
26. В чем сущность сычужного свертывания молока?
27. Для чего обрабатывают сгусток?
28. В чем сущность второго нагревания?
29. Пороки сыра, причины возникновения и пути их устранения.

*Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса.  
Технология мясных продуктов»*

1. Понятие о мясе. Убойный выход, масса туши, жира сырца, выход внутренних органов.
2. Морфологический состав мяса.
3. Химический состав мяса.
4. Классификация мяса.
5. Понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса.
6. Основные физико-химические свойства мяса
7. Влияние различных факторов на качество мяса.
8. Основные задачи перевозки скота.
9. Понятие об убойном выходе и убойной массе.
10. Какие изменения происходят в мясе после убоя.
11. Способы оглушения сельскохозяйственных животных и птицы. Обескровливание и сбор пищевой крови.
12. Состав и свойства крови.
13. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность и хранение.
14. Понятие о кишечном комплексе. Промышленная классификация кишочек.
15. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
16. Классификация мяса по термической обработке и ее значение в производстве и при хранении мясопродуктов.
17. Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода.
18. Типы и устройства холодильников. Принципы машинного получения холода. Режимы и сроки хранения мяса в холодильных камерах.
19. Факторы, влияющие на изменения в мясе.
20. Изменения в мясе при хранении, мероприятия по увеличению сроков хранения охлажденного мяса.
21. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
22. Способы консервирования мяса высокой температурой.

23. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий.
24. Основное сырье для колбасного производства.
25. Вспомогательное сырье для колбасного производства.
26. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
27. Ассортимент выпускаемых цельномышечных мясных изделий.
28. Номенклатура продуктов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд из говядины, свинины, птицы.
29. Сырье для производства кормовых и технических продуктов.

### Критерии оценивания

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**оценка «не зачтено»** (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные вопросы.

### Примеры тестовых заданий

<i>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</i>	
<b>Вопрос</b>	<b>Варианты ответов</b>
1. Технологические операции, выполняемые при первичной обработке молока в хозяйстве	а) очистка, охлаждение, гомогенизация б) очистка, нормализация в) охлаждение, нормализация, пастеризация г) очистка, охлаждение
2. Методы механической обработки молока	а) гомогенизация, пастеризация, нормализация, сгущение б) очистка, сепарирование, стерилизация, сгущение в) очистка, сепарирование, гомогенизация, мембранная обработка г) гомогенизация, термизация, нормализация, сгущение
3. Способы производства творога	а) сычужно-кислотный, резервуарный б) смешанный, кислотный в) традиционный, раздельный г) традиционный, термостатный
4. Способы производства сливочного масла	а) сбиванием сливок и отстоем сливок б) преобразованием высокожирных сливок и вытапливанием молочного жира в) сбиванием сливок и преобразованием высокожирных

	сливок г) двойным сепарированием сливок и отстоем сливок
5. Продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от	а) содержания витамина А б) продолжительности хранения в) температуры охлаждения г) кислотности молока
6. Побочный продукт при производстве сливочного масла:	а) молочная сыворотка б) пахта в) обезжиренное молоко г) сливки
7. Массовая доля жира в обезжиренном молоке	а) 0 % б) 0,05 % в) 1,0 % г) 1,3 %
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>	
1. Мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 °С в любой точке измерения	а) замороженное б) парное в) охлажденное г) подмороженное
2. К слизистым субпродуктам не относится	а) селезенка б) желудок в) рубец с сеткой г) сычуг
3. Автолиз мяса – это...	а) микробиологические процессы, происходящие в мясе в послеубойный период б) ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеолитических ферментов самих тканей в) микробиологические и ферментативные процессы в мясе г) биологические преобразования в мясе
4. Крупон – это ...	а) подчревная часть шкуры овец б) заболевание свиней в) свиная вырезка г) спинно-боковая часть шкуры свиней
5. Целью предубойной голодной выдержки животных является	а) освобождение желудочно-кишечного тракта от содержимого для улучшения санитарно-гигиенических условий убоя скота б) облегчение обработки туш и облегчение работы по съемке шкуры в) облегчение работы по удалению внутренностей г) снятие стресса животных после транспортировки перед убоем
6. Тепловая обработка мясного продукта во влажной греющей среде в условиях, обеспечивающих его готовность к употреблению	а) бланширование б) варка в) обжарка г) пассерование
7. Выдержка колбасных изделий в подвешенном состоянии в течение различного времени после наполнения оболочек с целью	а) осадка б) обжарка в) сушка г) созревание



уплотнения фарша	
8. Тепловая обработка мясного продукта в горячей воздушной среде (более 100 °С) в течение установленного времени с целью довести его до кулинарной готовности	а) варка б) жаренье в) пассерование г) запекание

### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

### **Перечень вопросов для устного опроса**

*Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока.*

*Технология молочных продуктов»*

1. Технология производства питьевого молока и сливок.
2. Основы производства мороженого.
3. Технологический процесс производства мороженого. Пороки мороженого
4. Основы производства кисломолочных продуктов.
5. Ассортимент и технология производства жидких диетических кисломолочных продуктов.
6. Производство белковых кисломолочных продуктов и продуктов с по-

вышенным содержанием жира.

7. Как принимают молоко на заводе?
8. В чем особенности производства восстановленного молока?
9. В чем особенности топленого молока?
10. Что составляет основу производства мороженого?
11. Из каких технологических операций состоит технологический процесс производства мороженого?
12. Что составляет основу производства кисломолочных продуктов?
13. Какие существуют основные способы производства кисломолочных продуктов. Их характеристика.
14. Основы производства сгущенных и сухих молочных продуктов.
15. Производство сгущенных молочных консервов с сахаром.
16. Основы производства сливочного масла и спредов.
17. Способы производства сливочного масла. Их характеристика.
18. Из каких операций состоит процесс производства сливочного масла?
19. В чем особенность производства любительского и крестьянского масла?
20. В чем особенность производства комбинированного масла (спредов)?
21. Основы производства сыра.
22. Производство казеина и молочного белка.
23. Производство молочного сахара.
24. Технология производства молочных продуктов из вторичного сырья для непосредственного употребления (питьевое молоко и напитки, кумыс, творожок, диетическая пахта, сывороточный квас, альбуминный творог).
25. Из каких операций состоит технологический процесс производства сыров?
26. В чем сущность подготовки молока к свертыванию?

## *Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса.*

### *Технология мясных продуктов»*

1. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Сортной разруб туш и его обоснования.
2. Способы транспортировки животных и птицы на перерабатывающие предприятия.
3. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке.
4. Технологические схемы поточных линий для убоя животных и разделки туш.

5. Технология съемки шкур. Обработка свиных туш в шкуре и методом крупонирования.
6. Правила клеймения туш.
7. Стабилизация, дефибринирование и сепарирование крови.
8. Консервирование крови и его компонентов, их хранение. Переработка крови.
9. Технология обработки кишечного сырья. Дефекты кишечного сырья.
10. Консервирование и хранение кишечного сырья.
11. Размораживание мяса. Методы, их оценка и изменения, происходящие в мясе.
12. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка.
13. Основные технологические операции при изготовлении колбасных изделий. Их характеристика.
14. Основные технологические операции при изготовлении цельномышечных продуктов. Технологические параметры.
15. Требования к сырью при изготовлении продуктов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд из говядины, свинины, птицы.
16. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения и специй для производства колбасных изделий.
17. Особенности технологических процессов при производстве готовых к употреблению продуктов и полуфабрикатов.
18. Переработка кератинсодержащего сырья (щетины, волоса, рогов, копыт и перо-пухового сырья).

### **Критерии оценивания**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**оценка «не зачтено»** (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные вопросы.

## Примеры тестовых заданий

<i>Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»</i>	
<b>Вопрос</b>	<b>Варианты ответов</b>
1. Среднее содержание сухого вещества и воды в нормальном коровьем молоке	а) вода – 57-59 %, сухое вещество – 41-43 % б) вода – 83-86 %, сухое вещество – 14-17 % в) вода – 11-13 %, сухое вещество – 87-89 % г) вода – 87-89 %, сухое вещество – 11-13 %
2. При производстве кефира и кумыса используется	а) смешанное (молочнокислородное и спиртовое) брожение б) смешанное (молочнокислородное и пропионовокислородное) брожение в) маслянокислородное, молочнокислородное и смешанное брожение г) термофильное и молочнокислородное брожение
3. Какими способами определяют термоустойчивость молока?	а) сычужная проба, алкогольная проба б) бродильная проба, алкогольная проба в) хлоркальциевая проба, алкогольная проба г) тепловая проба, алкогольная проба
4. Нормализация молока при производстве молочных консервов проводится	а) по содержанию жира в готовом продукте и сырье б) по равенству соотношения жир/СОМО в готовом продукте и сырье в) по содержанию белка в готовом продукте и сырье г) по содержанию сухого вещества в готовом продукте и сырье
5. Молокосвёртывающие ферменты, используемые в сыроделии	а) бактериальные препараты, сычужный фермент б) сычужный фермент, пепсин, бактериальный препарат в) пепсин, химозин, сычужный фермент г) сычужный фермент, кислотный препарат
6. Способы коагуляции белка при производстве творога	а) кислотный, сычужно-кислотный б) сычужно-кислотный, традиционный в) кислотный, смешанный г) пропионовокислородный, сычужно-кислотный
<i>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</i>	
1. Мясо – это ...	а) продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной тканей б) продукт убоя, представляющий совокупность мышечной, жировой и соединительной тканей в) продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей после выделения костной ткани г) продукт убоя в виде мышечной и жировой тканей
2. Обвалка отрубов – это ...	а) расчленение туш на полутуши для выделения из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей в) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей,

	хрящей, крупных кровеносных сосудов г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
3. Мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения	а) замороженное б) парное в) охлажденное г) подмороженное
4. Мясо с признаками DFD (dark, firm, dry) характеризуется	а) светлой окраской, мягкой рыхлой консистенцией, низкой водосвязывающей способностью, выделением мясного сока, кислым привкусом и быстрым окислением жира, рН 5,2-5,5 б) темной окраской, грубой структурой волокон, высокой водосвязывающей способностью, повышенной липкостью, быстро подвергается микробиологической порче, рН > 6,3
5. Длительность сушки при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас составляет	а) 2-3 суток б) 25-30 суток в) 3-5 суток г) 10-15 суток
6. Туши мелкого рогатого скота разделяют на полутуши	а) посередине позвоночного столба б) не разделяют в) между 5 и 6 ребрами г) отступив 30 мм от позвоночного столба
7. Проходник – это	а) прямая кишка крупного рогатого скота б) мочевого пузыря свиней в) слепая кишка мелкого рогатого скота г) двенадцатиперстная кишка крупного рогатого скота

### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% *и/или* «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % *и/или* «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % *и/или* «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % *и/или* «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

#### **Третий этап (высокий уровень)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать

значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

### Перечень вопросов для устного опроса

*Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока.*

*Технология молочных продуктов*

1. В чем сущность физико-химического анализа молока?
2. По каким параметрам оценивается качество молока?
3. В чем сущность первичной обработки молока?
4. В чем сущность тепловой обработки молока и, каковы ее режимы?
5. В чем сущность механической обработки молока? Виды механической обработки молока.
6. Что составляет основу производства питьевого молока?
7. Как нормализуют молоко по содержанию жира?
8. Из каких операций состоит процесс производства питьевого молока?
9. В чем сущность фризирования смеси мороженого?
10. Из каких технологических операций состоит процесс производства заквасок?
11. Какие существуют основные способы производства творога? Их различия.
12. Какие виды молочнокислых бактерий используются при производстве кисломолочных продуктов?
13. В чем сущность процесса сушки молока? Способы сушки, их особенности.
14. Производство сгущенных молочных консервов.
15. Как вырабатывается цельное сгущенное молоко с сахаром?
16. Как вырабатывается сгущенное стерилизованное молоко без сахара?
17. Производство сухих молочных продуктов.
18. Контроль качества и хранение молочных консервов.
19. Особенности производства сливочного масла различных видов и спредов (сладкосливочное, кислосливочное, топленое масло, с наполнителями, растительно-сливочный спред, сливочно-растительный)
20. Оценка, контроль качества и режимы хранения сливочного масла.
21. Из каких операций состоит процесс производства масла из высокожирных сливок?
22. Общая технология твердых сычужных сыров.
23. Особенности производства рассольных сыров.

24. Оценка качества и хранение сыра.
25. Как проводят посол сырной массы?
26. Для чего производят формование и прессование сырной массы?
27. Из каких технологических процессов состоит процесс производства плавленого сыра?
28. По каким показателям оценивается качество сыра?

*Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса.*

*Технология мясных продуктов»*

1. Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных.
2. Технология сдачи-приемки скота и птицы на перерабатывающие предприятия.
3. Какая выдается документация при перевозке скота и для чего она нужна.
4. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.
5. Последовательность и состав технологических операций первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы.
6. Что такое нутровка и как она проводится?
7. Санитарная обработка туш. Распиловка, зачистка и оценка качества туш.
8. Особенности переработки птицы.
9. Убой и разделка туш на малых мясоперерабатывающих предприятиях.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка продуктов убоя. Методы обезвреживания условно годного мяса.
11. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов.
12. Сбор и первичная обработка эндокринного, ферментного и специального сырья, его хранение.
13. Охлаждение мяса. Способы, условия и их оценка.
14. Замораживание мяса, Способы и их оценка. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании.
15. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Изменения в мясе при посоле. Организация посола мяса в хозяйствах.
16. Режимы и сроки хранения быстрозамороженных готовых блюд.
17. Технология продуктов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд из различных видов мяса животных и птицы.
18. Технология производства кормовых и технических продуктов.
19. Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов при огра-

ниченной сырьевой базе.

### Критерии оценивания

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**оценка «не зачтено»** (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные вопросы.

### Примеры тестовых заданий

#### Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов»

Вопрос	Варианты ответов
1. Параметры стерилизации молока при одноступенчатом способе	а) при температуре 110-120 °С в течение 15-30 мин. б) при температуре 140-145 °С в течение 5-10 мин. в) при температуре 115-135 °С в течение 2 ч г) при температуре 110-120 °С в течение 3-4 ч
2. Параметры тепловой обработки нормализованной смеси при производстве топленого молока	а) при температуре 95-99 °С с выдержкой 3-4 ч б) при температуре 110-120 °С с выдержкой 20-30 мин. в) при температуре 72-74 °С с выдержкой 15 с г) при температуре 95-98 °С с выдержкой 15-20 мин.
3. Режимы физического созревания сливок:	а) при температуре 16-18 °С в течение 8-10 ч б) при температуре 6-10 °С в течение 1-2 ч в) при температуре 2-5 °С в течение 15-17 ч г) при температуре 4-7 °С в течение 5-7 ч
4. Правильная последовательность технологических операций при производстве сметаны резервуарным способом	а) приёмка молока, очистка, сепарирование молока, нормализация сливок, пастеризация, гомогенизация, охлаждение, фасование и упаковывание сметаны, заквашивание и сквашивание сливок, охлаждение и созревание сметаны б) приёмка молока, пастеризация, гомогенизация, сепарирование молока, нормализация сливок, пастеризация, охлаждение, заквашивание и сквашивание сливок, фасование и упаковывание сметаны, охлаждение и созревание сметаны, очистка в) приёмка молока, очистка, сепарирование молока, пастеризация, заквашивание и нормализация сливок, сквашивание сливок, гомогенизация, охлаждение, фасование и упаковывание, охлаждение и созревание сметаны г) приёмка молока, очистка, сепарирование молока, нормализация сливок, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, заквашивание и сквашивание сливок, фасование и упаковывание, охлаждение и созревание сметаны



5. Правильная последовательность операций производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок	<p>а) приёмка молока, очистка, первое сепарирование, нормализация, пастеризация, второе сепарирование сливок, термомеханическая обработка сливок, упаковка и хранение масла</p> <p>б) приёмка молока, очистка, первое сепарирование, нормализация, пастеризация, термомеханическая обработка сливок, второе сепарирование сливок, упаковка и хранение масла</p> <p>в) приёмка молока, очистка, первое сепарирование, пастеризация, второе сепарирование сливок, нормализация, термомеханическая обработка сливок, упаковка и хранение масла</p> <p>г) приёмка молока, очистка, первое сепарирование, пастеризация, термомеханическая обработка, сепарирование масла, нормализация, упаковка и хранение масла</p>
6. Продолжительность и температура второго нагревания при производстве твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания	<p>а) 10-20 мин.; 42-45 °С</p> <p>б) 25-40 мин. и более; 42-45 °С</p> <p>в) 25-40 мин. и более; 48-58 °С</p> <p>г) 10-20 мин.; 48-58 °С</p>
7. Молоко – это...	<p>а) продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него</p> <p>б) продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, подвергнутый как минимум пастеризации</p> <p>в) продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, нормализованный до массовой доли жира не менее 2,8 %</p> <p>г) продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в первые 7 дней лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него</p>
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»</b>	
1. Укажите правильную последовательность операций производства натуральных полуфабрикатов	<p>а) разделка туш (полутуш), обвалка, жиловка, сортировка</p> <p>б) обвалка, жиловка, разделка туш (полутуш), сортировка</p> <p>в) сортировка, обвалка, жиловка, разделка туш (полутуш)</p> <p>г) разделка туш (полутуш), сортировка, жиловка, обвалка</p>
2. Правильная последовательность технологических операций при переработке кишок	<p>а) разборка кишечного комплекта на части, освобождение от излишних слоев (шлямовка), сортировка и калибровка, освобождение от содержимого, очистка от жира (пензеловка), охлаждение, вязка в пучки или пачки, консервирование, упаковка и направление на хранение</p> <p>б) разборка кишечного комплекта на части, сортировка и калибровка, освобождение от содержимого, очистка от жира (пензеловка), освобождение от излишних слоев (шлямовка), охлаждение, консервирование, вязка в пучки или пачки, упаковка и направление на хранение</p>

	<p>в) разборка кишечного комплекта на части, освобождение от содержимого, очистка от жира (пензеловка), освобождение от излишних слоев (шлямовка), охлаждение, сортировка и калибровка, вязка в пучки или пачки, консервирование, упаковка и направление на хранение</p> <p>г) очистка от жира (пензеловка), освобождение от излишних слоев (шлямовка), охлаждение, консервирование, разборка кишечного комплекта на части, освобождение от содержимого, сортировка и калибровка, вязка в пучки или пачки, упаковка и направление на хранение</p>
3. При стабилизации крови, предназначенной для сепарирования нельзя использовать	<p>а) цитрат калия</p> <p>б) цитрат натрия</p> <p>в) пирофосфат натрия</p> <p>г) хлорид натрия</p>
4. Колбасные изделия, подвергнутые в процессе изготовления обжарке или подсушке, варке, копчению и при необходимости сушке	<p>а) полукопченое колбасное изделие</p> <p>б) копченое колбасное изделие</p> <p>в) арено-запеченное колбасное изделие</p> <p>г) сырокопченое колбасное изделие</p>
5. Мясные полуфабрикаты – это ...	<p>а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке</p> <p>б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий</p> <p>в) разделанные на отрубы полутуши, далее подвергнутые обвалке</p> <p>г) побочная продукция убоя животных</p>
6. Режимы варки колбасных изделий?	<p>а) 70-80 °С до достижения в центре батона температуры 68-72 °С</p> <p>б) 60-70 °С до достижения в центре батона температуры 68-70 °С</p> <p>в) 50-60 °С до достижения в центре батона температуры 70-75 °С</p> <p>г) 40-50 °С до достижения в центре батона температуры 68-72 °С</p>
7. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции	<p>а) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>б) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, удаление воздуха из банки (вакуумирование), стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>в) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка,</p>

	подготовка к хранению г) стерилизация банок, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
--	--

### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

### **Примеры ситуационных задач**

*Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока.*

*Технология молочных продуктов»*

1. На молокоперерабатывающее предприятие поступила партия сырого молока объёмом 700 л массовой долей жира 3,7 %, массовой долей белка 3,2 % и плотностью 1028 кг/м<sup>3</sup>. Определите зачётную массу молока.

2. На молокоперерабатывающее предприятие в течение дня поступило три партии молока: массой 300, 400 и 350 кг. Содержание жира в них, соответственно, составило 3,7, 4,0 и 4,1 %. Определить среднее содержание жира в молоке, поступившем на предприятие.

3. На молокоперерабатывающее предприятие поступила партия молока-сырья массой 1500 кг. Массовая доля жира в молоке составила 3,9 %, белка – 3,1 %. Определите зачетную массу молока.

4. Провести расчет рецептуры для выработки 300 кг пастеризованного молока с содержанием жира 1,5 % и сухих веществ – 11,2 %. Сырье: молоко сухое обезжиренное с массовыми долями жира 1,0 % и сухих веществ 95,0 %; сливки сухие с массовой долей жира 42,0 % и сухих веществ 96,0 %.

5. Рассчитать рецептуру для выработки 1000 кг молока пастеризованного с массовой долей жира 6,0% (М – 1000 кг, Ж – 4,0 %, С – 13,2 %). Сырьё: молоко сухое обезжиренное (М<sub>1</sub>): Ж<sub>1</sub> – 0,7 %, С<sub>1</sub> – 95,0 %; сливки (М<sub>2</sub>): Ж<sub>2</sub> – 30,0 %, С<sub>2</sub> – 38,1 %.

6. Рассчитать количество компонентов нормализованной смеси для производства 350 л кефира с массовой долей жира 2,5 %. Содержание жира в цельном молоке – 3,8 %, в обезжиренном – 0,05 %, в сливках – 30,0 %. Количество вносимой закваски (готовят на обезжиренном молоке) – 4,0 % от массы смеси.

7. Рассчитать количество компонентов нормализованной смеси массой 500 кг для производства творога с массовой долей жира 9,0 %. Содержание жи-

ра в цельном молоке – 3,9 %, в обезжиренном – 0,05 %, в сливках – 33,0 %. Содержание белка в цельном молоке – 3,3 %. Количество вносимой закваски (готовят на обезжиренном молоке) – 3,0 % от массы смеси.

8. Рассчитать количество компонентов нормализованной смеси для производства 200 л сметаны с массовой долей жира 15,0 %. Содержание жира в обезжиренном молоке – 0,05 %, в сливках – 30,0 %. Количество вносимой закваски – 3,0 % от массы смеси. Закваску готовят на обезжиренном молоке.

9. Рассчитать количество компонентов нормализованной смеси (масса смеси для каждого продукта 400 кг) для производства бифидока с массовой долей жира 2,5 % и сметаны с массовой долей жира 15,0 %. Содержание жира в цельном молоке – 4,0 %, в обезжиренном – 0,07 %, в сливках – 20,0 %. Масса вносимой закваски – 4 % от массы смеси. Закваску готовят на обезжиренном молоке.

*Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса.  
Технология мясных продуктов»*

1. На мясоперерабатывающее предприятие доставлена стельная корова во второй половине беременности живой массой 450 кг. Определите зачетную массу сданного животного при условии, что расстояние транспортирования составило 40 км, а время приемки скота – 2,5 часа.

2. На мясоперерабатывающее предприятие доставлено 40 голов молодняка крупного рогатого скота (средняя живая масса одной головы – 400 кг). Определите зачетную массу, если расстояние транспортирования составило 50 км, а время приемки скота – 3 часа.

3. Определить количество говяжьих и свиных туш, необходимых для выработки колбас, если масса говядины на костях составляет 656 кг, свинины – 715 кг. (Масса говяжьей полутуши – 170 кг, свиной – 42 кг).

4. Определить массу мяса на костях, если количество жилованной говядины 470 кг, а на остальное получаемое сырье доля при разделке составляет: костная ткань 19,7 %; сухожилия и хрящи 2,4 %; технические зачистки 0,8 %; потери 0,1%.

5. Определить массу мяса на костях, если количество жилованной свинины 370 кг, а на остальное получаемое сырье доля при разделке составляет: костная ткань 12,4 %; сухожилия и хрящи 2,1 %; технические зачистки 0,1 %; потери 0,1 %.

6. Определить количество несоленого мясного сырья, необходимого для выработки вареной колбасы, если на предприятии вырабатывают 500 кг колбас в смену, а выход готовой продукции составляет 109 %.

7. Определите количество несоленого мясного сырья, необходимого для выработки сырокопченой колбасы, если на предприятии вырабатывают 350 кг колбасы в смену, а выход готовой продукции составляет 66 %.

8. Провести сырьевой расчет цеха по выработке колбасных изделий. Рассчитать требуемое количество основного и дополнительного сырья для производства следующих видов колбасных изделий: 400 кг колбасы вареной красно-

дарской (выход готового продукта 108 % от массы несоленого сырья); 300 кг сосисок русских (выход готового продукта 116 % от массы несоленого сырья); 200 кг колбасы полукопченой таллинской (выход готового продукта 80 % от массы несоленого сырья).

9. Провести сырьевой расчет цеха по выработке колбасных изделий. Рассчитать требуемое количество основного и дополнительного сырья для производства следующих видов колбасных изделий: 200 кг колбасы вареной московской (выход готового продукта 119 % от массы несоленого сырья); 200 кг шпикачек (выход готового продукта 111 % от массы несоленого сырья); 250 кг колбасы полукопченой москворецкой (выход готового продукта 81 % от массы несоленого сырья).

10. На основании рецептуры определите максимальное количество технологической влаги, добавляемой в фарш при производстве 150 кг вареной Докторской.

11. На основании рецептуры определите количество мяса на костях для производства 150 кг колбасы варено-копченой Сервелат, при жиловке говядины и свинины на три сорта и выходе жилованной говядины по отношению к мясу на костях – 75,5 %, свинины – 84,7 %.

#### **Критерии оценивания:**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется студенту, если он правильно выполнил расчеты по задаче.

**оценка «не зачтено»** (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется студенту, если он неправильно выполнил расчеты по задаче.

#### **Тематика курсовых работ (примерная)**

1. Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.

2. Состав и свойства коровьего молока. Влияние генетических и паратипических факторов на качество молока.

3. Технология получения высококачественного молока для производства молочных продуктов.

4. Лактоза и ее роль в технологии молочных продуктов.

5. Витамины молока. Основные факторы, обуславливающие их содержание в молоке и изменения их при переработке.

6. Изменение составных частей молока при тепловом и механическом воздействии. Влияние на качество готовых молочных продуктов.

7. Ассортимент и технология производства питьевого молока и сливок. Пороки готовой продукции и меры по их предупреждению.

8. Влияние качества сырья и технологии производства на качество питьевых сливок, сметаны.
9. Ассортимент и особенности технологии производства различных видов мороженого.
10. Характеристика стабилизаторов и ароматизаторов и их роль в формировании вкусовых и ароматических качеств мороженого.
11. Закваски, применяемые для производства кисломолочных продуктов, их характеристика и роль в формировании вкусовых качеств.
12. Ассортимент и технология производства кисломолочных продуктов с использованием гомоферментативного брожения. Характеристика заквасок.
13. Ассортимент и технология производства кисломолочных продуктов с использованием гетероферментативного брожения. Особенности производства.
14. Йогурт, его диетические и лечебные свойства. Способы и технология производства.
15. Творог, его диетические и лечебные свойства. Ассортимент, способы и технология производства.
16. Технология производства простокваши. Способы производства и режимы технологических операций.
17. Технология производства творога. Новые технологические решения.
18. Ассортимент и технология производства творожных продуктов.
19. Ассортимент и особенности технологии производства сметаны.
20. Ассортимент и технология производства сливочного масла. Теоретические основы производства сливочного масла методом сбивания.
21. Особенности производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Теоретические основы преобразования высокожирных сливок в масло.
22. Ассортимент сливочного масла. Технологии и режимы основных технологических операций.
23. Особенности производства кислосливочного масла. Состав заквасок и технология их использования.
24. Ассортимент и технология производства сливочно-растительных спредов.
25. Особенности технологии Вологодского масла.
26. Особенности технологии производства сливочного масла с наполнителями.
27. Технология производства сгущённых молочных консервов с сахаром.
28. Технология производства сгущённого и концентрированного стерилизованного молока. Новые технологические решения.

29. Особенности производства сухих молочных продуктов. Новые технологические решения.

30. Особенности технологии молочных продуктов детского питания. Требования к качеству сырья и готовой продукции.

31. Ассортимент и особенности технологии производства твёрдых сычужных сыров.

32. Ассортимент и особенности технологии производства рассольных сыров.

33. Ассортимент и особенности технологии производства мягких сыров.

34. Ассортимент и особенности технологии производства плавленых сыров.

35. Особенности производства твёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания.

36. Особенности производства твёрдых сыров с высокой температурой второго нагревания.

37. Технологии упаковки, маркировки, хранения и транспортировки молочной продукции. Сроки и режимы хранения молочных продуктов.

38. Особенности получения и переработки молока на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.

39. Продукты и напитки из молочной сыворотки. Технологии производства. Особенности производства лактозы.

40. Продукты и напитки из пахты и обезжиренного молока. Технологии производства.

41. Влияние морфологического и химического состава мяса на качество изготавливаемых мясопродуктов.

42. Химический и морфологический состав мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.

43. Основные физико-химические свойства мяса и их влияние на качество вырабатываемой продукции.

44. Ветеринарно-санитарное обследование животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и их влияние на качество вырабатываемой продукции.

45. Особенности технологии убоя и первичной переработки туш крупного рогатого скота. Пороки туш и меры по их предупреждению.

46. Технология убоя свиней и первичной переработки туш. Новые технологические решения.

47. Технология убоя сельскохозяйственной птицы и первичной переработки тушек. Новые технологические решения.

48. Современные технологии убой сельскохозяйственной птицы и переработки мяса птицы.
49. Продукты из говядины. Ассортимент и технология производства.
50. Продукты из баранины. Ассортимент и технология производства.
51. Продукты из мяса птицы. Ассортимент и технология производства.
52. Ассортимент и технология производства мясных продуктов из свинины.
53. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов из свинины.
54. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы, технология получения, упаковки. Сроки и режимы хранения.
55. Использование субпродуктов и мяса птицы для производства продуктов питания.
56. Ассортимент и технология производства варёны
57. х колбасных изделий.
58. Технология производства сырокопченых колбас и расчёты сырья для их получения.
59. Особенности технологии производства варено-копченых колбасных изделий.
60. Ассортимент и функциональное назначение немясного сырья и специй для производства колбасных изделий.
61. Технология производства мясных консервов. Пороки консервов и меры по их предупреждению.
62. Холодильная обработка мяса. Режимы хранения мяса и мясных продуктов.
63. Влияние холодильной обработки мяса на сроки его хранения и качество выпускаемой продукции.
64. Методы консервирования мяса. Их значение в производстве и хранении мясопродуктов.
65. Новые технологические решения для увеличения сроков хранения мяса и мясопродуктов. Мероприятия по уменьшению потерь. Гигиена и сроки хранения.
66. Ассортимент и технологические особенности производства мясопродуктов на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.
67. Технологии упаковки, маркировки, хранения и транспортировки мясных продуктов.
68. Классификация, характеристика и технология первичной обработки субпродуктов.



69. Классификация кишечного сыря. Получение, первичная обработка и хранение натуральных кишечных оболочек.

70. Технология обработки кишечного сыря и производство кишечного фабриката. Консервирование и хранение кишечного сыря.

71. Технология получения и первичная переработка крови, эндокринно-ферментного и специального сыря. Режимы и сроки хранения.

72. Использование непищевого сыря и конфискатов для производства мясокостной муки и технического жира.

73. Ассортимент и технология производства кормовых продуктов из отходов переработки животных и птицы.

### **Критерии оценки:**

- оценка **«отлично»** (*при отличном усвоении (продвинутом)*) выставляется обучающемуся, если полностью раскрыты все вопросы курсовой работы и он аргументировано ответил на все заданные вопросы;

- оценка **«хорошо»** (*при хорошем усвоении (углубленном)*) выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта не полностью, но не менее чем на 80 % и ответил аргументировано на дополнительные вопросы;

- оценка **«удовлетворительно»** (*при неполном усвоении (пороговом)*) выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта не полностью, но не менее чем на 60 % и по большинству ответил на дополнительные вопросы;

- оценка **«неудовлетворительно»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) ставится, если тема курсовой работы раскрыта менее чем на 60 %.

### **Перечень вопросов к экзамену**

Экзамен проводится в письменно-устной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете – вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

*Модуль 1. «Технология хранения и переработки молока.  
Технология молочных продуктов»*

1. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Их характеристика. Бактерицидные свойства и бактерицидная фаза молока.
2. Требования технического регламента и ГОСТа к сырому молоку – сырью для производства молочных продуктов. Пороки молока, причины их возникновения.
3. Первичная переработка молока в хозяйстве. Транспортировка молока на перерабатывающие предприятия.
4. Ассортимент и технология производства питьевого молока и сливок. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Особенности производства УВТ-обработанных продуктов.
5. Классификация мороженого. Сырье и материалы, применяемые для производства. Технология приготовления смеси при производстве мороженого.
6. Технология производства мороженого. Характеристика и режимы основных технологических операций.
7. Технология производства кисломолочных напитков. Способы производства, их отличительные особенности. Особенности производства простокваши, ряженки, кефира.
8. Технология производства сметаны. Способы производства, их отличительные особенности.
9. Технология производства творога. Способы производства, их отличительные особенности.
10. Ассортимент и классификация сливочного масла. Основные технологические операции производства сладкосливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
11. Основные технологические операции производства сладкосливочного масла методом сбивания. Физическое и биологическое созревание сливок и их влияние на выработку масла.
12. Ассортимент и классификация сливочного масла. Требования, предъявляемые к молоку и сливкам в маслоделии.
13. Особенности технологии производства сливочно-растительных спредов.
14. Теоретические основы консервирования молока. Режимы и сроки хранения молочных консервов. Пороки консервов.
15. Сырье и материалы, используемые для производства стерилизованных молочных продуктов. Их характеристика.
16. Основные технологические операции и их характеристика при производстве сгущенных молочных продуктов. Особенности производства сгущенного молока с сахаром.
17. Технология производства сухих молочных продуктов. Режимы технологических операций. Особенности производства сухого цельного молока.
18. Классификация и характеристика сыров. Требования к сырью и материалам при производстве сыров. Сычужная свертываемость молока – от чего она зависит.

19. Требования к сырью и материалам при производстве сычужных сыров. Подготовка молока к свертыванию в сыроделии.

20. Технология производства сыров: последовательность и режимы основных технологических операций.

21. Ассортимент и характеристика плавленых сыров. Требования к сырью и материалам, особенности технологии производства.

22. Характеристика вторичного сырья, получаемого при переработке молока. Его химический состав, основные направления использования.

23. Ассортимент и технология продуктов, вырабатываемых из обезжиренного молока и молочной сыворотки.

24. Температурная обработка молока. Изменение составных частей молока при различном температурном воздействии.

25. Механическая обработка молока. Виды, особенности.

26. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: правила и порядок проведения. Отбор проб молока на анализ.

27. Методы и приборы для определения натуральности молока-сырья. Периодичность проведения анализа.

28. Методы и приборы для определения титруемой кислотности и плотности молока-сырья. Периодичность проведения анализа.

29. Термоустойчивость молока. Методики ее определения. Периодичность проведения анализа.

30. Методика и приборы для определения массовой доли жира в молоке. Периодичность проведения анализа.

#### *Примеры практических заданий*

1. На молокоперерабатывающее предприятие поступила партия сырого молока объемом 700 л массовой долей жира 3,7 %, массовой долей белка 3,2 % и плотностью 1028 кг/м<sup>3</sup>. Определите зачётную массу молока.

2. На молокоперерабатывающее предприятие в течение дня поступило три партии молока: массой 300, 400 и 350 кг. Содержание жира в них, соответственно, составило 3,7, 4,0 и 4,1 %. Определить среднее содержание жира в молоке, поступившем на предприятие.

3. На молокоперерабатывающее предприятие поступила партия молока-сырья массой 1500 кг. Массовая доля жира в молоке составила 3,9 %, белка – 3,1 %. Определите зачётную массу молока.

4. Провести расчет рецептуры для выработки 300 кг пастеризованного молока с содержанием жира 1,5 % и сухих веществ – 11,2 %. Сырье: молоко сухое обезжиренное с массовыми долями жира 1,0 % и сухих веществ 95,0 %; сливки сухие с массовой долей жира 42,0 % и сухих веществ 96,0 %.

5. Рассчитать количество компонентов нормализованной смеси для производства 350 л кефира с массовой долей жира 2,5 %. Содержание жира в цельном молоке – 3,8 %, в обезжиренном – 0,05 %, в сливках – 30,0 %. Количество вносимой закваски (готовят на обезжиренном молоке) – 4,0 % от массы смеси.

6. Рассчитать количество компонентов нормализованной смеси массой 500 кг для производства творога с массовой долей жира 9,0 %. Содержание жира в цельном молоке – 3,9 %, в обезжиренном – 0,05 %, в сливках – 33,0 %. Содержание белка в цельном молоке – 3,3 %. Количество вносимой закваски (готовят на обезжиренном молоке) – 3,0 % от массы смеси.

7. Рассчитать количество компонентов нормализованной смеси для производства 200 л сметаны с массовой долей жира 15,0 %. Содержание жира в обезжиренном молоке – 0,05 %, в сливках – 30,0 %. Количество вносимой закваски – 3,0 % от массы смеси. Закваску готовят на обезжиренном молоке.

## *Модуль 2. «Технология хранения и переработки мяса.*

### *Технология мясных продуктов»*

1. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных и птицы, его морфологический и химический состав. Факторы, влияющие на состав мяса.

2. Химический состав и пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Факторы, влияющие на химический состав мяса.

3. Требования к перевозке скота и птицы. Способы транспортирования животных. Особенности сдачи-приемки скота на перерабатывающие предприятия.

4. Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных.

5. Оглушение сельскохозяйственных животных и птицы, его назначение. Способы оглушения и их сравнительная характеристика.

6. Технология убоя, обескровливания сельскохозяйственных животных и сбор крови на пищевые и технические цели.

7. Технологическая схема убоя крупного и мелкого рогатого скота и первичной переработки туш. Характеристика технологических операций и отличительные особенности.

8. Технологическая схема убоя свиней и первичной переработки свиных туш. Характеристика технологических операций. Особенности переработки свиных туш в шкуре, со снятием шкуры и крупона.

9. Технология убоя сельскохозяйственной птицы и первичной переработки тушек. Особенности переработки сухопутной и водоплавающей птицы.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

11. Классификация и характеристика основных мясных полуфабрикатов.

12. Основное и вспомогательное сырье, применяемое при выработке колбасных изделий и консервов из мяса. Особенности подготовки.

13. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Особенности производства вареных колбас, сосисок, сарделек.

14. Ассортимент колбасных изделий. Последовательность и характеристика технологических операций при производстве полукопченых колбас.

15. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Последовательность и характеристика технологических операций при производстве сырокопченых колбас.

16. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Последовательность и характеристика технологических операций при производстве варено-копченых колбас.

17. Классификация и технология производства цельномышечных мясо-продуктов.

18. Классификация и технология производства мясных консервов. Пороки консервов, возникающие при производстве и хранении.

19. Холодильная обработка мяса. Способы охлаждения и замораживания мяса и мясопродуктов, их сравнительная характеристика. Сроки и режимы хранения охлажденного, подмороженного и замороженного мяса.

20. Методы консервирования мяса высокой температурой и их характеристика.

21. Способы посола мяса, их сравнительная характеристика.

22. Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных.

23. Состав крови сельскохозяйственных животных. Переработка крови на пищевые и технические цели. Технология стабилизации, дефибрирования и сепарирования крови.

24. Классификация, первичная обработка, консервирование и хранение шкур сельскохозяйственных животных.

25. Промышленная классификация и технология обработки кишечного сырья. Технология консервирования и хранения кишечного сырья.

26. Пороки мяса, способы их предупреждения и устранения.

27. Производство кормовых и технических продуктов (сырье и технология производства).

28. Характеристика эндокринно-ферментного сырья. Технология получения и первичной обработки.

29. Классификация субпродуктов и особенности их первичной обработки.

### *Примеры практических заданий*

1. На мясоперерабатывающее предприятие доставлена стельная корова во второй половине беременности живой массой 450 кг. Определите зачетную массу сданного животного при условии, что расстояние транспортирования составило 40 км, а время приемки скота – 2,5 часа.

2. На мясоперерабатывающее предприятие доставлено 40 голов молодняка крупного рогатого скота (средняя живая масса одной головы – 400 кг). Определите зачетную массу, если расстояние транспортирования составило 50 км, а время приемки скота – 3 часа.

3. Определить количество говяжьих и свиных туш, необходимых для выработки колбас, если масса говядины на костях составляет 656 кг, свинины – 715 кг. (Масса говяжьей полутуши – 170 кг, свиной – 42 кг).

4. Определить массу мяса на костях, если количество жилованной говядины 470 кг, а на остальное получаемое сырье доля при разделке составляет: костная ткань 19,7 %; сухожилия и хрящи 2,4 %; технические зачистки 0,8 %; потери 0,1%.

5. Определить массу мяса на костях, если количество жилованной свинины 370 кг, а на остальное получаемое сырье доля при разделке составляет: костная ткань 12,4 %; сухожилия и хрящи 2,1 %; технические зачистки 0,1 %; потери 0,1 %.

6. Определить количество несоленого мясного сырья, необходимого для выработки вареной колбасы, если на предприятии вырабатывают 500 кг колбас в смену, а выход готовой продукции составляет 109 %.

7. Определите количество несоленого мясного сырья, необходимого для выработки сырокопченой колбасы, если на предприятии вырабатывают 350 кг колбасы в смену, а выход готовой продукции составляет 66 %.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

**Критерии оценки:**

**оценка «отлично»** (*при отличном усвоении (продвинутом)*) выставляется обучающемуся, если им полностью раскрыты и представлены ответы на все вопросы в билете. Обучающийся владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы по всем вопросам билета;

**оценка «хорошо»** (*при хорошем усвоении (углубленном)*) выставляется обучающемуся, если он частично раскрыл сущность вопросов;

**оценка «удовлетворительно»** (*при неполном усвоении (пороговом)*) выставляется обучающемуся, если он затрудняется дать ответ на один из вопросов в билете;

**оценка «неудовлетворительно»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется обучающемуся, если он не может представить ответы на все вопросы билета, затрудняется с ответом на дополнительные вопросы по билету.

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются *тестовый контроль, устный опрос, решение ситуационных задач*. Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится в письменно-устной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточ-

ности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. От-	25



	ражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.

По дисциплине с экзаменом необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов