

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.11.2023 16:21:30
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

С.Ю. Пигина
24 августа 2023 г.

*Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

уровень высшего образования

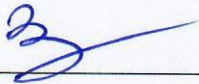
магистратура

форма обучения: очно-заочная


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования (ВО) (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Минтруда России № 713н «08» октября 2020 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 г., регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты России № 602н «30» августа 2019 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

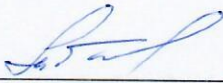
Доцент		И.А. Зачесова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

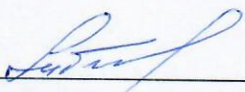
Профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», д.т.н.		О.В. Фукина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



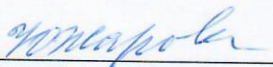
(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



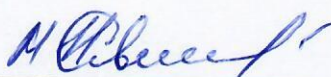
(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- формирование основ знаний, умений и навыков, позволяющих намечать направления рационального использования сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- изучение основных принципов научных и практических основ переработки сырья, нормативных документов, технических регламентов, технических инструкций и т.д.;
- приобретение навыков использования современных направлений функционального использования сырья, молочной и мясной отраслей;
- формирование навыков освоения технологических свойств и биотехнологического потенциала сырья животного происхождения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК-12. Способен внедрять ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 _{ПК-12} Умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Уметь: применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения
2.	ПК-14. Способен сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных	ИД-1 _{ПК-14} Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из сырья животного происхождения	Знает: состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из сырья животного происхождения

	биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-2 пк-14 Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Уметь: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения
--	-------------------------------------	--	--

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура) и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения в 3 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		3	-	-	-
Общий объем дисциплины	108	108	-	-	-
Контактная работа:	34,3	34,3	-	-	-
лекции	10	10	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	22	22	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	12	12	-	-	-
лабораторные занятия	10	10	-	-	-
другие виды контактной работы	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	73,7	73,7	-	-	-
изучение теоретического курса	-	-	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	-	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-	-	-	-
Промежуточная аттестация:	-	-	-	-	-
зачет	+	+	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Сырье молочной промышленности	4	4	4	24	ИД-1ПК-12; ИД-1ПК-14; ИД-2ПК-14.
2.	Сырье мясной промышленности	4	4	4	29,7	ИД-1ПК-12; ИД-1ПК-14; ИД-2ПК-14.
3.	Сырье рыбной промышленности	2	4	2	20	ИД-1ПК-12; ИД-1ПК-14; ИД-2ПК-14.
Итого:		10	12	10	73,7	ИД-1ПК-12; ИД-1ПК-14; ИД-2ПК-14.

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Сырье молочной промышленности	Введение в дисциплину	2
		Сведения о сырьевых ресурсах в молочной промышленности	
		Химический состав и рациональное использование сырья молочной промышленности	2
2.	Сырье мясной промышленности	Сведения о сырьевых ресурсах в молочной промышленности	2
		Химический состав и рациональное использование сырья мясной промышленности	2
3.	Сырье рыбной промышленности	Сведения о сырьевых ресурсах в рыбной промышленности. Химический состав и рациональное использование	2

Занятия практического типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Сырье молочной промышленности	Характеристика молочного сыра	4
		Принципы безотходного производства на предприятиях молочной промышленности	
2.	Сырье мясной промышленности	Характеристика мясного сыра	4
		Принципы безотходного производства на предприятиях мясной промышленности	
3.	Сырье рыбной промышленности	Характеристика рыбного сыра	4
		Принципы безотходного производства на предприятиях рыбной	

		промышленности	
--	--	----------------	--

Занятия лабораторного типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Сырье молочной промышленности	Разработка рецептуры напитков из молочной сыворотки	4
2.	Сырье мясной промышленности	Технология студней и холодцов	4
3.	Сырье рыбной промышленности	Технология консервов из отходов рыбной промышленности	4

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно-заочно
1.	Сырье молочной промышленности	Технология обезжиренного молока	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6
		Ассортимент и классификация продуктов из обезжиренного молока	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6
		Ассортимент и классификация продукции из пахты	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6
		Ассортимент выпускаемой продукции из молочной сыворотки	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6
2.	Сырье мясной промышленности	Ассортимент ливерных и кровяных колбас	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	20
		Переработка крови	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	9,7
3.	Сырье рыбной промышленности	Технология получения продуктов функционального назначения из вторичного сырья рыбной продукции	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	10
		Современное состояние переработки вторичного сырья рыбной промышленности	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	10

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература

1. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> (дата обращения: 20.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49920> (дата обращения: 20.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1909-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212093> (дата обращения: 20.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Молоко: состояние и проблемы производства : монография / В. И. Трухачев, И. В. Капустин, Н. З. Злыднев, Е. И. Капустина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-2793-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212723> (дата обращения: 20.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/	Режим доступа: свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ -	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз.

	МВА имени К.И. Скрябина		пользователей
--	-------------------------	--	---------------

Методическое обеспечение:

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
4.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения»

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Доклад, сообщение
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ПК-12			
Уметь: применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения (молочного и мясного)	Уметь в совершенстве применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Отлично	Высокий
	Уметь применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-14			
Знать: состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из сырья животного происхождения (молочного и мясного)	Глубокие знания о составе производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из сырья животного происхождения	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о составе производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из сырья животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о составе производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из сырья животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о составе производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из сырья животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь:	Уметь в совершенстве применять статистические	Отлично	Высокий

применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения (молочного и мясного)	методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения		
	Уметь применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Сырье молочной промышленности	1. Доклад, сообщение 2. Тест	1. Банк тем для докладов, сообщений 2. Банк тестовых заданий	ИД-1пк-12; ИД-1пк-14; ИД-2пк-14.
2.	Сырье мясной промышленности	1. Доклад, сообщение 2. Тест	1. Банк тем для докладов, сообщений 2. Банк тестовых заданий	ИД-1пк-12; ИД-1пк-14; ИД-2пк-14.
3.	Сырье рыбной промышленности	1. Доклад, сообщение 2. Тест	1. Банк тем для докладов, сообщений 2. Банк тестовых заданий	ИД-1пк-12; ИД-1пк-14; ИД-2пк-14.

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очно-заочная форма обучения:

- зачет проводится: в 3 семестре 2 курса.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект тем для докладов, сообщений по дисциплине – 10 шт. (Приложение 1)
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 20 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 20 шт. (Приложение 3).

Комплект тем для докладов, сообщений по дисциплине

Примерные темы докладов, сообщений для оценки компетенции (ПК-12, ПК-14):

1. Основные направления использования нежирного молочного сырья.
2. Характеристика обезжиренного молока.
3. Характеристика пахты.
4. Характеристика молочной сыворотки.
5. Характеристика альбуминного молока.
6. Характеристика мелассы.
7. Известные и перспективные направления переработки вторичных ресурсов.
8. Фуза: оценка химического состава и кормовой ценности.
9. Технология производства фосфатидно-белкового концентрата на основе фузы.
10. Шквара: пищевая и биологическая ценность.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при выполнении и защиты докладов, сообщений

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все требования к написанию и защите: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	основные требования к докладу или сообщению и их защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Примерные тестовые задания для оценки компетенции (ПК-12, ПК-14):

1. Вторичное сырье — это?
 - (А) – пахта, обрат
 - (В) – пахта, сыворотка, обезжиренное молоко
 - (С) – обезжиренное молоко
 - (D) – казеиновая сыворотка
2. Для каких видов колбасных изделия используют субпродукты?
 - (А) – варено-копченных
 - (В) – полукопченных
 - (С) – ливерных
 - (D) – вареных
3. К техническому сырью, полученному при убойе животных, относят:
 - (А) – шкуру
 - (В) – печень
 - (С) – кости
 - (D) – волосы
4. Сыр диетический из пахты относят к группе каких сыров?
 - (А) – мягких, сычужно-кислотных самопрессующихся сыров
 - (В) – твердых
 - (С) – полумягких
 - (D) – полутвердых
5. Какой молочный сахар используется для медицинских препаратов?
 - (А) – пищевой
 - (В) – сахар-сырец
 - (С) – рафинированный
 - (D) – комковой
6. Сырьем для производства молочного сахара является?
 - (А) – пахта
 - (В) – молочная сыворотка
 - (С) – обезжиренное молоко
 - (D) – цельное молоко
7. Отличительные особенности студня и холодца:

(выберите несколько вариантов ответа)

 - (А) – готовят из различных шей
 - (В) – готовят студень из свиного сырья
 - (С) – технологическим процессам
 - (D) – готовят из смешенного сырья
8. Какое сырье относится к субпродуктам?
 - (А) – рубец
 - (В) – книжка
 - (С) – сетка
 - (D) – кишки

9. Какие субпродукты близки по химическому составу к мясу:

(A) – сердце

(B) – печень

(C) – легкие

(D) – почки

10. Какие продукты убоя являются вторичным сырьем в пищевой промышленности?

(A) – эндокринное

(B) – головы, ноги

(C) – печень, легкие

(D) – кровь

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплинеПримерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ПК-12, ПК-14):**Раздел 1. Сырье молочной промышленности**

1. Сведения о вторичных сырьевых ресурсах в молочной промышленности.
2. Характеристики и получение вторичного молочного сырья.
3. Получения пахты производства напитков из пахты
4. Получение молочной сыворотки и разработка рецептуры продуктов из нее.
5. Сведения о вторичном сырьевом ресурсе в мясной промышленности.
6. Использование вторичного сырья мясной промышленности для производства студней, холодцов. Оценка качества и требований, предъявляемых готовой продукцией.
7. Использование вторичного сырья мясной промышленности для производства ливерной и кровяной колбас.
8. Получение обезжиренного молока путем сепарирования.
9. Получение сыворотки при производстве творога.
10. Технология напитка из замороженной сыворотки (разработка рецептуры) и оценка качества готового продукта.

Раздел 2. Сырье мясной промышленности

1. Понятие о продуктах функционального назначения.
2. Технология получения продуктов функционального назначения из вторичного сырья мясной продукции.
3. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.
4. Изучение технологических свежих и ферментированных напитков из вторичного молочного сырья.
5. Технология десертов из молочной сыворотки.
6. Оценка качества молока и обезжиренного молока.
7. Оценка качества полученной сыворотки.
8. Оценка качества пахты
9. Технология напитков из пахты.
10. Разработка рецептуры и оценка качества готовой продукции.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
Зачтено	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, ошибки, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
Незачтено	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения»

Специальность: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения
Титульный лист	Наименование кафедры, факультета, год
Лист согласования	Наименование кафедры, факультета, ФИО должностных лиц
Лист внесения изменений	Наименование кафедры, год
Пункт 5. Объем дисциплины	Разделы дисциплины, часы
Пункт 6. Содержание дисциплины	Разделы дисциплины, темы лекций и занятий, часы
Пункт 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение	Актуализация перечня основной и дополнительной литературы
Титульный лист ФОС	Наименование кафедры, год
ФОС пункт 3. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине	Разделы дисциплины, семестр