

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 15.02.2024 16:48:25

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd54873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

дисциплины «Технология мясной и молочной продукции»

Цель преподавания дисциплины - формирование

систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях технологических процессов при производстве мясной и молочной продукции, приобретение знаний и профессиональных навыков, необходимых для совершенствования технологии производства с целью улучшения качества сырья и полуфабрикатов.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение организации и эффективному контролю параметров технологического процесса;
 - овладение методикой проведения входного контроля качества сырья;
 - формирование навыков в области анализа проблемных производственных ситуаций, решения проблемных задач и вопросов;
 - изучение технологических процессов производства мясной и молочной продукции;
 - получение опыта участия в разработке планов, программ и методик проведения исследований сырья и готовой продукции;
 - овладение приемами эффективного использования сырья и оборудования, использования информационных технологий при разработке новых изделий, осуществления технического контроля и управления качеством продукции.
 - обучение приемам комплексного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-6 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-10 - готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-11 - способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;

ПК-20 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

Разделы дисциплины:

Животные, как сырьё для мясной промышленности.

Приём и предубойное содержание животных.

Убой и разделка туш.

Обработка субпродуктов.

Состав, свойства и пищевая ценность мяса.

Ценность молока как пищевого продукта.

Обработка молока на комплексах. Молочные их функции.

Тепловая обработка молока.

Технология производства питьевого молока и кисломолочных продуктов.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
Юго-Западный государственный университет

Утверждаю
Декан факультета
государственного управления
(наименование ф-та полностью)
и международных отношений
И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)
« 31 » 08 20 17 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология мясной и молочной продукции
(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.03
(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания животного происхождения
и наименование направления подготовки (специальности)

Технология производства мясных и молочных продуктов
наименование профиля, специализации или магистерской программы

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «30» января 2017 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «31» августа 2017 г., протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой
«Товароведение, технология и экспертиза товаров» Пьяникова Э.А.
Разработчик программы tel А.Е. Ковалева
к.х.н., доцент _____
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:
Директор научной библиотеки Влакаф В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «30» января 2017 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «31» 08 2017 г., протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № __ «__» ____ 20__ г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «__» 20 г., протокол № __.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

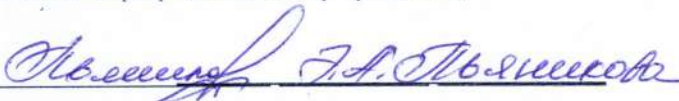
Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № __ «__» ____ 20__ г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «__» 20 г., протокол № __.

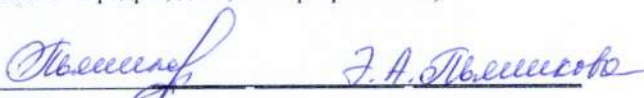
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

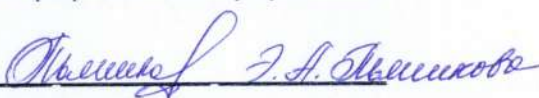
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры ТТЧТ от 25.06.2018
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  З.А. Тышкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г. на заседании кафедры ТТЧТ от 21.06.2020 протокол № 18
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  З.А. Тышкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 24.06.2023 протокол № 18
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  З.А. Тышкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии мясной и молочной продукции.

1.2 Задачи дисциплины

- изучение технологических приемов, условий и принципов производства и переработки продуктов животноводства на основе физических, химических, и других способов воздействия на сырье;

- формирование практических навыков по определению качества готовой продукции, идентификации готовых продуктов, созданию условий для осуществления технологических операций и хранения продуктов переработки животноводческого сырья.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Обучающиеся должны знать:

- основную производственную информацию по управлению качеством продукции;

- новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

- о новейших достижениях техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

уметь:

- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

- осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

владеть:

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, ана-

лизировать полученные данные и использовать их в управлении качеством производимой продукции животного происхождения;

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования качества продукции животного происхождения;

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

У обучающихся формируются следующие **компетенции**:

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Технология мясной и молочной продукции» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ДВ.06.01 вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, изучаемую на 4 курсе в 7 и 8 семестрах.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по виду учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 9 зачетных единиц (з.е.), 324 часа

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	
в том числе:	
лекции	34

лабораторные занятия	18
практические занятия	88
экзамен	0,15
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	1
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	140
в том числе:	
лекции	34
лабораторные занятия	18
практические занятия	88
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	181,75
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	1

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 - Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
7 семестр		
1	Технология производства мясных полуфабрикатов	Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов.
2	Технология производства колбасных изделий	Ассортимент колбасного производства. Сырье для колбасного производства. Технология производства отдельных видов колбасных изделий. Технология производства фаршированных и колбас.
3	Производство мясных баночных консервов	Ассортимент и принципы классификации консервов. Виды сырья и требования к нему. Виды тары и их характеристика. Технологический процесс производства консервов
8 семестр		
1	Технология питьевого молока и сливок.	Питьевое молоко. Питьевые сливки
2	Технология кисломолочных продуктов	Закваски для кисломолочных продуктов. Внешний вид и консистенция. Творог и изделия из него. Особенности технологического процесса производства сметаны резервуарным способом.
3	Пасты, кремы, пудинги	Технология получения пасты. Технология получения кремов. Технология получения пудингов.
4	Технология мороженого	Свойства основных ингредиентов мороженого и их влияние на качество мороженого. Технологический процесс производства мороженого. Мороженое основ-

		ных видов Мороженое любительских видов. Пороки мороженого.
5	Технология молочных консервов	Основы консервирования молока Виды молочных консервов Технологический процесс производства молочных консервов Сгущенные стерилизованные молочные консервы. Характеристика консервов. Сгущенные продукты с сахаром. Стойкость продуктов консервирования молока.
6	Молочные продукты для детского питания	Медико-биологические аспекты детского питания. Способы обработки коровьего молока Жидкие стерилизованные продукты. Кисломолочные и пастообразные продукты. Сухие продукты. Продукты для лечебного питания
7	Технология масла	Пищевая ценность масла Требования к качеству сливок, как к сырью для производства масла Методы производства масла Производство сливочного масла методом сбивания сливок.
8	Технология сыров	Общая технология. Частные технологии сыров Пороки сыров
9	Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки	Технология продуктов из обезжиренного молока. Технология продуктов из пахты. Технология продуктов из молочной сыворотки.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
7 семестр							
1	Технология производства мясных полуфабрикатов	3	1, 2, 3	1-11	У-1-4, МУ-1, МУ-2	С, Т, РЗ, СРС (1-5 недели)	
2	Технология производства колбасных изделий	6	4	12 - 16	У-2, У-4, МУ-1, МУ-2	С, Т, РЗ, СРС (6-12 недели)	
3	Производство мясных баночных консервов	9	5	17, 18	У-1, У-3, МУ-1, МУ-2	С, Т, СРС (13-18 недели)	
8 семестр							
4	Технология питьевого молока и сливок.	2	-	-	У-2, МУ-2	С, Т, СРС (1-4 недели)	
5	Технология кисломолочных продуктов	4	-	1-4	У-3, МУ-2	С, Т, СРС (5-9 недели)	
6	Пасты, кремы, пудинги	1	-	-	У-1, У-4	С, Т, СРС (10 неделя)	
7	Технология мороженого	2	-	-	У-1, У-4	С, Т, СРС (11 неделя)	
8	Технология молочных	4	-	-	У-1, У-4	С, Т, СРС	

	консервов					(12-15 неделя)	
9	Молочные продукты для детского питания	-	-	-	У-1, У-3	С, Т, СРС (12-15 неделя)	
10	Технология сыров	3	-	-	У-1, У-3	С, Т, СРС (16-18 недели)	
11	Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки	-	-	-	У-1, У-4	Т, СРС (17-18 недели)	

С – собеседование, Со – сообщение, Т – тестирование, РЗ – решение разноуровневых задач, СРС – самостоятельная работа студентов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№ п/п	Наименование практического (семинарского) занятия	Объем, час.
1	2	3
7 семестр		
1	Технология производства рубленых полуфабрикатов - котлет из говядины и свинины	4
2	Технология производства рубленых полуфабрикатов - тефтелей	4
3	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов - шницеля	4
4	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов - кнелей диетических	4
5	Технология производства мясных полуфабрикатов – нагетсов куриных	4
6	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов - биточков	4
7	Технология приготовления пельменей домашних	4
8	Технология изготовления печеночных рулетов	4
9	Технология изготовления куриных рулетов с зеленью	4
10	Технология изготовления куриных «бомбочек»	4
11	Технология изготовления пастормы	4
12	Технология изготовления мясных гнезд с начинкой	4
13	Технология приготовления колбасы домашней из свинины	4
14	Технология изготовления колбасы вареной куриной	4
15	Технология изготовления колбасы копченой	4
16	Технология изготовления колбасы сырокопченой	4
17	Технология приготовления тушенки из мяса птицы	4
18	Технология приготовления тушенки из мяса свинины	4
Итого		72
8 семестр		
1	Технология изготовления йогурта и напитка «Снежок»	4
2	Технология изготовления кефира	4
3	Технология изготовления сметаны	4
4	Технология изготовления творога	4
Итого		16

4.2.2 Лабораторные занятия

Таблица 4.2.1 - Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование лабораторного занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Оценка мясной продуктивности животного после убоя	3
2	Сортовой разруб и обвалка туш	4
3	Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов	3
4	Изучение ассортимента колбас и мясокопченостей	4
5	Изучение ассортимента и качества мясных консервов	4
Итого		18

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
7 семестр			
1	Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины (козлятины)	1-2 недели	8
1	Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из конины	3-4 недели	8
1	Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты	5-8 недели	20
2	Схемы разделки туш на отруба для колбасного производства	9-12 недели	10
3	Виды тары для мясных консервов и их характеристика	13 неделя	6,9
3	Проверка герметичности закатанных банок	14-16 недели	8
3	Сортировка, охлаждение и упаковывание консервных банок	17-18 недели	11
Итого			71,9
8 семестр			
4	Пастеризованное молоко	1-2 недели	2
4	Стерилизованное молоко	3 недели	2
4	Пороки молока и сливок	4-6 недели	4
5	Приготовление производственных заквасок для кисломолочных продуктов	7-8 недели	6
5	Технология производства кумыса	9-10 недели	4
5	Домашний сыр (творог зерненный со сливками)	11 неделя	5
5	Творожные изделия	12 неделя	7
9	Молочные продукты для детского питания	13-15 недели	20
10	Дефекты сыров	16 неделя	4,85
11	Технология продуктов из обезжиренного	16-18 недели	20

	молока, пахты и молочной сыворотки		
Итого			74,85

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплины:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимо учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- заданий для самостоятельной работы;

- тем рефератов и докладов;

- вопросов к зачету и экзамену;

- методических указаний к выполнению практических, лабораторных и курсовых работ.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках

дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Технология производства мясных полуфабрикатов	Лекция-визуализация	3
2	Технология кисломолочных продуктов	Лекция-визуализация	4
3	Технология производства рубленых полуфабрикатов - тефтелей	Практическое занятие. Мастер-класс	4
4	Технология изготовления куриных «бомбочек»	Практическое занятие. Мастер-класс	4
Итого			15

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		Технология мясной и молочной продукции Технология производства и переработки продукции животноводства
готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	Теплоэнергоснабжение предприятий Процессы и аппараты		Технология мясной и молочной продукции Технология производства и переработки продукции животноводства Автоматизированные системы управления
способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	Реология Процессы и аппараты		Технология мясной и молочной продукции Технология производства и переработки продукции животноводства

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)	Реология Биоэлементы и другие микронутриенты Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	Технология мясной и молочной продукции Технология производства и переработки продукции животноводства Технологическое оборудование пищевого производства Технологическое оборудование молочного и мясного производства
--	--	---

**Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения / семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
Начальный	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
Завершающий	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-6 / завершающий	1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3	Знать: - перечень текущих информационных ресурсов, касающихся производственной деятельности; Уметь: - находить текущую производст-	Знать: - перечень текущих информационных ресурсов, касающихся производственной деятельности, и место их нахождения; Уметь: - находить теку-	Знать: - текущие информационные ресурсы, касающиеся производственной деятельности, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;

	<p><i>РПД</i></p> <p>2. <i>Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p>3. <i>Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i></p>	<p>венную информацию;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знаниями анализа и систематизации текущей информации 	<p>щую производственную информацию в управлении качеством продукции;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией анализа и систематизации текущей информации 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и использовать текущую производственную информацию в управлении качеством продукции; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью анализировать и систематизировать текущую производственную информацию.
ПК-10 / начальный	<p>1. <i>Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</i></p> <p>2. <i>Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p>3. <i>Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i></p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационные ресурсы, содержащие сведения по инновационному оборудованию; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать новые виды технологического оборудования и методы исследования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы на новых видах приборов и технологического оборудования 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационные ресурсы, новые виды приборов и техники, методы исследования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать новые виды технологического оборудования, методы исследования, приборную технику; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения работы на новых видах приборов и технологического оборудования, с использованием новых методов исследования 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационные ресурсы, содержащие сведения по инновационному технологическому оборудованию, новым видам приборов и техники, методам исследования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать выбор новых видов технологического оборудования, методов исследования, приборной техники; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения работы на новых видах приборов и технологического оборудования, с использованием новых методов исследования; навыками работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов

ПК-11 / начальный	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы исследования в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания основных понятий, терминов и определений, объектов, субъектов, средств, методов исследования в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применения знаний основных понятий, терминов и определений, объектов, субъектов, средств, методов исследования в области производства продуктов питания животного происхождения 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы; особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов; <p>иметь представление о методах и способах снижения бактериальной обсемененности молока;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем; основными методиками проведения анализа
ПК-20 / начальный	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать азы достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения <p>Уметь:</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последние новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения <p>Уметь:</p>

<p>ных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>- осуществлять поиск информации относительно техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью осуществлять поиск новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Уметь:</p> <p>- осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>
--	--	--	--

7.3 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

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Технология производства мясных полуфабрикатов	ПК-10	Лекция, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i> , <i>PЗ</i>	1-5 1-30 1, 2	Согласно табл. 7.4
		ПК-11		<i>C</i> , <i>T</i> , <i>PЗ</i>	6-10 31-55 1, 2	
2	Технология производства колбасных изделий	ПК-6	Лекция, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-4 1-15	Согласно табл. 7.4
		ПК-11		<i>C</i> , <i>T</i>	5-7 16-30	

3	Производство мясных баночных консервов	ПК-20	Лекция, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-10 1-20	Согласно табл. 7.4
8 семестр						
4	Технология питьевого молока и сливок.	ПК-10	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4
5	Технология кисломолочных продуктов	ПК-11	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4
6	Пасты, кремы, пудинги	ПК-11	Лекция, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4
7	Технология мороженого	ПК-20	Лекция, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4
8	Технология молочных консервов	ПК-11	Лекция, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4
9	Молочные продукты для детского питания	ПК-20	Самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4
10	Технология сыров	ПК-6	Лекция, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4
		ПК-11	Лекция, самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	
11	Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки	ПК-20	Самостоятельная работа студентов	<i>C</i> , <i>T</i>	1-20 1-20	Согласно табл. 7.4

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тест по разделу (теме). «Технология производства мясных полуфабрикатов»

1. По виду мяса полуфабрикаты классифицируются на:

- а) говяжьи, свиные, телячьи и из мяса птицы;
- б) говяжьи, свиные и из мяса птицы;
- в) говяжьи, свиные, телячьи.

2. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- а) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, от комплексной разделки говядины 1 категории, свинины и баранины по кулинарному назначению.
- б) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые;
- в) крупнокусковые, порционные, от комплексной разделки говядины 1 категории, свинины и баранины по кулинарному назначению.

Типовые задачи:

Определить качество туши убойного животного.

Этапы выполнения задания:

1. Укажите основные качественные показатели послеубойной мясной продуктивности.
2. Заполните таблицу.
3. Сделайте заключение о влиянии уровня кормления и возраста на убойные качества, химический состав и калорийность мяса, показатели парной туши.

Таблица – Мясные качества бычков

Показатель	новорожденные	уровень кормления					
		повышенный			умеренный		
		Возраст, месяцев					
		6	12	15	6	12	15
убойные качества							
Съемная живая масса, кг	-	169,0	306,0	405,2	152	269,3	352,0
Предубойная масса, кг	35,4	158,5	295	387,7	148,5	262	341,5
Масса парной туши, кг	15,0	82,0	153,4	218,4	73,5	133,4	187,2
Масса внутреннего жира, кг	0,23	2,47	8,85	9,03	2,25	7,55	7,25
Убойная масса, кг							
Убойный выход, %							

Вопросы собеседования по разделу (теме): «Технология производства мясных полуфабрикатов»

1. Ассортимент полуфабрикатов. Состояние рынка производства полуфабрикатов. Основные направления формирования структуры ассортимента полуфабрикатов

2. Натуральные полуфабрикаты: полный групповой ассортимент полуфабрикатов. Товарная характеристика полуфабрикатов. Требования к сырью, применяемому в производстве натуральных полуфабрикатов
3. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырья, маринады).
4. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции
5. Технологическая схема производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов, ассортимент готовой продукции.
6. Ассортимент замороженных полуфабрикатов. Технологическая схема производства пельменей. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
7. Технологическая схема производства котлет, в том числе с белковыми добавками. Порядок подготовки белковых добавок. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
8. Технологическая схема производства мясорастительных котлет. Порядок подготовки растительных компонентов. Роль производства мясорастительных котлет с технологической и питательной точек зрения
9. Технологическая схема производства фаршей, способы упаковки фаршей. Использование белковых добавок в технологии фаршей: формы белковых препаратов, способ их подготовки и использования, уровень замены мясного сырья белковыми добавками.
10. Технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент продукции, направления использования.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ), - на установление пра-

вильной последовательности,

- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
7 семестр				
Практическая работа №1. Технология производства рубленых полуфабрикатов - котлет из говядины и свинины	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №1. Оценка мясной продуктивности животного после убоя	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2. Технология производства рубленых полуфабрикатов - тефтелей	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №2. Сортной разруб и обвалка туш	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов - шницеля	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»

Лабораторная работа №3. Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов - кнелей диетических	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №5. Технология производства мясных полуфабрикатов – нагетсов куриных	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №6. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов - биточков	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №7. Технология приготовления пельменей домашних	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №8. Технология изготовления печеночных рулетов	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №9. Технология изготовления куриных рулетов с зеленью	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №10. Технология изготовления куриных «бомбочек»	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №11. Технология изготовления пастормы	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №12. Технология изготовления мясных гнезд с начинкой	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №4. Изучение ассортимента колбас и мясокопченостей	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №13. Технология приготовления колбасы домашней из свинины	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №14. Технология изготовления колбасы вареной куриной	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №15. Технология изготовления колбасы копченой	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №16. Технология изготовления колбасы сыкопченой	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 17. Технология приготовления тушенки из мяса птицы	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1,5	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №5. Изучение ассортимента и качества мясных консервов	0,3	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №18. Технология приготовления тушенки из мяса свинины	0,4	Выполнил, но «не защитил»	1,5	Выполнил и «защитил»
СРС	16		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	
8 семестр				
Практическая работа №1. Технология изготовления йогурта и напитка «Снежок»	2	Выполнил, но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2. Технология изготовления кефира	2	Выполнил, но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3. Технология изготовления сметаны	2	Выполнил, но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4. Технология изготовления творога	2	Выполнил, но «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»

СРС	16		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - Москва : Дашков и К, 2013. - 930 с.

2. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. // Режим доступа - [http : //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801)

8.2 Дополнительная учебная литература

1 Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст] : учебное пособие / О. М. Аношина [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 183 с.

2. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум / Г. М. Мелькина [и др.]. - М. : КолосС, 2006. - 248 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ на стадии разработки.

2. Методические указания по выполнению практических работ на стадии разработки.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Презентации

Плакаты

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета

Пищевая промышленность

Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology)

Национальные стандарты

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студентов при изучении дисциплины «Технология мясной и молочной продукции» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации самостоятельную работу. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Технология мясной и молочной продукции»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Технология мясной и молочной продукции» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Технология мясной и молочной продукции» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр - ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/16 OGb, сумка, проектор Infocus 1N24+, экран, электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», Весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; Весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00; набор гирь НГ (10мг-100г)- 2010/2,00; весы ВСМ-100-2 (со штативом)-885/4,00; плитка электрическ. с закрытой спиралью (1322,90)/1,00 – 3 штуки, мясорубка Moulinex hvi, кастрюля, сковорода, кухонная машина BOSCH 4875/1,00, разделочные доски, ножи.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и 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 нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся 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, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 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).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	-	3-21	-	-	19	19.06.20	кол (в связи с переработке дисциплины дисциплины)