

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии института  
№ 06 от «28» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Введение в профессиональную деятельность»**

Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	<b>Бакалавриат</b>
Форма(ы) обучения	<b>Очная, заочная</b>
Трудоёмкость дисциплины, ЗЕТ	<b>4.0</b>
Трудоёмкость дисциплины, час.	<b>144</b>

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Т. И. Брезгинова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой прикладных биотехнологий

Л. В. Вирзум

(подпись)

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины - приобретение студентами базовых знаний о специальности, для последующего изучения дисциплин профессионального цикла для подготовки бакалавров по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится к Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Статус дисциплины факультатив

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики -

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики производство продукции животноводства, процессы и аппараты пищевых производств, общая санитарная и пищевая микробиология, производство продукции животноводства, физиология питания, технология продуктов птицеводства и др.

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>ИД-1</b> <sub>УК-6</sub> Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	все
	<b>ИД-2</b> <sub>УК-6</sub> Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	все
	<b>ИД-3</b> <sub>УК-6</sub> Владеть: Реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	все

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 4.1. Содержание дисциплины (модуля)

###### 4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяем ые активные и интерактив ные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
<b>Раздел 1. Структура образовательной программы бакалавриата. Характеристика профессиональной деятельности .</b>							
1	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии Особенности подготовки студентов-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Рейтинговая система обучения. Характеристика профессиональной деятельности выпускников-бакалавров данного направления	2			6	УО, 3	лекция-визуализация
<b>Раздел 2. Введение в технологию переработки мяса и молока.</b>							
2	История профессии и её характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса Традиции и стереотипы народов мира в потреблении мясных и молочных продуктов.	2			6	УО,Т,3	лекция-визуализация
3	Научно-техническая политика в области здорового питания населения и роль мясных и молочных продуктов. Значение мясных и молочных продуктов в полноценном и сбалансированном питании населения	2			6	УО,Т,3	лекция-визуализация
4	Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов	2			6	УО,Т,3	лекция-визуализация
5	Характеристика мясной отрасли История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности. Современные направления и тенденции в мясной промышленности	2			6	УО,Т,3	лекция-визуализация
6	Технологические схемы производства мясных продуктов. Особенности технологии производства мясных продуктов функционального назначения.	2			6	УО,Т,3	лекция-визуализация

7	Характеристика молочной отрасли. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности. Современные направления и тенденции в молочной промышленности.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
8	Технологические схемы производства молочных продуктов. Особенности технологии производства различных видов молочных продуктов функционального назначения.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
9	Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания. Технологические потоки в комплексах пищевых производств. Технологический процесс производства, технологические схемы и режимы.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
10	Научные основы технологических процессов. Сущность отдельных химических процессов в пищевой технологии. Биохимические процессы в пищевой технологии. Роль микроорганизмов в технологии производства пищевых продуктов.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
<b>Раздел 3. Основы биологической безопасности при производстве пищевой продукции на перерабатывающих предприятиях.</b>							
11	Нормативные правовые акты, регламентирующие производство и безопасность продуктов питания животного происхождения.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
12	Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых предприятий.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
13	Устройство и функционирование санитарных объектов на перерабатывающих пищевых предприятиях.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
14	Требования к безопасности пищевой продукции при ее проектировании и производстве	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
15	Требования к производственным лабораториям на пищевых предприятиях.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
16	Организация входного и производственного контроля сырья, вспомогательных материалов.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
17	Методы исследования пищевого сырья и продуктов его переработки. Гигиенические нормативы пищевой продукции по микробиологическим показателям.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация
18	Управление производственными отходами на пищевых предприятиях.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация

	Производственные и твердо-бытовые отходы.						ия
		36			108		

#### 4.1.2. Заочная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
<b>Раздел 1. Структура образовательной программы бакалавриата. Характеристика профессиональной деятельности .</b>							
1	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии Особенности подготовки студентов-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Рейтинговая система обучения. Характеристика профессиональной деятельности выпускников-бакалавров данного направления				6	УО,Т,З	
<b>Раздел 2. Введение в технологию переработки мяса и молока.</b>							
2	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса Традиции и стереотипы народов мира в потреблении мясных и молочных продуктов.	2			6	УО,Т,З	
3	Научно-техническая политика в области здорового питания населения и роль мясных и молочных продуктов. Значение мясных и молочных продуктов в полноценном и сбалансированном питании населения				6	УО,Т,З	
4	Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов				6	УО,Т,З	
5	Характеристика мясной отрасли История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности. Современные направления и тенденции в мясной промышленности				6	УО,Т,З	
6	Технологические схемы производства мясных продуктов. выработки мясных продуктов. Особенности технологии производства мясных продуктов функционального назначения.	2			6	УО,Т,З	лекция-визуализация

7	Характеристика молочной отрасли. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности. Современные направления и тенденции в молочной промышленности.				4	УО,Т,З	
8	Технологические схемы производства молочных продуктов. Особенности технологии производства различных видов молочных продуктов функционального назначения.	2			8	УО,Т,З	лекция-визуализация
9	Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания. Технологические потоки в комплексах пищевых производств. Технологический процесс производства, технологические схемы и режимы.				8	УО,Т,З	
10	Научные основы технологических процессов. Сущность отдельных химических процессов в пищевой технологии. Биохимические процессы в пищевой технологии. Роль микроорганизмов в технологии производства пищевых продуктов.				8	УО,Т,З	
<b>Раздел 3. Основы биологической безопасности при производстве пищевой продукции на перерабатывающих предприятиях.</b>							
11	Нормативные правовые акты, регламентирующие производство и безопасность продуктов питания животного происхождения.				6	УО,Т,З	
12	Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых предприятий.				6	УО,Т,З	
13	Устройство и функционирование санитарных объектов на перерабатывающих пищевых предприятиях.				8	УО,Т,З	
14	Требования к безопасности пищевой продукции при ее проектировании и производстве				8	УО,Т,З	
15	Требования к производственным лабораториям на пищевых предприятиях.				6	УО,Т,З	
16	Организация входного и производственного контроля сырья, вспомогательных материалов.				8	УО,Т,З	
17	Методы исследования пищевого сырья и продуктов его переработки. Гигиенические нормативы пищевой продукции по микробиологическим показателям.				6	УО,Т,З	
18	Управление производственными отходами на пищевых предприятиях. Производственные и твердо-бытовые отходы.				6	УО,Т,З	

		6			138		
--	--	---	--	--	-----	--	--

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

#### 4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля\*

\* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

##### 4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
Лекции	18	18								
Лабораторные	-	-								
Практические	-	-								
Итого контактной работы	18	18								
Самостоятельная работа	54	54								
Форма контроля	3	3								

##### 4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции	6				
Лабораторные	-				
Практические	-				
Итого контактной работы	6				
Самостоятельная работа	138				
Форма контроля	Зачёт				

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

– Темы индивидуальных заданий:

современный уровень ветеринарно-санитарный контроля в системе перерабатывающей промышленности, в государственных и производственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы, на транспорте, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских ветеринарных институтов, вузов

– Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

проведение научных исследований по совершенствованию ветеринарно-санитарной экспертизы на всех этапах ее производственного использования

### 5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- устные опросы.
- тесты

### 5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Загл. с экрана.
2. Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169>. — Загл. с экрана.
3. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96857>. — Загл. с экрана.

### **6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>. — Загл. с экрана.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>. — Загл. с экрана.
3. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>. — Загл. с экрана.
4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236>. — Загл. с экрана.
5. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588>. — Загл. с экрана.

### **6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Научная электронная библиотека e-library.ru / <http://e-library.ru>.
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека / <http://window.edu.ru>

### **6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**



1. Фисенко, С.П. Производственный санитарный контроль [учеб.-метод. пособие для студ. Зоо] Иваново, ИГСХА - 2018. 90с.

**6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

- 1) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 2) ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

**6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

**6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

LMS Moodle

**7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ 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	укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием
3	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием.

\*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.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**«Введение в профессиональную деятельность»**

**1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе**

**1.1. Очная форма:**

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>ИД-1<sub>УК-6</sub></b> Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	З,Т, УО	Комплект вопросов к З, Т, УО
	<b>ИД-2<sub>УК-6</sub></b> Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	З,Т, УО	Комплект вопросов к З, Т, УО
	<b>ИД-3<sub>УК-6</sub></b> Владеть: Реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	З,Т, УО	Комплект вопросов к З, Т, УО

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

**1.2. Заочная форма:**

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>ИД-1<sub>УК-6</sub></b> Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	З,Т, УО	Комплект вопросов к З, УО
	<b>ИД-2<sub>УК-6</sub></b> Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	З,Т, УО	Комплект вопросов к З, УО
	<b>ИД-3<sub>УК-6</sub></b> Владеть: Реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	З,Т, УО	Комплект вопросов к З, УО

## 2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

\* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

## 3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

### 3.1. Методические материалы

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### 3.2. Оценочные средства.

#### 3.2.1 Тестовые задания

1. В зависимости их устойчивости при хранении продукты делят:

1. не скоропортящиеся, скоропортящиеся, особо скоропортящиеся.
2. портящиеся и не портящиеся
3. не скоропортящиеся, скоропортящиеся
4. скоропортящиеся и особо скоропортящиеся
5. не скоропортящиеся

Правильный ответ: 1

2. Какое мясо имеет наиболее интенсивную окраску?

1. мясо молодых животных и телятина

**2. мясо взрослых и старых животных**

3. возраст мало влияет на окраску мяса

4.мясо упитанных животных

Правильный ответ: 2

3.На энергетическую ценность мяса в наибольшей степени влияет содержание

1. полноценных белков

**2.жира**

3.минеральных веществ и витаминов

4.гликогена

Правильный ответ: 2

4. Безопасность пищевой продукции обеспечивается посредством:

1. соблюдения субъектами требований в области безопасности пищевой продукции

2. проведения производственного контроля за соответствием процессов разработки, производства, оборота и утилизации пищевой продукции

3. подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям законодательства в области безопасности пищевой продукции

4. проведения санитарно-эпидемиологической и ветеринарно - санитарной экспертиз

5. обеспечения режимов предубойного содержания животных

Правильный ответ: 1,2,3

5. На этапе приёма молока определяют

1. свежесть

2.кислотность

3. механическую загрязненность

4.содержание жира

5.гигроскопичность

Правильный ответ: 2,3,4

6. Обсеменение мяса микроорганизмами может происходить и в процессе переработки скота:

1.при обескровливании и съёмке шкуры, зачисткеи шпарке

2. извлечении внутренних органов

3.использовании грязного инструмента

4. низком уровне личной гигиены работников

5.при транспортировке животных на перерабатывающие предприятия

Правильный ответ: 1,2,3,4

7. Наибольшим процентным содержанием полноценных белков отличается

1.говядина

2.баранина

3.свинина

4.говядина и свинина в равной степени

Правильный ответ: 3

8. На энергетическую ценность мяса в наибольшей степени влияет содержание

1. полноценных белков

2.жира

3.минеральных веществ и витаминов

4.гликогена

Правильный ответ: 2

9. Допускается к реализации дважды замороженное и размороженное мясо?

- 1.нет
  - 2.да, при отсутствии неприятного запаха
  - 3.да
  - 4.только в специализированных магазинах
- Правильный ответ: 1

10. Животным крахмалом называют
1. гликоген
  2. мальтозу
  3. миозин
  4. коллаген
- Правильный ответ: 1

11. Красная окраска мяса обусловлена содержанием
1. миоглобина
  - 2.миогена
  3. миоальбумина
  4. эластина
- Правильный ответ: 1

12. Жиловка мяса это
1. разделка туши на отрубы
  2. отделение мяса от костей
  3. отделение мяса от сухожилий
  4. измельчение мяса
- Правильный ответ: 3

13. Что такое «ливер»?
- 1.отложения жировой ткани на внутренних органах
  - 2.комплект кишок вместе с желудком
  - 3.комплект, состоящий из печени, сердца и легких животного в естественном соединении
  - 4.субпродукты, подвергнутые бланшировке
- Правильный ответ: 3

14. Наиболее ценная в пищевом отношении ткань
1. соединительная
  2. жировая
  3. мышечная
  4. костная
- Правильный ответ: 3

15. Установите соответствие между видом мяса, хранящегося в туше и количеством отрубов на которые он разделяется

1	говядина	А	6
2	баранина	Б	7
3	свинина	В	11
4	козлятина	Г	

правильный ответ: 1-В, 2-А, 3-Б, 4-А

16. Дефростация мяса это

1. охлаждение
2. размораживание
3. замораживание
4. подмораживание

Правильный ответ: 2

17. В создании специфического вкуса и аромата мяса участвуют

1. минеральные вещества
2. ферменты
3. экстрактивные вещества
4. витамины

Правильный ответ: 3

18. Осадка колбасных изделий это

- 1. выдержка фарша после формования**
2. выдержка фарша до формования
3. наполнение оболочек фаршем
4. обработка дымовыми газами

Правильный ответ: 1

19. Для окрашивания колбасного фарша используют

1. глутамат натрия
2. нитрит натрия
3. фосфаты
4. аскорбиновая кислота

Правильный ответ: 2

20. Сосиски и сардельки различаются между собой –

- 1.исключительно рецептурой и видом оболочки
- 2.размерами батончиков и качеством используемого сырья
- 3.способом вязки и размерами батончиков
- 4.только параметрами термической обработки

Правильный ответ: 2

### **3.2.2. Методические рекомендации:**

Полный банк тестовых заданий находится на кафедре. Тесты проводятся в письменной и электронной форме и выполняются в течение 30 мин. на семинарских занятиях. Для положительной оценки необходимо правильно выполнить минимум 50 % тестовых заданий. Тест проверяется преподавателем в ручном режиме, и оценка сообщается обучающемуся не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест.

Тестовые задания по отдельным темам представлены 60 вопросами (пример распечатан в нотации GIFT для LMS Moodle). Студенту при прохождении тестирования предъявляется 10 вопросов, выбираемых случайным образом из 40.

### **3.3.1. Комплект вопросов на зачёт.**

1. Особенности подготовки студентов-бакалавров по данному направлению.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников-бакалавров данного направления
3. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса
4. Традиции и стереотипы народов мира в потреблении мясных и молочных продуктов
5. Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ
6. Значение мясных и молочных продуктов в полноценном и сбалансированном питании населения
7. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов
8. История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности
9. Современные направления и тенденции в мясной промышленности
10. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности
11. Современные направления и тенденции в молочной промышленности
12. Технологические схемы производства мясных продуктов мясных продуктов.
13. Особенности технологии производства мясных продуктов функционального назначения
14. Технологические схемы производства молочных продуктов.
15. Особенности технологии производства различных видов молочных продуктов функционального назначения.
16. Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания.
17. Технологический процесс производства, технологические схемы и режимы.
18. Сущность отдельных химических процессов в пищевой технологии.
19. Биохимические процессы в пищевой технологии.
20. Роль микроорганизмов в технологии производства пищевых продуктов.
21. Нормативные правовые акты, регламентирующие производство и безопасность продуктов питания животного происхождения.
22. ТР ТС 021/2011 – «О безопасности пищевой продукции»
23. ТР ТС 033/2013 – «О безопасности молока и молочной продукции»
24. ТР ТС 034/2013 – «О безопасности мяса и мясной продукции»
25. Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых предприятий
26. Устройство и функционирование санитарных объектов на перерабатывающих пищевых предприятиях.
27. Требования к безопасности пищевой продукции при ее проектировании и производстве
28. Требования к производственным лабораториям на пищевых предприятиях.
29. Организация входного и производственного контроля сырья, вспомогательных материалов
30. Методы исследования пищевого сырья и продуктов его переработки.
31. Гигиенические нормативы молочной продукции по микробиологическим показателям.
32. Гигиенические нормативы мясной продукции по микробиологическим показателям.
33. Управление производственными отходами на пищевых предприятиях.
34. Возвратные технологические отходы и их переработка.
35. Санитарные отходы и способы их утилизации

### **3.3.2. Методические материалы**

Изучение дисциплины завершается сдачей зачета. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи зачета допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

**Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы** составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» .

**Текущий контроль:**

- Посещение лекций – 1,0 балл



- Посещение ЛПЗ – 1,0 балл
  - Устный опрос – максимум 5 баллов
  - Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
  - Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.
- Общая сумма баллов:** максимальное количество баллов – 100.