

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

«30» 03 2022 г.



Г.Ю. Нагорная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов

Уровень образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Направленность (профиль) Машины и аппараты пищевых производств

Форма обучения очная (очно – заочная, заочная)

Срок освоения ОП 4 года (4 года 6 месяцев, 4 года 9 месяцев)

Институт Инженерный

Кафедра разработчик РПД Технологические машины и переработка материалов

Выпускающая кафедра Технологические машины и переработка материалов

Начальник
учебно-методического управления

Семенова Л.У.

Директор института

Клинцевич Р.И.

Заведующий выпускающей кафедрой

Боташев А.Ю.

Черкесск, 2022

Оглавление

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.2.2. Лекционный курс	9
4.2.3. Лабораторный практикум	13
4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	16
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17
5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям	17
5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к лабораторным занятиям.....	18
5.3. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся.....	19
7.2. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение	22
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий.....	24
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся	24
8.3. Требования к специализированному оборудованию.....	24

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины «Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов» состоит в расширении знаний и приобретении практических навыков в области производства мясных полуфабрикатов, ознакомление обучающихся с технологией приготовления отдельных видов мясных полуфабрикатов и оборудованием, используемым для их производства.

При этом *задачами* дисциплины являются:

- систематизированное ознакомление будущих бакалавров со всеми этапами, способами и приемами обработки продуктов и протекающими в них физико-химическими изменениями при производстве мясных консервов. В задачу дисциплины входит также демонстрация того, что приобретенные знания по технологии и оборудованию производства мясных консервов используются в дальнейшем при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых и дипломных проектов, а также в дальнейшей деятельности в соответствии с избранной специальностью.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов» входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1.	Теплотехника Процессы и аппараты пищевых производств Теоретические основы пищевых технологий	Преддипломная практика

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки (специальности) и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

ПК-4	Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	ПК 4.1. Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования ПК 4.2. Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства ПК 4.3. Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
------	---	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

а) очная форма

Вид учебной работы		Всего часов	ОФО
			Семестр № 7
			часов
1		2	3
Аудиторная контактная работа (всего)		60	60
В том числе:			
Лекции (Л)		20	20
Лабораторные работы (ЛР)		40	40
Внеаудиторная контактная работа		1,7	1,7
В том числе индивидуальные групповые консультации		1,7	3,7
Самостоятельная работа студента (СРО) (всего)		46	46
<i>Подготовка к лабораторным работам</i>		20	20
<i>Работа с книжными и электронными источниками</i>		12	12
<i>Подготовка к текущему контролю</i>		10	10
<i>Подготовка к промежуточному контролю</i>		4	4
Промежуточная аттестация	зачет (З)	3	3
	Прием зач., час.	0,3	0,3
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

б) очно-заочная форма

Вид учебной работы		Всего часов	ОФО
			Семестр № 9
			часов
1		2	3
Аудиторная контактная работа (всего)		48	48

В том числе:			
Лекции (Л)		16	16
Лабораторные работы (ЛР)		32	32
Внеаудиторная контактная работа		1,7	1,7
В том числе индивидуальные групповые консультации		1,7	1,7
Самостоятельная работа студента (СРО) (всего)		58	58
<i>Подготовка к лабораторным работам</i>		20	20
<i>Работа с книжными и электронными источниками</i>		24	24
<i>Подготовка к текущему контролю</i>		10	10
<i>Подготовка к промежуточному контролю</i>		4	4
Промежуточная аттестация	зачет (З)	3	3
	Прием зач., час.	0,3	0,3
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

в) заочная форма

Вид учебной работы	Всего часов	ЗФО	
		Семестр 9	
		часов	
1	2		
Аудиторная контактная работа (всего)	12	12	
В том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
Внеаудиторная контактная работа	1	1	
В том числе индивидуальные групповые консультации	1	1	
Самостоятельная работа студента (СРО) (всего)	91	91	
<i>Подготовка к лабораторным работам</i>	20	20	
<i>Работа с книжными и электронными источниками</i>	57	57	
<i>Подготовка к текущему контролю</i>	10	10	
<i>Подготовка к промежуточному контролю</i>	4	4	
Промежуточная	зачет (З)	3	3
	Прием зач., час.	0,3	0,3

аттестация	СРО, час		3,7
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

а) очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	7	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	12	20	-	22	54	Текущий тестовый контроль
2.	7	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	8	20	-	24	52	
3.	7	Внеаудиторная контактная работа					1,7	Индивидуальные и групповые консультации
4.	7	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
ИТОГО:			20	40	-	46	108	

б) очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	9	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	10	12	-	22	54	Текущий тестовый контроль

2.	9	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	6	20	-	36	52	
3.	8	Внеаудиторная контактная работа					1,7	Индивидуальн ые и групповые консульта-ции
4.	9	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
		ИТОГО:	16	32	-	58	108	

в) заочная форма обучения

№ п/ п	№ семес тра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточн ой аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	9	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	2	4	-	44	50	Текущий тестовый контроль
2.	9	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	2	4	-	47	53	
3.	9	Внеаудиторная контактная работа					1	Индивидуальн ые и групповые консультации
4.	9	Промежуточная аттестация					4	Зачет
		ИТОГО:	4	8	-	91	108	

4.2.2. Лекционный курс

а) очная форма обучения

№ п/ п	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 8				

1.	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	Общие сведения о производстве мясных полуфабрикатах (п/ф)	- Основное и вспомогательное сырье, используемое при производстве мясных п/ф. Ассортимент мясных п/ф. - Технологический процесс изготовления мясных п/ф.	2
		Технология производства крупнокусковых п/ф из мяса.	-Разделка туш (полутуш) говядины. - Выход отрубов из полутуш говядины. Содержание мякоти и костей в различных отрубках говядины. -Разделка туш (полутуш) мелкого скота. Выход отрубов из полутуш мелкого скота. Содержание мякоти и костей в различных отрубках баранины. -Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.	2
		Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса.	- Ассортимент и технология приготовления порционных п/ф из говядины, баранины. - Ассортимент и технология приготовления мелкокусковых п/ф из говядины, баранины. - Упаковка, хранение и транспортировка п/ф.	2
		Полуфабрикаты из рубленого мяса.	- Ассортимент изделий из рубленого мяса. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов. -Технология приготовления фарша. - Порционирование и формование изделий из рубленого мяса.	2
		Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Методы контроля качества мясных полуфабрикатов. Организация контроля качества мясных полуфабрикатов на производстве.	2
2.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	-Оборудование для измельчения мяса. Мясорубки, волчки, куттеры. - Оборудование для перемешивания и формования мясных полуфабрикатов. Фаршемешалки. Шприцы. Формовочные автоматы. -Оборудование для упаковывания и хранения мясных полуфабрикатов.	6

			-Санитарная обработка технологического оборудования.	
		Быстро-замороженные мясные полуфабрикаты	-Технология и процессы быстрой (шоковой) заморозки мясных полуфабрикатов. - Оборудование для шоковой заморозки мясных полуфабрикатов.	4
ИТОГО часов в семестре:				20

б) очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 8				
3.	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	Общие сведения о производстве мясных полуфабрикатах (п/ф)	- Основное и вспомогательное сырье, используемое при производстве мясных п/ф. Ассортимент мясных п/ф. - Технологический процесс изготовления мясных п/ф.	1
		Технология производства крупнокусковых п/ф из мяса.	-Разделка туш (полутуш) говядины. - Выход отрубов из полутуш говядины. Содержание мякоти и костей в различных отрубках говядины. -Разделка туш (полутуш) мелкого скота. Выход отрубов из полутуш мелкого скота. Содержание мякоти и костей в различных отрубках баранины. -Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.	1
		Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса.	- Ассортимент и технология приготовления порционных п/ф из говядины, баранины. - Ассортимент и технология приготовления мелкокусковых п/ф из говядины, баранины. - Упаковка, хранение и транспортировка п/ф.	2
		Полуфабрикаты из рубленого мяса.	- Ассортимент изделий из рубленого мяса. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов.	1

			-Технология приготовления фарша. - Порционирование и формование изделий из рубленого мяса.	
		Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Методы контроля качества мясных полуфабрикатов. Организация контроля качества мясных полуфабрикатов на производстве.	1
4.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	-Оборудование для измельчения мяса. Мясорубки, волчки, куттеры. - Оборудование для перемешивания и формования мясных полуфабрикатов. Фаршемешалки. Шприцы. Формовочные автоматы. -Оборудование для упаковывания и хранения мясных полуфабрикатов. -Санитарная обработка технологического оборудования.	6
		Быстро-замороженные мясные полуфабрикаты	-Технология и процессы быстрой (шоковой) заморозки мясных полуфабрикатов. - Оборудование для шоковой заморозки мясных полуфабрикатов.	4
ИТОГО часов в семестре:				16

в) заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 8				

1.	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	Технологический процесс изготовления мясных п/ф.	- Основное и вспомогательное сырье, используемое при производстве мясных п/ф. Ассортимент мясных п/ф. -Технология производства крупнокусковых п/ф из мяса. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса.- Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов. -Методы контроля качества мясных полуфабрикатов. Организация контроля качества мясных полуфабрикатов на производстве.	2
2.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	-Оборудование для измельчения мяса. - Оборудование для перемешивания и формования мясных полуфабрикатов. -Оборудование для упаковывания и хранения мясных полуфабрикатов. -Санитарная обработка технологического оборудования.	2
ИТОГО часов в семестре:				4

4.2.3. Лабораторный практикум

а) очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 7				
1.	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	Общие сведения о производстве мясных полуфабрикатах (п/ф)	Изучение ассортимента и кулинарного назначения мясных полуфабрикатов. НТД производства мясных полуфабрикатов.	4

		Технология производства крупнокусковых п/ф из мяса.	Ознакомление с производством мясных полуфабрикатов в промышленных условиях. Экскурсия на ОАО РАПП «Кавказ-Мясо»	4
		Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины. Органолептическая оценка качества изделий.	6
		Полуфабрикаты из рубленого мяса. Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Приготовление котлетной массы и изделий из него. Органолептический анализ качества изделий.	6
2.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	6
			Ознакомление с оборудованием для производства мясных полуфабрикатов в промышленных условиях. Экскурсия на ОАО РАПП «Кавказ-Мясо»	6
		Быстрозамороженные мясные полуфабрикаты	Линии производства быстрозамороженных мучных мясных полуфабрикатов. Органолептический анализ качества изделий.	4
			Органолептический анализ качества быстрозамороженных мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговой сети г. Черкесска.	4
ИТОГО часов в семестре:				40

б) очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 9				
1.	Раздел 1. Технология производства мясных	Общие сведения о производстве мясных полуфабрикатах	Изучение ассортимента и кулинарного назначения мясных полуфабрикатов. НТД производства мясных	2

	полуфабрикатов	(п/ф)	полуфабрикатов.	
		Технология производства крупнокусковых п/ф из мяса.	Ознакомление с производством мясных полуфабрикатов в промышленных условиях. Экскурсия на ОАО РАПП «Кавказ-Мясо	2
		Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины. Органолептическая оценка качества изделий.	4
		Полуфабрикаты из рубленого мяса. Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Приготовление котлетной массы и изделий из него. Органолептический анализ качества изделий.	4
2.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	6
			Ознакомление с оборудованием для производства мясных полуфабрикатов в промышленных условиях. Экскурсия на ОАО РАПП «Кавказ-Мясо	6
		Быстрозамороженные мясные полуфабрикаты	Линии производства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов. Органолептический анализ качества изделий.	4
			Органолептический анализ качества быстрозамороженных мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговой сети г. Черкесска.	4
ИТОГО часов в семестре:				32

в) заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 9				
1.	Раздел 1. Технология	Общие сведения о производстве	Изучение ассортимента и кулинарного назначения мясных	2

	производства мясных полуфабрикатов	мясных полуфабрикатах (п/ф) Технология производства п/ф из мяса.	полуфабрикатов. НТД производства мясных полуфабрикатов. Ознакомление с производством мясных полуфабрикатов в промышленных условиях. Экскурсия на ОАО РАПП «Кавказ-Мясо	2
2.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	Характеристика оборудования для производства мясных полуфабрикатов. Ознакомление с оборудованием для производства мясных полуфабрикатов в промышленных условиях. Экскурсия на ОАО РАПП «Кавказ-Мясо	4
ИТОГО часов в семестре:				8

4.2.4. Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены

4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

а) очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 7				
1.	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	1.1.	Подготовка к лабораторным работам	10
		1.2.	Работа с книжными и электронными источниками	6
		1.3.	Подготовка к текущему контролю	6
2.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	2.1.	Подготовка к лабораторным работам	10
		2.2.	Работа с книжными и электронными источниками	6
		2.3.	Подготовка к текущему контролю	4
		2.4.	Подготовка к промежуточному контролю	4
ИТОГО часов в 7 семестре:				46

б) очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 9				
1	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	1.1.	Подготовка к лабораторным работам	10
		1.2.	Работа с книжными и электронными источниками	12
		1.3.	Подготовка к текущему контролю	6
2	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	2.1.	Подготовка к лабораторным работам	10
		2.2.	Работа с книжными и электронными источниками	12
		2.3.	Подготовка к текущему контролю	4
		2.4.	Подготовка к промежуточному контролю	4
ИТОГО часов в 9 семестре:				58

в) заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 9				
1.	Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	1.1.	Подготовка к лабораторным работам	10
		1.2.	Работа с книжными и электронными источниками	28
		1.3.	Подготовка к текущему контролю	6
2.	Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	2.1.	Подготовка к лабораторным работам	10
		2.2.	Работа с книжными и электронными источниками	29
		2.3.	Подготовка к текущему контролю	4
		2.4.	Подготовка к промежуточному контролю	4
ИТОГО часов в 9 семестре:				91

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям

Обучающимся необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины, с ее целями и задачами, связями с другими дисциплинами образовательной

программы, методическими разработками, имеющимися на сайте вуза и в библиотечно-издательском центре, с графиком консультаций преподавателя.

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Необходимо приходить на лекцию подготовленным, ведь только в этом случае преподаватель может вести лекцию в интерактивном режиме, что способствует повышению эффективности лекционных занятий. Именно поэтому обучающимся необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, присланный лектором на «электронный почтовый ящик группы» (таблицы, графики, схемы), который будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции, воспроизвести основные определения, отметить непонятные термины и положения, подготовить вопросы с целью уточнения правильности понимания, попытаться ответить на контрольные вопросы по ключевым пунктам содержания лекции.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, необходимо обратиться к преподавателю (по графику его консультаций или на практических занятиях, или написать на адрес электронной почты).

Вузовская лекция – главное звено дидактического цикла обучения. Её цель – рассмотрение теоретических вопросов излагаемой дисциплины в логически выдержанной форме; формирование ориентировочной основы для последующего усвоения обучающимися учебного материала. В состав лекционного курса по дисциплине «Технология оборудование производства мясных консервов» включены: конспекты (тексты, схемы) лекций в электронном представлении; файл с раздаточным материалом; списки учебной литературы, рекомендуемой обучающимся в качестве основной и дополнительной по темам лекций.

Общий структурный каркас, применимый ко всем лекциям дисциплины, включает в себя сообщение плана лекции и строгое следование ему. В план включены наименования основных узловых вопросов лекций, которые положены в основу промежуточного контроля; связь нового материала с содержанием предыдущей лекции, определение его места и назначения в дисциплине, а также в системе с другими дисциплинами и курсами; подведение выводов по каждому вопросу и по итогам всей лекции.

5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к лабораторным занятиям

Ведущей дидактической целью лабораторных занятий является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, приобретение практических навыков по тому или другому разделу курса, закрепление практически полученных теоретических знаний.

В начале каждого лабораторного занятия кратко приводится теоретический материал, необходимый для решения задач по данной теме. После него предлагается решение этих задач и список заданий для самостоятельного выполнения.

Практическая работа включает в себя самоконтроль по предложенным вопросам, выполнение творческих и проверочных заданий, тестирование по теме.

Лабораторные работы сопровождают и поддерживают лекционный курс.

Количество лабораторных работ в строгом соответствии с содержанием курса. Каждая лабораторная предусматривает получение практических навыков по лекционным темам дисциплины «Технология и оборудование производства мясных консервов». Для студентов подготовлен набор индивидуальных заданий по каждой лабораторной работе. В каждой лабораторной работе студент оформляет полученные результаты. Также в текущей аттестации к лабораторным занятиям предусмотрена форма контроля в виде устной защиты каждого практического индивидуального задания по всем темам лабораторных занятий.

При проведении текущей и промежуточной аттестации студентов важно всегда помнить, что систематичность, объективность, аргументированность — главные принципы, на которых основаны контроль и оценка знаний студентов. Проверка, контроль и оценка.

5.3. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Важной частью самостоятельной работы является чтение учебной и научной литературы. Основная функция учебников – ориентировать обучающегося в системе знаний, умений и владений, которые должны быть усвоены и освоены будущими бакалаврами по данной дисциплине.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

а) очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	7	<i>Лекция</i> «Сырьё и материалы, используемое в производстве мясных полуфабрикатов»	Лекция-визуализация	2
2.		<i>Лекция</i> «Характеристика комплексов оборудования»	Лекция-визуализация	2
3.		<i>Лекция</i> «Санитарная обработка технологического оборудования. Охрана окружающей среды.»	Лекция-визуализация	2
4.		<i>Лабораторная работа</i> «Изучение технологии производства мясных полуфабрикатов»	Презентация продукции базового предприятия ЗАО РАПП «КавказМясо»	2
5.		<i>Лабораторная работа</i> «Органолептический	Презентация продукции базового предприятия ЗАО РАПП	2

		анализ качества мясных полуфабрикатов»	«КавказМясо»	
--	--	--	--------------	--

б) очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов
1	2	3	4	5
1.		<i>Лекция</i> «Санитарная обработка технологического оборудования. Охрана окружающей среды.»	Лекция-визуализация	2
2.		<i>Лабораторная работа</i> «Изучение технологии производства мясных полуфабрикатов»	Презентация продукции базового предприятия ЗАО РАПП «КавказМясо»	2
3.		<i>Лабораторная работа</i> «Органолептический анализ качества мясных полуфабрикатов»	Презентация продукции базового предприятия ЗАО РАПП «КавказМясо»	2

в) заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов
1	2	3	4	5
1.		<i>Лекция</i> «Санитарная обработка технологического оборудования. Охрана окружающей среды.»	Лекция-визуализация	2
2.		<i>Лабораторная работа</i> «Изучение технологии производства мясных полуфабрикатов»	Презентация продукции базового предприятия ЗАО РАПП «КавказМясо»	2
3.		<i>Лабораторная работа</i> «Органолептический анализ качества мясных	Презентация продукции базового предприятия ЗАО РАПП	2

	полуфабрикатов»	«КавказМясо»	
--	-----------------	--------------	--

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Список основной литературы	
1.	Амбражей, И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67760.html
2.	Курчаева, Е.Е. Технология хранения продукции животноводства. Часть 2. Технология хранения мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.Е. Курчаева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 279 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72771.html
3.	Слесарчук, В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.А. Слесарчук. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 372 с. — 978-985-503-457-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67669.html
4.	Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский Электрон технологический университет, 2016. — 120 с. — 978-5-7882-2025-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html
Список дополнительной литературы	
1.	Безуглова, А.В. Технология производства паштетов и фаршей [Текст]: учеб. практ. пособие/ А.В. Безуглова.- 2-е изд., пер. и доп.- Ростов н/Д.: МАРТ, 2004.- 304 с.
2.	Зонин, В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий [Текст]: учебник/ В.Г. Зонин.- СПб.: Профессия, 2006.- 224 с.
3.	Керженцев, В.А. Проектирование оборудования пищевых производств. Часть 1. Циклически работающие машины [Электронный ресурс]: конспект лекций/ В.А. Керженцев. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 63 с. — 978-5-7782-1868-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45145.html
4.	Керженцев, В.А. Проектирование оборудования пищевых производств. Часть 2. Ациклически работающие машины [Электронный ресурс]: конспект лекций/ В.А. Керженцев. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012. — 78 с. — 978-5-7782-2096-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45146.html
5.	Керженцев, В.А. Технологическое оборудование пищевых производств. Часть 3. Дозировочное и упаковочное оборудование [Электронный ресурс]: конспект лекций/ В.А. Керженцев. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский

	государственный технический университет, 2010. — 76 с. — 978-5-7782-1364-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45450.html
6.	Пищевые добавки и улучшители в технологии мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.О. Ежкова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 132 с. — 978-5-7882-0934-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62543.html
7.	Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 527 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167.html
8.	Современные методы анализа мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Э.Ш. Юнусов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 156 с. — 978-5-7882-1522-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62280.html
9	Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Р.Э. Хабибуллин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 165 с. — 978-5-7882-0546-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63507.html

7.2. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
ArchiCAD 17 RUS	Бесплатное ПО для учебных целей Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.2014 Лицензионный сертификат для коммерческих целей
Autodesk AutoCAD 2014	Бесплатное ПО для учебных целей Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.14 для коммерческих целей
MATLAB (ПП для проведения инженерных расчетов и визуального блочного моделирования в области	Гос. контракт № 0379100003114000018 от 16 мая 2014 г. (Бесплатное использование старой версии)

электроэнергетики)	
ЭБС IPRbooks	Лицензионный договор № 9368/22П от 11.06.2022 г. Срок действия: с 01.07.2022 до 01.07.2023

Бесплатное ПО: Lazarus, Firebird, IBE Expert, Pascal ABC, Python, VBA, Virtual box, Sumatra PDF, 7-Zip, 1С: Предприятие 8.3 Учебная версия

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа:

- набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: проектор, экран, ноутбук;
- специализированная мебель: стол преподавательский, стул для преподавателя, стол ученический, стул ученический, доска ученическая, тумба кафедры.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

- технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: переносной проектор, переносной настенный экран, ноутбук, системный блок, монитор, плоттер, МФУ;
- специализированная мебель: стол преподавательский, стул для преподавателя, стол ученический, стул ученический, стол компьютерный, доска ученическая.

3. Помещение для самостоятельной работы.

Библиотечно-издательский центр.

Отдел обслуживания печатными изданиями: комплект проекционный, мультимедийный оборудование: экран настенный, проектор, ноутбук; рабочие столы на 1 место, стулья.

Отдел обслуживания электронными изданиями: интерактивная система, монитор, сетевой терминал, персональный компьютер, МФУ, принтер, рабочие столы на 1 место; стулья.

Информационно-библиографический отдел: персональный компьютер, сканер, МФУ, рабочие столы на 1 место, стулья.

8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное ноутбуком.

2. Рабочее место обучающегося, оснащенное компьютером с доступом к сети «Интернет», для работы в электронных образовательных средах, а также для работы с электронными учебниками.

8.3. Требования к специализированному оборудованию

Лабораторное оборудование:

Установка для обеззараживания воды ИЗУМРУД-СИ

Аквадистиллятор ДЭ-4,

Комплекс ЛУММАРК с методикой расчета

Мешалка магнитная ПЭ-6110 с подогревом

Стерилизатор ГП-80

Анализатор качества молока «ЛАКТАН-4»

Микроволновая печь

Универсальный лабораторный регулятор температуры UTR-L

Фасовочно – упаковочное оборудование РТ-УМ-11, РЦ/1403 БС-ОП

Установка сушильная УСХ-СИК
Центрифуга молочная на 12 пробирок. ЦЛМ 1-12
Перемешивающее устройство двухместное с подогревом ПЭ-6300, ПЭ-6300 М
Универсальный вибропривод ВП/220
Пластиночно–роторный вакуумный насос 2НВР-5ДМ
Весы товарные АЛЕКС ВХ-60D1,3-3
Весы товарные МИДЛ без стойки 150 кг
Встряхиватель ПЭ-6300
Мельница лабораторная для размельчения зерна
Прибор для определения падения ПЧП-3
Рефрактометр ИРФ-454Б2М
Термометр лабораторный ТГ-2 – 3 шт.
Учебная гидравлическая лаборатория «Капелька»

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БиЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов»

1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

ПК-4	Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	ПК 4.1. Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования ПК 4.2. Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства ПК 4.3. Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
------	---	--

2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды) ПК-4
Раздел 1. Технология производства мясных полуфабрикатов	+
Раздел 2. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	+

3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины

ПК 4. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК 4.1. Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	Не знает методы производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	Допускает частичные знания: методов производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования производства	Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	Демонстрирует отличное владение Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	текущий тестовый контроль	зачет
ПК 4.2. Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства	Не способен к проведению испытания и проверки технического состояния в соответствии с регламентом производства	Частично способен к проведению испытания и проверки технического состояния в соответствии с регламентом производства	Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства	Способен отлично провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства мясных консервов.	текущий тестовый контроль	зачет
ПК 4.3. Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	Не способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования	Частично способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического	Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования	Способен отлично провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования	текущий тестовый контроль	зачет

	пищевых производств мясных консервов.	оборудования пищевых производств производства мясных консервов	пищевых производств .	пищевых производств		
--	---	--	--------------------------	------------------------	--	--

4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

Вопросы к зачету по дисциплине

«Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов»

1. Какую роль играют в питании человека изделия из мяса?
2. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из мяса.
3. Из каких операций складывается технологический процесс производства мясных полуфабрикатов?
4. Какие условия размораживания мяса являются оптимальными? Какой должна быть температура в толще мяса к моменту окончания размораживания?
5. Назовите отрубы, получаемые при разделке говяжьих и свиных полутуш и бараньих туш.
6. Что собой представляют операции обвалка и жиловка?
7. Назовите ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.
8. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты можно приготовить из вырезки и толстого края?
9. Какие из названных порционных полуфабрикатов панированные — антрекот, шницель, эскалоп, ромштекс, котлеты отбивные?
10. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины, используемые для жарки.
11. Назовите ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы. Каковы принципиальные различия в рецептурах названных рубленых полуфабрикатов?
12. Что собой представляет дисперсионная среда фарша, используемого для приготовления рубленых полуфабрикатов?
13. Каковы сроки годности и условия хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов?
14. В чем заключается ценность мяса для питания человека?
15. Какие виды изделий из мяса производят в КЧР?
16. Почему изделия из мяса относят к скоропортящимся?
17. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий из мяса.

Критерии оценивания:

Оценка **«зачтено»** выставляется за глубокое знание предусмотренного программой материала, содержащегося в основных и дополнительных рекомендованных литературных источниках, за умение четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы, за умение анализировать изучаемые явления в их взаимосвязи и диалектическом развитии, применять теоретические положения при решении практических задач.

Оценка **«не зачтено»** - за незнание значительной части программного материала, за существенные ошибки в ответах на вопросы, за незнание основных понятий дисциплины.

Тесты по дисциплине

«Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов»

а) открытые тесты:

1. Какие основные требования предъявляются к оборудованию и инвентарю, используемому при изготовлении мясных полуфабрикатов?
2. Перечислите комплекс оборудования для измельчения мясного сырья в производстве мясных полуфабрикатов.
3. Какие виды оборудования используются для перемешивания и посола мясного сырья в производстве мясных полуфабрикатов?
4. Как называется фиксированный объем сырья, продукта, во всех точках которого основные качественные характеристики отличаются не более чем на величину заданного технологического разброса?
5. Что входит в понятие показатель качества мясных полуфабрикатов?
6. Какова температура хранения мясных полуфабрикатов?
7. Назовите сроки хранения мясных полуфабрикатов?
8. Перечислите основные показатели качества мясных полуфабрикатов?
9. От чего зависят условия хранения мясных полуфабрикатов?

1. Технологический процесс – это:

- А) совокупность параллельных и последовательных операций, направленных на преобразование сырья в готовый продукт.
- Б) совокупность однотипных технологических операций, направленных на преобразование сырья в готовый продукт.
- В) способ передачи полуфабрикаты с одной технологической операции в другую.

2. Технологическая операция – это:

- А) элемент технологического процесса, в котором реализуется один из этапов преобразования сырья в продукт.
- Б) момент передачи полуфабрикатов с одной технологической операции в другую.
- В) характеристика технологического процесса.

3. Технологический комплекс – это:

- А) комплект технологического оборудования, машин и аппаратов на котором реализуется технологический процесс или операция.
- Б) перечень оборудования, необходимого для нормального функционирования промышленного предприятия.
- В) совокупность параллельных и последовательных операций, направленных на преобразование сырья в готовый продукт.

4. Технологические потоки - это каналы, по которым

- А) в технологический комплекс вводятся все виды сырья, добавок, комплектующие изделия (например, упаковочные материалы), энергоносители.
- Б) из технологического процесса выводятся все виды готовой продукции, отходы производства, отработавшие энергоносители.
- В) передаются полуфабрикаты с одной технологической операции в другую.

5. Однородная партия сырья, продукции – это:

А) фиксированный объем сырья, продукта, во всех точках которого основные качественные характеристики отличаются не более чем на величину заданного технологического разброса.

Б) объем продукта, полученного на одной технологической линии.

В) фиксированный объем сырья, продукта, полученного по одинаковой рецептуре.

6. Показатели качества –это:

А) характеристики готового продукта, отходов, а также характеристики полуфабрикатов, формирующиеся в технологическом процессе.

Б) условия получения готового высококачественного продукта.

В) нормы закладки сырья, определенные рецептурой.

7. Порча сырья и пищевых продуктов происходит: (ПК-23)

А) под действием ферментов тканей, внутренних органов и микроорганизмов;

Б) под действием пищевых кислот;

В) под действием повышенной влажности и температуры.

8. Предохранение сырья от порчи и превращение его в продукты осуществляются:

А) замедлением биохимических процессов в микроорганизмах,

Б) изменением характера деятельности микроорганизмов и уничтожении подавляющих ферментов,

В) разными способами консервирования, обеспечивающими подавление жизнедеятельности или уничтожение микроорганизмов, а также инактивирование ферментов тканей или изменение характера их деятельности.

9. Какие виды оборудования, специально предназначенных для технологических операций по производству мясных полуфабрикатов, чаще всего используются на пищевых предприятиях?

Критерии оценки тестового контроля

по дисциплине «Технология и оборудования производства мясных полуфабрикатов»

Оценка «зачтено», если правильные ответы составляют 100 - 70%.

Оценка «не зачтено», если правильные ответы составляют 69% и менее.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

№ п.п.	Оценочное средство	Процедура оценивания (методические рекомендации)
1.	Тесты	являются простейшей форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; занимает часть учебного занятия (10–30 минут); правильные решения

		разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем
2.	Лабораторная работа	является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно- практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Рекомендуется для проведения в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций)
3.	Зачет	служит формой проверки качества усвоения обучающимися учебного материала

Данные формы контроля осуществляются с привлечением разнообразных технических средств. Технические средства контроля могут содержать: программы компьютерного тестирования, учебные задачи, комплексные ситуационные задания.

В понятие технических средств контроля может входить оборудование, используемое обучающимся при практических работах и иных видах работ, требующих практического применения знаний и навыков в учебно-производственной ситуации, овладения техникой эксперимента.

Однако контроль с применением технических средств имеет ряд недостатков, т.к. не позволяет отследить индивидуальные способности и креативный потенциал обучающегося. В этом он уступает письменному и устному контролю. Как показывает опыт некоторых вузов - технические средства контроля должны сопровождаться устной беседой с преподавателем.

Информационные системы и технологии (ИС) оценивания качества учебных достижений обучающихся являются важным сегментом информационных образовательных систем, которые получают все большее распространение в вузах при совершенствовании (информатизации) образовательных технологий. Программный инструментальный (оболочка) таких систем в режиме оценивания и контроля обычно включает: электронные обучающие тесты, электронные аттестующие тесты, электронный практикум и др.

Электронные обучающие и аттестующие тесты являются эффективным средством контроля результатов образования на уровне знаний и понимания.

Режим обучающего, так называемого репетиционного, тестирования служит, прежде всего, для изучения материалов дисциплины и подготовке обучающегося к аттестующему тестированию, он позволяет обучающемуся лучше оценить уровень своих знаний и определить, какие вопросы нуждаются в дополнительной проработке. В обучающем режиме особое внимание должно быть уделено формированию диалога пользователя с системой, путем задания вариантов реакции системы на различные действия обучающегося при прохождении теста. В результате обеспечивается высокая степень интерактивности электронных учебных материалов, при которой система предоставляет обучающемуся возможности активного взаимодействия с модулем, реализуя обучающий диалог с целью выработки у него наиболее полного и адекватного знания сущности изучаемого материала

Аттестующее тестирование знаний обучающихся предназначено для контроля уровня знаний и позволяет автоматизировать процесс текущего контроля успеваемости, а также промежуточной аттестации.

