

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТППСХП(6) 41

Техно-химический контроль переработки продукции животноводства РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b350307_23_1_Tex.plx.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 64
самостоятельная работа 44

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	16			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
В том числе в форме практ. подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от
17.07.2017 г. № 669)

Составлена на основании учебного плана:
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

ММ / Мухомов П. П. /

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.05 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголев

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголев / Доминик П. П.

Протокол заседания кафедры от 22.05 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

ММ / Чернышова А. П.

Протокол заседания МК факультета от 15.06 2023 г. № 8

Декан

С / Сергеев А. А.

15.06 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности.

Задачи

- приобретение практических навыков в изучении принципов организации видов и методов теххимического контроля производства продукции животноводства;
- освоение основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции животноводства;
- основные точки технологического контроля, правила и периодичность отбора проб;
- изучение структуры и оборудования производственной лаборатории;
- изучение методов контроля качества сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- знание о микробиологических показателях безопасности продукции животноводства;
- знание о бактериальной загрязненности сырья при нарушении технологических процессов его

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ПК-2.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению

Знать:

сущность входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов, организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по

Уметь:

квалифицированно осуществлять все виды входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения; проводить аргументированные выводы, заключения, обработку полученных данных по качеству сырья, полуфабрикатов продуктов питания; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и

Владеть:

действующей нормативно-технической документацией для контролируемых параметров при теххимическом контроле продуктов его переработки; методами контроля качества продуктов питания по технологическим процессам производства по стадиям производства; методами исследования показателей качества продуктов питания на соответствие требованиям

ПК-2.3: Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной

Знать:

нормативно-техническую документацию на технологию производства продуктов питания и требования государственных стандартов на готовую продукцию, технологические параметры производства продуктов

Уметь:

уметь контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной

Владеть:

действующей нормативно-технической документацией для контролируемых параметров при теххимическом контроле продуктов его переработки; методами контроля качества продуктов питания по технологическим процессам производства по стадиям производства; методами исследования показателей качества продуктов питания на соответствие требованиям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	сущность входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов

2.1.2	сущность входного контроля продуктов питания животного происхождения;
2.1.3	организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;
2.1.4	нормативно-техническую документацию на технологию производства продуктов питания и требования государственных стандартов на готовую продукцию, технологические параметры производства продуктов питания;
2.2	Уметь:
2.2.1	квалифицированно осуществлять все виды входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения;
2.2.2	проводить аргументированные выводы, заключения, обработку полученных данных по качеству сырья, полуфабрикатов, продуктов питания и технологии производства;
2.2.3	использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества;
2.2.4	проводить аргументированные выводы, заключения по полученным данным контроля технологии производства продуктов питания, проводить все виды анализа и контроля качества
2.3	Владеть:
2.3.1	действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле сырья и продуктов его переработки;
2.3.2	методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по технологическим процессам производства переработки по стадиям производства;
2.3.3	проводить исследование показателей качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии требованиями технической документации;
2.3.4	методами исследования и контроля качества продуктов питания по технологическим процессам производства по стадиям производства

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Безопасность сырья и продовольствия
3.1.2	Производственная практика: технологическая практика
3.1.3	Технология молока и молочных продуктов
3.1.4	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.5	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.1.6	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.1.7	Химия
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Производственный учет на перерабатывающих предприятиях
3.2.2	Сыростроение
3.2.3	Технология переработки вторичного молочного сырья
3.2.4	Технология хранения продукции животноводства
3.2.5	Технология цельномолочного производства
3.2.6	Управление качеством продукции
3.2.7	Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной
3.2.8	Преддипломная практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)	Итого
---	---------	-------

Неделя	16			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
В том числе в форме практ. подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле					
1.1	Понятие о качестве контроля и его виды /Лек/	6	2	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	
1.2	Производственный контроль на перерабатывающих предприятиях /Лек/	6	2	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	
1.3	Общие методы исследования и технохимического контроля /Лаб/	6	4	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л2.1	
	Раздел 2. Технохимический контроль качества мяса и продуктов его переработки					
2.1	Контроль приемки, содержания, убоя и переработки КРС, свиней /Лек/	6	8	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
2.2	Контроль приемки, содержания, убоя и переработки птицы /Ср/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
2.3	Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов /Ср/	6	4	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
						Л1.1, Л1.2
2.4	Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров /Ср/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
2.5	Контроль обработки и качества шкур /Лаб/	6	2	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
2.6	Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки /Ср/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
2.7	Технохимический контроль производства и качества яйцепродуктов /Ср/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	

2.8	Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей, мясных полуфабрикатов /Лек/	6	4	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
2.9	Контроль качества колбасных изделий, копченостей /Лаб/	6	8	ПК-2.3	Л1.1, Л1.2	
Раздел 3. Технохимический контроль качества молока и продуктов его переработки						
3.1	Технохимический контроль молока- сырья и молочной продукции /Лек/	6	2	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.2	Технохимический контроль молока- сырья /Лаб/	6	2	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.3	Технохимический контроль кисломолочных продуктов /Лек/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.4	Технохимический контроль кисломолочных продуктов /Лаб/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.5	Технохимический контроль сливочного масла /Лек/	6	2	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.6	Технохимический контроль сливочного масла /Лаб/	6	4	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.7	Технохимический контроль производства и качества сыра /Лек/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.8	Технохимический контроль производства и качества сыра /Лаб/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.9	Технохимический контроль производства и качества сыра /Ср/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.10	Технохимический контроль производства и качества мороженого /Ср/	6	6	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	
3.11	Технохимический контроль производства и качества молочных консервов /Ср/	6	4	ПК-2.3	Л1.1, Л1.3, Л2.1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Шарафутдинов, Г.С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс]	СПб. : Лань, 2016. — 624 с.

Л1.2	Журавская Н. К., Гутник Б. Е., Журавская Н. А.	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: Учебник для средних профессиональных. учеб. заведений	Москва: Колос, 2001
Л1.3	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных	Москва: КолосС, 2007
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Забашта А.Г., Басов В.О	. Оценка продуктов из мяса по физико-химическим показателям. [Электронный ресурс]- СПб.: Лань, 2022.- 136 с	СПб. : Лань, 2022. — 136 с.
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э1	Электронно-библиотечной системе издательства «Лань»		
Э2	Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ»		
Э3	Э3. Научной электронной библиотеки		
Э4	Национальный цифровой ресурс Руконт		
Э5	Система Moodle -		
Э6	Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки		

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.2.2	Windows 7
7.3.3.3	MicrosoftOffice 2016
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	

№2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1GHz/RAM1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/
Образовательный портал Moodle (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License)

№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория товароведения продовольственных товаров, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания. Оборудование: ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт., мультимед. интерактивный проектор EIKILC -XIP2000, экран.
Анализатор «Клевер-1М», перемешиватель лаб. ЛАБПУО-2, центрифуга ЦЛМ-1-12, сепаратор, микроскоп БМ-51-2, шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР, аквадисстиллятор ДЭ-4, муфельная печь, весы лаб. техн., шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ, стол для весов ЛАБ-1200, шкаф сушильный ШОЛ, шкаф вытяжной, шкаф вытяжной для муфельной печи, шкаф для лаб посуды, стол для весов, стол для титрования. Бесплатная операционная

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, дистанционного занятия, вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- лабораторные занятия - рефераты, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты, исследования.

- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине Б1.В.02 «Технохимический контроль переработки продукции животноводства» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.6.

«Методические указания по выполнению самостоятельной работы» предназначены для выполнения работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. (moodle. ysaа. ru).

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине Б1.В.02 «Технохимический контроль переработки продукции животноводства» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.7.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

Приложение 1 к РПД

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина Б1.В.02 Технохимический контроль переработки продукции животноводства

Направление подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) – Технология производства и переработки продукции животноводства»

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 108/3

1. Перечень компетенций и индикаторов достижений учебной дисциплины (модуля)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Базовая	<i>ПК-2 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</i>	ИД-1.ПК-2 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ИД-3ПК-2 Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2		
<i>ПК-2</i>	<p>Знать: Сущность и возможность применения современных способов и методов контроля анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса.</p> <p>Уметь: Использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества. Квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества.</p> <p>Владеть: Действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле при переработке сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование,</i> <i>Контрольная работа (опрос, задания,</i> <i>Лабораторные работы)</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет с оценкой</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков в процессе освоения образовательной программы

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2 .

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тесты

Для оценки компетенции ПК-2:

Вариант 1

1. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

- а) недавно размороженное
- б) свежее мясо
- в) парное мясо
- г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

2. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?

- а) свежего мяса
- б) охлажденного мяса
- в) размороженного
- г) парного мяса

3. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

- а) свежее мясо
- б) недавно размороженное
- в) парное мясо
- г) мясо, замораживаемое дважды

4. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?

а) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение

б) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)

в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика

г) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса

5. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

- а) улучшается консистенция
- б) сокращается продолжительность выдержки мяса
- в) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
- г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий

6. Назовите сорта молока в зависимости от его качества.

- а) высший, первый
- б) высший, первый, несортного
- в) первый, второй, третий
- г) высший, первый, второй, несортного

7. Какие показатели качества принимаемого молока устанавливаются ежедневно?

- а) органолептические
- б) массовая доля белка
- в) массовая доля жира
- г) температура
- д) наличие ингибирующих веществ

8. Как необходимо предварительно обработать молоко непосредственно после его получения в хозяйстве?

- а) профильтровать
- б) пастеризовать
- в) охладить
- г) хранить в специально отведенном помещении
- д) хранить в охлажденном помещении, где одновременно могут быть любые

продукты питания

9. Что такое бактериальная фаза молока?

- а) период интенсивного развития молочнокислой микрофлоры
- б) период отсутствия развития микрофлоры в результате использования ингибирующих веществ
- в) период отсутствия развития микрофлоры в результате действия естественных ингибиторов, содержащихся в молоке

10. Эффективность пастеризации молока, прошедшего высокотемпературную обработку (выше 80 С), можно проверить по пробе на ...

- а) каталазу
- б) редуктазу
- г) фосфатазу
- д) мурамидазу
- е) пероксидазу

ВАРИАНТ 2

1. Мясные полуфабрикаты – это

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из

соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- г) процесс обработки продуктов

2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

- а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- б) натуральные, мясной фарш, пельмени
- в) котлеты, пельмени, мясной фарш
- г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- а) телятина, свинина 1-4 категорий
- б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- в) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- г) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5. Разделкой мяса называют операции по ...

- а) разделению туши на семь частей
- б) разделению туши на две части
- в) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- г) разделению туши на три части

6. Какое влияние оказывает спиртовое брожение на состав и свойства продукта?

- а) улучшает его консистенцию
- б) способствует образованию углекислого газа
- в) придает продукту слегка щиплющий, освежающий вкус
- г) увеличивает влагоудерживающую способность полученного сгустка
- д) уменьшает влагоудерживающую способность полученного сгустка

7. Гомоферментативные бактерии – это такие бактерии, которые...

- а) сбразивают лактозу до молочной кислоты

- б) сбраживают лактозу до молочной кислоты и этилового спирта
- в) сбраживают лактозу до молочной кислоты и диацетила
- г) сбраживают лактозу до молочной кислоты, уксусной кислоты и углекислого газа
- д) сбраживают лактозу сначала до пировиноградной кислоты, а затем до молочной

кислоты

8. В чем отличие процесса ультрафильтрации от обратного осмоса?

- а) давление при обратном осмосе больше
- б) давление при обратном осмосе меньше
- в) размер пор мембраны при обратном осмосе меньше
- г) размер пор мембраны при обратном осмосе больше
- д) разный состав полученного концентрата (ретенанта)
- е) разный состав полученного фильтрата (пермеата)

9. На чем основываются принципы построения технологических схем производства молочных продуктов?

- а) вид продукта
- б) имеющееся оборудование
- в) технологические операции, обеспечивающие хорошее качество продукта
- г) последовательность этих операций
- д) квалификация обслуживающего персонала

10. Эта фракция белков молока выполняет роль защитного коллоида, потому что не коагулирует под действием ионов кальция.

- а) альфа-лактоальбумины
- б) альфа-казеины
- в) каппа-казеины
- г) иммуноглобулины
- д) протеозо-пептоны

ВАРИАНТ 3

1. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- а) безкостные
- б) мясокостные
- в) костные
- г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

2. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

- а) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий,

телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде

б) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде

в) свинину 1,2,3 и 4 категорий

г) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

3. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

а) мясо размороженное

б) мясо птицы

в) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

г) мясо, замороженное более одного раза

4. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

а) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 °С

б) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С

в) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов

г) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

5. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет

а) 12 ч.

б) 24 ч.

в) 72 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.

6. Назовите термолабильную фракцию белков молока, которая не коагулирует под действием сычужного фермента и не осаждается при рН 4,6 – 4,7.

а) бета-лактоглобулины

б) альфа-лактоальбумины

в) протеозо-пептоны

г) альфа-казеины

7. Приведите в соответствие название и химическую формулу карбоновой кислоты

а) лауриновая

б) миристиновая

в) пальмитиновая

г) стеариновая

д) $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{16}\text{COOH}$

е) $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{10}\text{COOH}$

ж) $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{14}\text{COOH}$

з) $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{12}\text{COOH}$

8. Поверхностное натяжение молока зависит от содержания в нем:

а) ди- и моноглицеридов

б) свободных жирных кислот

в) фосфолипидов

г) витамина С (аскорбиновой кислоты)

д) молочной кислоты

9. В этом молоке плотность ниже, чем в обычном (нормальном):

а) в стародойном молоке

б) в обезжиренном молоке

в) в парном молоке

г) в молозиве

10. Назовите самые крупные частицы молока

а) казеины

б) сывороточные белки

в) молочный жир

г) коллоидный фосфат кальция

д) лактоза

ВАРИАНТ 4

1. Технологическая схема производства ливерной колбасы

а) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

б) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка

в) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение

г) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

2. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?

а) парном, охлажденном, размороженном или соленом

б) мороженом, охлажденном

- в) парном
- г) размороженном

3.Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?

- а) печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности
- б) печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности
- в) ливер, бульон, соль, лук, пряности
- г) жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности

4.Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

- а) для придания фаршу нежной консистенции
- б) для повышения пищевой ценности
- в) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
- г) для уплотнения фарша

5.Температура охлажденных ливерных колбас, 0С?

- а) 2 °С
- б) 4 °С
- в) 6 °С
- г) 8 °С

6.Буферность молока объясняется наличием ...

- а) лактозы
- б) цитратов
- в) фосфатов
- д) жира
- г) казеинов

7.Электропроводность молока снижается

- а) при заболевании коров маститом
- б) после сгущения (концентрирования) молока
- в) при разбавлении его водой
- д) после гомогенизации
- г) после охлаждения до 3-5 °С

8.Назовите особенности химического состава молозива по сравнению с нормальным молоком

- а) повышенное содержание каппа-казеинов
- б) низкое содержание иммуноглобулинов
- в) повышенное содержание сухих веществ и сывороточных белков

- г) пониженное содержание лактозы
- д) увеличение содержания ионов хлора

9. О наличии в молочном жире ненасыщенных жирных кислот можно судить по константам:

- а) число омыления
- б) кислотное число
- в) число Поленске
- г) иодное число
- д) число рефракции

10. Дайте характеристику химически связанной воды

- а) Входит в состав гидрофильных коллоидов, не растворяет соли и сахара, замерзает при низких положительных температурах
- б) Заключена в состав кристаллогидратов, удаляется только путем прокаливании продукта или химического взаимодействия
- в) Находится в микропространствах, образованных мембранами клетки
- г) Растворяет все питательные вещества, замерзает при 0 °С, легко удаляется при выпаривании и высушивании
- д) Входит в состав капилляров и микрокапилляров, быстрее всех видов связанной влаги удаляется при высушивании и выпаривании

ВАРИАНТ 5

1. Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?

- а) 48 час
- б) 8 час
- в) при температуре 6 °С 12 час
- г) при температуре 12 °С 24 час

2. Технологическая схема производства паштетов

- а) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка
- б) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
- в) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- г) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

3. Что такое обвалка отрубов?

а) в+г

б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

в) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов

г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

4. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?

а) до 10 %

б) 15 %

в) до 8 %

г) 5 %

5. Что такое жиловка мяса?

а) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков

б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

в) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

г) б+в

6. К антибактериальным факторам молока относятся

а) витамины

б) лизоцим

в) лейкоциты

г) незаменимые аминокислоты

д) лактоза

7. Назовите характеристики, соответствующие сывороточным белкам.

а) подвержены действию температуры (термолабильность)

б) устойчивы к нагреванию (термостабильность)

в) в их состав входят серосодержащие аминокислоты

г) коагулируют при рН 4,6-4,7

д) являются фосфопротеидами

8. Осмотическое давление молока зависит в основном от содержания в нем:

а) белка

- б) жира
- в) витаминов
- г) лактозы
- д) минеральных веществ

9. Окислительно-восстановительный потенциал молока зависит от наличия в нем:

- а) ионов калия и натрия
- б) аскорбиновой кислоты
- в) жира
- г) высокодисперсных частиц
- д) молочной кислоты

10. В коллоидной фазе молока находятся частицы

- а) лактозы
- б) казеина
- в) молочный жир
- г) лактоальбумины
- д) лактоглобулины

ВАРИАНТ 6

1. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?

- а) 15-20 час
- б) 24-30 час и зависит от массы полутуш
- в) 10-15 час и зависит от массы полутуш
- г) 30-35 час

2. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?

- а) парном
- б) охлажденном, замороженном
- в) парном, охлажденном и размороженном
- г) размороженном

3. Основными общими процессами производства колбас являются:

а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий

г) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

4. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?

- а) баранину
- б) говядину в/с, свинину нежирную
- в) свинину любой упитанности
- г) говядину 2-й категории, свинину

5. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

- а) охлажденное
- б) замороженное
- в) парное мясо
- г) размороженное

6. Назовите свойство лактозы, на котором основано ее выделение из сыворотки

- а) хорошая растворимость
- б) способность кристаллизоваться из пересыщенных растворов
- в) взаимодействие с белками
- г) способность к окислению
- д) способность к брожению

7. Высокая стабильность эмульсии жира в молоке обусловлена

- а) наличием отрицательного заряда на поверхности жирового шарика
- б) наличие структурно-механического барьера на поверхности жирового шарика
- в) наличие положительного заряда на поверхности жирового шарика
- г) наличие свободного жира на поверхности жирового шарика

8. Способность молока к сычужной свертываемости зависит от содержания

- а) йонизированного кальция
- б) лактозы
- в) жира
- г) казеина
- д) фермента – лизоцима

9. Вязкость молока зависит от ...

- а) содержания белка и жира

- б) содержания лактозы и минеральных веществ
- в) соотношения макро- и микроэлементов
- д) соотношения форм лактозы
- г) дисперсности жира и белка

10. Назовите фракцию казеинов, которая не осаждается сычужным ферментом

- а) альфа-казеины
- б) бэтта-казеины
- в) гамма-казеины
- г) сигма-казеины

ВАРИАНТ 7

1. Длительность процесса посола зависит от

- а) составления фарша
- б) количества введения посолочных веществ в виде растворов
- в) степени измельчения и температуры
- г) консистенции фарша

2. Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

- а) повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса
- б) происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
- в) приводит к повышению концентрации соли в продукте
- г) улучшается консистенция

3. В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?

- а) 5 мг на 50 г сырья
- б) 10 мг на 100 г сырья
- в) 15 мг на 50 г сырья
- г) 20 мг на 100 г сырья

4. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют

- а) жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин
- б) сливочное масло, маргарин, растительное масло
- в) хребтовый, боковой шпик
- г) шпик, снятый в области пашины

5. Снижение устойчивости мицелл казеина наблюдается при ...

- а) механической обработке
- б) повышении концентрации ионов кальция
- в) уменьшении концентрации ионов кальция
- г) внесении сычужного фермента

6. Назовите условия перехода белков молока из коллоидного состояния золя в коллоидное состояние геля (коагуляция)

- а) преобладание отрицательного заряда на поверхности мицелл казеина
- б) наличие гидратной оболочки на поверхности мицелл казеина
- в) выравнивание числа отрицательных и положительных зарядов на поверхности
- г) преобладание сил электростатического отталкивания между коллоидными

частицами казеина

7. Электропроводность молока зависит ...

- а) от содержания минеральных веществ
- б) от дисперсности жира и белка
- в) от содержания лактозы
- д) от ферментного состава
- г) от витаминного состава

8. Вещества молока, обуславливающие его буферные свойства

- а) Фосфолипиды, моноглицериды
- б) углеводы, свободные жирные кислоты
- г) казеины
- д) фосфаты, цитраты
- е) микроэлементы

9. К небелковым азотистым соединениям относятся :

- а) витамин В₆
- б) аминокислоты
- в) карбоновые кислоты
- г) протеозо-пептоны
- д) аммиак

ВАРИАНТ 8

1. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют

- а) дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых

животных

- б) кровяные сыворотку и плазму
- в) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.
- г) А+Б

2. В каком количестве используют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве?

- а) 3 % к массе фарша (30 г на 1 кг фарша)
- б) 0,3 % к массе фарша (3 г на 1 кг фарша).
- в) 0,5 % к массе фарша (5 г на 1 кг фарша)
- г) 1 % к массе фарша (10 г на 1 кг фарша)

3. Для чего применяют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве при изготовлении вареных колбас – сосисок, сарделек и мясных хлебов?

а) обеспечивают стойкость жировых эмульсий, что профилактирует образование бульонных жировых отеков при варке колбас, тормозят окислительные процессы в жире, улучшают структуру фарша

б) для улучшения консистенции продукта

в) способствуют набуханию мышечных белков, влагоудерживанию при варке, увеличению сочности и выхода вареных колбасных изделий

г) А+В

4. В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве ?

- а) 5 %-й концентрации (50 г нитрита натрия с добавлением 950 мл воды)
- б) 2,5 %-й концентрации (25 г нитрита натрия с добавлением 975 мл воды)
- в) 1 %-й концентрации (10 г нитрита натрия с добавлением 90 мл воды)
- г) 3 %-й концентрации (30 г нитрита натрия с добавлением 70 мл воды)

5. Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

а) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение

б) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас

в) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша

г) жиловка мяса, измельчение, посол фарша

6. В фазе истинного раствора молока находятся частицы:

- а) лактозы
- б) казеин
- в) молочный жир
- г) хлорид натрия
- д) лактоглобулины

7. Назовите факторы, обуславливающие устойчивость эмульсии молочного жира в молоке

- а) высокотемпературная обработка молока
- б) наличие гидратной оболочки и двойного электрического слоя на поверхности оболочки жирового шарика
- в) кристаллизация триглицеридов в жировых шариках
- г) наличие структурно-механического барьера на поверхности жирового шарика

8. Приведите в соответствие показатель молока и единицу его измерения

- а) Окислительно – восстановительный потенциал
- б) Вязкость
- в) Поверхностное натяжение
- г) Осмотическое давление
- д) Па
- е) н/м
- ж) Па*с
- з) Вольт

9. Титруемая кислотность молозива очень высокая за счет большого содержания

- а) ферментов
- б) минеральных солей
- в) лактозы
- г) жира
- д) воды

10. Гомоферментативные бактерии – это такие бактерии, которые...

- а) сбраживают лактозу до молочной кислоты
- б) сбраживают лактозу до молочной кислоты и этилового спирта
- в) сбраживают лактозу до молочной кислоты и диацетила
- г) сбраживают лактозу до молочной кислоты, уксусной кислоты и углекислого газа
- д) сбраживают лактозу сначала до пировиноградной кислоты, а затем до молочной

кислоты

Критерии оценивания:

A

$K = \frac{A}{P}$;

P

где K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции ПК-24:

Задание 1:

Раздел 1. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле.

Оцениваемые компетенции: ПК-2.

Тема 1.1. Понятие о качестве контроля и его виды. Общие методы исследования и технохимического контроля

Вариант 1

Задание 1 Написать приборную технику, оборудование, посуду лабораторий молока и молочных продуктов.

Задание 2 Как проводится отбор проб и подготовка их к анализу (жидкие и твердые молочные продукты).

Вариант 2

Задание 1 Написать приборную технику, оборудование, посуду лабораторий мяса и мясных продуктов

Задание 2 Как проводится отбор проб и подготовка их к анализу (мясные продукты).

Вариант 3

Задание 1 Методы контроля и приборная техника по НД на хлебобулочные изделия

Задание 2 Какая документация выписывается на партию готовой продукции

Тема 1.2. Технохимический контроль сырья и продуктов переработки.....

Вариант 1

Задание 1 Входной контроль сырья и материалов. Цель входного контроля, нормативные документы, регламентирующие порядок приемки сырья и материалов, основные задачи входного контроля, критерии организации входного контроля.

Вариант 2

Задание 1 Производственно-технологический контроль, цель контроля, основные этапы, на которых выполняется контроль, объекты контроля на отдельных этапах, периодичность производственного контроля. Схема организации производственного контроля. Рабочие инструкции и их роль в организации производственного контроля.

Вариант 3

Задание 1 Производственная программа, назначение, состав производственной программы, утверждение, документы, необходимые для разработки программы.

Вариант 4

Задание 1 Система управления качеством продукции, основанная на принципах ХАССП. Объекты ХАССП. Основные преимущества от внедрения ХАССП на предприятии. Общий порядок разработки ХАССП на предприятии. Основные принципы ХАССП.

Раздел 2. Технохимический контроль качества мяса и продуктов его переработки

Оцениваемые компетенции: ПК-2, ПК-2.1

Тема 2.1. Технохимический контроль качества мясного сырья.

Вариант 1.

Задание 1. Описание технологического процесса убоя КРС с указанием последовательности и режимов выполнения технологических операций, обеспечивающего выпуск безопасной продукции стабильного качества

Задание 2. Отбор проб. Органолептический, физико-химический, бактериологический и гистологический анализы определения доброкачественности поступающего на переработку сырья

Вариант 2.

Задание 1. Описание технологического процесса убоя свиней с указанием последовательности и режимов выполнения технологических операций, обеспечивающего выпуск безопасной продукции стабильного качества

Задание 2. Контроль условий хранения мяса.

Вариант 3.

Задание 1. Описание технологического процесса убоя птицы с указанием последовательности и режимов выполнения технологических операций, обеспечивающего выпуск безопасной продукции стабильного качества

Задание 2. Контроль обвалки, жиловки, резки. Учет потерь мяса после жиловки.

Вариант 4.

Задание 1. Требования к условиям транспортирования и хранения продукции на предприятии-производителе и при реализации.

Задание 2. Категории упитанности мяса убойных животных. Клейма и штампы

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

Темы рефератов

Для оценки компетенции ПК-2:

- 1.Современные методы исследования молока и молочных продуктов: электрохимические, спектральные, хроматографические, реологические.
2. Физико-технологические и биохимические свойства молока.
3. Контроль производства и качества сыра
4. Контроль производства и качества кисломолочных продуктов (йогурт, кефир, сметана).
5. Контроль производства и качества творога.
6. Средства микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности.
7. Современные моющие и дезинфицирующие средства в мясной промышленности.
8. Основные положения и порядок контроля санитарно-гигиенического состояния производства на молокоперерабатывающих предприятиях.
9. Современные моющие и дезинфицирующие средства в молочной промышленности.
10. Контроль производства и качества сливочного масла.
11. Современные моющие и дезинфицирующие средства в мясной промышленности.
- 12.Этапы проведения теххимического контроля на молокоперерабатывающих предприятиях
- 13.Контроль производства и качества вареных колбасных изделий
14. Хранение молочных продуктов
- 15.Контроль производства и качества мясных полуфабрикатов

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формирования нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрпредметных , интеграционных); в) умение работать с исследованиями , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; д) умение обобщать , делать выводы , сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности , имеются неточности в изложении материала;

отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию, в частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

Перечень вопросов на зачет

Для оценки компетенции ПК-2:

1. Контроль приемки и поступления молока на перерабатывающие предприятия.
2. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения
3. Представьте схему контроля технологического процесса производства творога
4. Представьте схему контроля технологического процесса производства творожных изделий
5. Представьте схему контроля технологического процесса производства пастеризованного молока
6. Контроль производства тепловой обработки колбасных изделий
7. Представьте схему контроля технологического процесса производства сливочного масла
8. Требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве топленых пищевых жиров
9. Представьте схему контроля технологического процесса производства йогурта
10. Представьте схему контроля технологического процесса производства кефира
11. Представьте схему контроля технологического процесса производства сливок
12. Представьте схему контроля технологического процесса производства сливок
13. Контроль обработки шкур КРС
14. Контроль обработки шкур КРС
15. Представьте схему контроля технологического процесса производства стерилизованного молока
16. Представьте схему контроля технологического процесса производства сметаны
17. Представьте схему контроля технологического процесса производства вареных колбас
18. Представьте схему контроля технологического процесса производства полукопченых колбас
19. Показатели качества кисломолочных продуктов
20. Представьте схему контроля технологического процесса производствапельменей
21. Контроль качества поступающего молока согласно техническим регламентам на молоко и молочную продукцию.
22. Какая приборная техника используется для контроля режимов тепловой обработки молока
23. Представьте схему контроля технологического процесса производства сосисок, сарделек
24. Требования стандарта к качеству кефира
25. Представьте схему контроля технологического процесса производства копченой рыбы

26. Представьте схему контроля технологического процесса производства соленой рыбы
27. Документация на молочную продукцию, предназначенную для реализации
28. Представьте схему контроля технологического процесса производства вяленой рыбы
29. Контроль качества сливочного масла
30. Представьте схему контроля технологического процесса убоя скота
31. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу цельномолочной продукции
32. Представьте схему контроля технологического процесса убоя свиней
33. Контроль процесса гомогенизации молока
34. Представьте схему контроля технологического процесса птицы
35. Представьте схему контроля технологического процесса производства мясных копченостей
36. Представьте схему контроля технологического процесса производства сората
37. Контроль качества пельменей
38. Представьте схему контроля технологического процесса производства кумыса
39. Контроль процесса составления фарша при производстве колбасных изделий
40. Представьте схему контроля технологического процесса производства кумыса
41. Контроль процесса составления фарша при производстве колбасных изделий
42. Представьте схему контроля технологического процесса производства мороженого
43. Факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов
44. Представьте схему контроля технологического процесса производства сырокопченых колбас
45. Виды и методы производственного контроля
46. Представьте схему контроля технологического процесса производства рыбных пресервов
47. Представьте схему контроля технологического процесса производства котлет
48. Представьте схему контроля технологического процесса производства питьевых сливок
49. Представьте схему контроля технологического процесса производства пищевых животных топленых жиров
50. По каким параметрам осуществляется контроль на заготавливаемое молоко

51. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в кефире
52. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в твороге
53. Методика определения влаги в колбасных изделиях
54. Оценка степени свежести говядины, свинины, птицы
55. Определение водосвязывающей способности мяса
56. Методы контроля качества мяса
57. Методы контроля качества консервированных шкур
58. Представьте схему организации микробиологического контроля
59. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве колбасных изделий
60. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в колбасных изделиях
61. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в питьевом молоке
62. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в сливочном масле

63. Методы контроля для осуществления технохимического и микробиологического контроля

64. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в йогурте

65. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в мясных полуфабрикатах

66. Метод контроля и измерительные приборы при определении качественных показателей в сыре.

Критерии оценивания:

«Отлично» - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

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

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

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

Примерные темы курсовых работ (не предусмотрены)

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

Промежуточная аттестация проводится в конце ___ семестра и завершает изучение дисциплины _____ (или какой-то ее части) в такой форме, как защита курсового проекта (работы), зачета по дисциплинам (модулям), экзамена, дифференцированного зачета по дисциплине (модулю), который проводится в устной или письменной формах, в форме контрольного тестирования.

Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение контрольных работ.

Время выполнения заданий _____. (указывается, за какое время студент должен выполнить задание: 1 час, 1 неделя...).

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yasa.ru).

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции

сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контрольных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.		3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
3.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения.	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к</p>	+		

				успешному овладению последующим материалом.			
4.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления и изложения собственных умозаключений на основе изученного или прочитанного материала.	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>		+	+
5.	Итоговая контрольная работа	Самостоятельная письменная аналитическая работа,	Варианты заданий для контрольной	См. критерии оценивания контрольных работ	+	+	+

		выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.	ой работы. Образцы выполненных работ.				
6.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей</p>	+	+	+

		<p>работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>		<p>учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

3.2.Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1-1.4	Раздел 1.Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле	ПК-2.	Т	10	0-5	5-7	8	9-10
			У	10	0-5	5-7	8	9-10
2.1-2.2	Раздел 2. Технохимический контроль качества мяса и продуктов его переработки	ПК-2.	Т	10	0-5	5-7	8	9-10
			У	10	0-5	5-7	8	9-10
			К	20	0-15	16	17	18-20
3.1	Раздел 3. Технохимический контроль качества молока и продуктов его переработки	ПК-2.	Т	10	0-5	5-8	8	9-10
			У	10	0-5	5-7	8	9-10
			К	20	0-15	15	17	19-20
	Зачет с оценкой		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100

