Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Переработка птицы и технология производства птицепродукции»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 N 199, учебным планом бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.т.н., доцент Ибрагимова О.Т.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель_____Агаева Ф.А.

1. Структура и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕ (144 часа)

	Очная форма обучения
Курс	3
Семестр	6
Лекции	32
Практические занятия	32
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	64
Самостоятельная работа	80
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	-
Зачет	зачет
Общее количество часов	144

2. Цель и задачи освоения дисциплины

2.1 Цель дисциплины

– формирование у будущего бакалавра теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из мяса птицы, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-экономических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2.2 Задачи дисциплины

- изучение технологических процессов производства продуктов из мяса птица на различных типах предприятий с указанием параметров и режимов проведения операций;
- изучение ассортимента и технологических схем производства продуктов из мяса птицы;
- изучение стандартов на продукцию птицеводства; отходов убоя и переработки птицы как безотходной технологии – основной тенденции переработки продукции птицеводства;
- изучение основного технологического оборудования, применяемого в технологическом процессе.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина по выбору Б1.В.ДВ.09.01. «Переработка птицы и технология производства птицепродукции» входит в состав базовой (вариативной) части профессионального цикла ОПОП, реализуется на 3-ом курсе 6-ого семестра.

Для изучения дисциплины необходимы знания по дисциплинам: «Технология мяса и мясопродуктов», «Общая микробиология и микробиология», «Введение в технологию продуктов животного происхождения».

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- требования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции из мяса птицы;
- параметры технологических процессов производства продуктов из мяса птицы;
- организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса птицы;
- организацию производственного контроля технологических процессов производства продуктов из мяса птицы.

Уметь:

- составлять технологические схемы производства с указанием режимов и параметров технологического процесса;
- производить подбор современного оборудования, устройств для проведения технологического процесса;
- использовать знания основных технологических процессов в организации производства;
- самостоятельно формировать ассортимент продукции предприятия;
- ориентироваться в выборе сырья, способов его транспортирования и хранения;
- уточнять режимы и параметры технологических процессов при изменении технологических схем, замене оборудования,;
- осуществлять выбор систем инженерного обеспечения основного производства в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

Владеть:

- способностью организации технологических процессов производства продуктов из мяса птицы, обеспечивающих выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству и безопасности;
- приемами совершенствования действующих технологических процессов производства продуктов из мяса птицы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения данной дисциплины студент должен обладать следующими **профессиональными компетенциями**:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК - 7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК - 12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	***уметь***	***владеть***
ПК-7	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-12	область и объекты профессиональной деятельности	выполнять работы по рабочим профессиям	навыками работы по рабочим профессиям

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ недели	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студента		Форма контроля	Количество баллов		Литература
		Л	Пр	Содержание	Часы		min	max	
	Раздел 1. Особенности состава и свойств сырья, используемого при производстве продуктов из мяса птицы								
1	**История состояние и перспективы развития птицепереработки в России** 1. Состояние и перспективы развития технологии убоя птицы. 2. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения. 3. Способы убоя птицы, технологическая схема убоя птицы. 4. Отходы потрошения. Переработка отходов потрошения, пероудаления и кровеудаления.	2		Значение тепловой обработки тушек Снятие оперения с тушек. Опалка. Субпродукты, категории субпродуктов. Последовательность потрошения тушек.	10	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	7	[1]; 2]; [3]; [4]; [5];
	Практическое занятие 1. Изучение особенностей: обработки тушек птицы разных видов и потрошение, строения тушки курицы		2	Подготовка к практическим занятиям по теме 1					
2	**Особенности состава и свойств сырья, используемого при производстве продуктов из мяса птицы** 1. Особенности химического, морфологического состава, свойств сырья, используемого для производства продуктов из мяса птицы 2. Особенности пищевой ценности продуктов из мяса птицы.	2		Характеристика и требования к мясному сырью Особенности свойств сырья, используемого при производстве продуктов из мяса птицы. Подготовка к	10	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	9	[3]; [4]; [6]; [7]

	Практическое занятие 2. Расчет калорийности мяса птицы. Изучение состава и свойств мяса птицы		2	практическим занятиям по теме 2					
3, 4, 5	**Мясо птицы механической обвалки (МПМО) и его применение в производстве продуктов** 1. Характеристика оборудования для получения МПМО. 2. Технология получения МПМО на установках различного типа 3. Характеристика оборудования российского и зарубежного производства для получения МПМО. 4. Мясо птицы механической обвалки (МПМО) и его применение в производстве продуктов. 5.Особенности состава, функционально-технологических свойств и пищевой ценности мяса птицы механической обвалки. 6.Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности МПМО.	6		Мясо птицы механической обвалки (МПМО) и его применение в производстве продуктов Подготовка к практическим занятиям по теме 3, 4; 5	10	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	9	. [1]; [2]; [4]; [6];
	Практическое занятие 3, 4, 5 Изучение состава комплексных пищевых добавок, применяемых в технологии колбасных изделий с использованием мяса птицы. Изучение пищевой ценности мяса птицы механической обвалки.		6						
6, 7, 8	**Технология производства полуфабрикатов из мяса и пищевых субпродуктов птицы**	6		Возникновение и современное состояние	10	Вопросы в рубежной			[1]; 2]; [3]; [4]; [5];

	1. Разделка тушек птицы на современных технологических линиях. 2. Принципы сортировки тушек и направления дальнейшего использования сырья. 3. Характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы. 4. Организация технологического процесса производства. 5. Фасование и упаковывание натуральных полуфабрикатов. 6. Охлаждение и замораживание натуральных полуфабрикатов. 7.Технология производства маринованных полуфабрикатов. 8. Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов. 9. Требования к качеству готового продукта.			переработки продукции птицеводства. Технология производства маринованных полуфабрикатов Подготовка к практическим занятиям по теме 6, 7, 8		контроль ной работе			
	Практическое занятие 6, 7, 8 Технологические схемы производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Проведение сравнительной оценки химического состава и ФТС различного сырья из мяса птицы.		6						
	1-ая рубежная аттестация (тестирование)	-	-	-	-	-	**0**	**25**	
	Текущая работа студентов	-	-	-	-	-	**0**	**25**	

Раздел 2 Технологические процессы производства полуфабрикатов, колбасных изделий из мяса птицы.									
9, 10, 11	**Технология производства полуфабрикатов из мяса и пищевых субпродуктов птицы** 1. Технология производства полуфабрикатов натуральных бескостных, мясокостных фаршированных и панированных. 2. Характеристика ассортимента фаршированных полуфабрикатов. 3.Организация технологического процесса производства фаршированных и панированных полуфабрикатов. 4. Подготовка сырья и начинки. 5. Формование полуфабрикатов. 6.Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов. 7. Требования к качеству готового продукта.	6		Технологические схемы производства фаршированных полуфабрикатов. Ассортимент понированных полуфабрикатов.	10				[1]; 2]; [3]; [4]; [5];
	Практическое занятие 9, 10, 11. Изучение технологического процесса производства фаршированных и панированных полуфабрикатов.		6						
12, 13	**Технология производства полуфабрикатов из мяса и пищевых субпродуктов птицы** 1. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	4		Субпродукты, категории субпродуктов, назначение их.	10				

	2. Характеристика ассортимента рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. 3.Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. 4. Характеристика технологических операций при производстве рубленых полуфабрикатов. 5. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов. 6.Охлаждение и замораживание. 7.Упаковка и хранение рубленых полуфабрикатов.								
	Практическое занятие 12, 13. Технологические схемы производства полуфабрикатов из мяса птицы. Технологические схемы производства полуфабрикатов из пищевых субпродуктов.		4						
14, 15	**Производство колбасных изделий из мяса птицы** 1. Производство эмульгированных колбас с использованием мяса птицы. 2. Характеристика ассортимента продукции. 3.Требования нормативных документов 4. Характеристика технологических операций, организация технологического процесса производства эмульгированных продуктов из мяса птицы. 5.Требования к качеству готового	4		Контроль качества готовых изделий из мяса птицы.	10				[1]; 2]; [3]; [4]; [5];

	продукта.		4						
	Практическое занятие 14, 15 Контроль качества колбасных изделий из мяса птицы. Изучение ассортимента эмульгированных колбас.								
16	**Производство колбасных изделий из мяса птицы** 1. Характеристика ассортимента полукопченых и варено-копченых колбас с использованием мяса птицы. Требования нормативных документов. 2. Характеристика технологических операций, организация технологического процесса производства полукопченых и варено-копченых колбас с использованием мяса птицы. 3. Требования к качеству готового продукта.	2		Точки контроля ветеринарно-санитарной безопасности выработки птицепродуктов.	10				[1]; 2]; [3]; [4]; [5];
	Практическое занятие 16. Изучение ассортимента колбасных изделий из мяса птицы их характеристика (вареные, варено-копченые, полукопченые колбасы)		2						

	2-ая рубежная аттестация (тестирование)	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0**	**25**	
	Текущая работа студентов	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0**	**25**	
	Итого	**32**	**32**		**80**		**0**	**100**	

6. Образовательные технологии

Формы организации обучения: лекции, лекции-беседы, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов (решение задач, выполнение упражнений, составление конспектов, оформление лабораторных работ).

Для достижения планируемых результатов обучения, в дисциплине «Переработка птицы и технология производства птицепродукции» используются различные образовательные технологии:

1.*Информационно-развивающие технологии,* направленные на овладение большим запасом знаний, запоминание и свободное оперирование ими.

Используется лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, применение новых информационных технологий для самостоятельного пополнения знаний, включая использование технических и электронных средств информации.

2.*Деятельностные практико-ориентированные технологии*, направленные на формирование системы профессиональных практических умений при проведении экспериментальных исследований, обеспечивающих возможность качественно выполнять профессиональную деятельность.

Используется анализ, сравнение методов проведения физико-химических исследований, выбор метода, в зависимости от объекта исследования в конкретной производственной ситуации и его практическая реализация.

3.*Развивающие проблемно-ориентированные технологии*, направленные на формирование и развитие проблемного мышления, мыслительной активности, способности проблемно мыслить, видеть и формулировать проблемы, выбирать способы и средства для их решения.

Используются виды проблемного обучения: освещение основных проблем физической и коллоидной химии на лекциях, учебные дискуссии, коллективная мыслительная деятельность в группах при выполнении поисковых лабораторных работ, решение задач повышенной сложности. При этом используются первые три уровня (из четырех) сложности и самостоятельности: проблемное изложение учебного материала преподавателем; создание преподавателем проблемных ситуаций, а обучаемые вместе с ним включаются в их разрешение; преподаватель лишь создает проблемную ситуацию, а разрешают её обучаемые в ходе самостоятельной деятельности.

4.*Личностно-ориентированные технологии обучения*, обеспечивающие в ходе учебного процесса учет различных способностей обучаемых, создание необходимых условий для развития их индивидуальных способностей, развитие активности личности в учебном процессе. Личностно-ориентированные технологии обучения реализуются в результате индивидуального общения преподавателя и студента при сдаче коллоквиумов, при выполнении домашних индивидуальных заданий, подготовке индивидуальных отчетов по лабораторным работам, решении олимпиадных задач, на еженедельных консультациях.

Инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе, основаны на использовании современных достижений науки и информационных технологий. Направлены на повышение качества подготовки путем развития у студентов творческих способностей и самостоятельности (методы проблемного обучения, исследовательские методы, тренинговые формы, рейтинговые системы обучения и контроля знаний и др.). Нацелены на активизацию творческого потенциала и самостоятельности студентов и могут реализовываться на базе инновационных структур (научных лабораторий, центов, предприятий и организаций и др.).

Традиционные лекции и лабораторные занятия проводятся в форме с использованием современных интерактивных технологий.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент

должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.)

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

Используются балльно-рейтинговая система оценки знаний, технологии с применением дистанционного обучения на платформе «Moodle» http://lms.nosu.ru/.

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

− систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;

− углубления и расширения теоретических знаний;

− формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

− развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 64 часа) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к лабораторным занятиям;

- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению лабораторных занятий по дисциплине

Дисциплина «Переработка птицы и технология производства птицепродукции» читается в течение одного семестра по 2 часа в неделю и проводятся практические занятия в объеме двух часов в неделю.

Практические занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по контролю качества и технологии переработки зерна.

Проведению практического занятия должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Практические занятия проводятся в соответствии с требованиями стандартов

Важное место отводится изучению технологии производства полуфабрикатов из мяса и пищевых субпродуктов птицы моделированию рецептур колбасных изделий.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытает объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий

срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный темами материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают *опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15*

мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы

Тематика рефератов *(для формирования компетенций ПК-7, ПК-12)*

1. Птица, предназначенная для убоя.
2. Оценка мясных качеств птицы различных видов.
3. Фиксация птицы на конвейере. Анестезирующие приемы и средства.
4. Особенности обработки тушек птицы разных видов и потрошение.
5. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения.
6. Виды упаковки птицепродуктов. Химические процессы, происходящие в мясе при хранении.
7. Влияние упаковки на качество продукта.

Оценочный лист защиты рефератов (докладов)

Наименование показателя	**Выявленные недостатки и замечания**	**Баллы**
1.К**ачество исследовательской работы (реферата, литературного обзора)**		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
II. Качество доклада		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5
3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
Итоговая оценка за защиту		5

Перечень тем для подготовки презентаций
(для формирования компетенций ПК-7, ПК-12)

1. Возникновение и современное состояние переработки продукции птицеводства.
2. Значение переработки продуктов птицеводства.
3. Сырьевая база для продуктов переработки птицеводства.
4. Подготовка птицы к убою.
5. Отлов птицы.
6. Транспортировка птицы на убой.
7. Разгрузка транспортной тары и подача птицы на убой.
8. Фиксация птицы на пространственном конвейере.
9. Анестезия птицы.
10. Убой птицы.
11. Обескровливание тушек.
12. Тепловая обработка тушек.
13. Снятие оперения с тушек. Опалка.
14. Получение субпродуктов 2-й категории.
15. Потрошение тушек.
16. Получение субпродуктов 1-й категории.
17. Переработка отходов потрошения, пероудаления и кровеудаления.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	**4**	**3**	**2**	**1**
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.

Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Итоговый контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	***25***
- выполнение и защита лабораторной работы	10
- выполнение домашних заданий	5
- самостоятельная работа	10
1-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Текущая оценка студента в течение 10-15 недели, в том числе:	***25***
- выполнения и защита лабораторной работы	10
- выполнения домашних заданий	5
- самостоятельных работ	10
2-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Итого	**100**

Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

Промежуточный контроль:

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет. За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «зачтено».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + З):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

З - количество баллов, набранных на зачете

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

Вопросы для 1-ой рубежной аттестации

1. Состояние и перспективы развития технологии убоя птицы.
2. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения.
3. Способы убоя птицы, технологическая схема убоя птицы.
4. Отходы потрошения. Переработка отходов потрошения, пероудаления и кровеудаления.
5.Особенности химического, морфологического состава, свойств сырья, используемого для производства продуктов из мяса птицы
6. Особенности пищевой ценности продуктов из мяса птицы.
7. Характеристика оборудования для получения МПМО.
8. Технология получения МПМО на установках различного типа
9. Характеристика оборудования российского и зарубежного производства для получения МПМО.
10. Мясо птицы механической обвалки (МПМО) и его применение в производстве продуктов.
11. Особенности состава, функционально-технологических свойств и пищевой ценности мяса птицы механической обвалки.
12.Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности МПМО. Разделка тушек птицы на современных технологических линиях.
13. Принципы сортировки тушек и направления дальнейшего использования сырья.
14. Характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.
15. Организация технологического процесса производства.
16. Фасование и упаковывание натуральных полуфабрикатов.
17. Охлаждение и замораживание натуральных полуфабрикатов.
18.Технология производства маринованных полуфабрикатов.
19. Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов.
20. Требования к качеству готового продукта.

Вопросы для 2-ой рубежной аттестации

1.Разделка тушек птицы на современных технологических линиях.
2. Принципы сортировки тушек и направления дальнейшего использования сырья.
3. Характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.
4. Организация технологического процесса производства.
5. Фасование и упаковывание натуральных полуфабрикатов.
6. Охлаждение и замораживание натуральных полуфабрикатов.
7.Технология производства маринованных полуфабрикатов.
8. Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов.
9. Требования к качеству готового продукта. натуральных бескостных, мясокостных фаршированных и панированных.
10. Характеристика ассортимента фаршированных полуфабрикатов.
11. Организация технологического процесса производства фаршированных и панированных полуфабрикатов.
12. Подготовка сырья и начинки.
13. Формование полуфабрикатов.

14.Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов.
15. Требования к качеству готового продукта. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы
16. Характеристика ассортимента рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
17.Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
18. Характеристика технологических операций при производстве рубленых полуфабрикатов.
19. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов.
20. Охлаждение и замораживание.
21.Упаковка и хранение рубленых полуфабрикатов.
Производство эмульгированных колбас с использованием мяса птицы.
22. Характеристика ассортимента продукции.
23.Требования нормативных документов
24. Характеристика технологических операций, организация технологического процесса производства эмульгированных продуктов из мяса птицы.
25.Требования к качеству готового продукта
26. Характеристика ассортимента полукопченых и варено-копченых колбас с использованием мяса птицы. Требования нормативных документов.
27. Характеристика технологических операций, организация технологического процесса производства полукопченых и варено-копченых колбас с использованием мяса птицы.
28. Требования к качеству готового продукта.

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине
(для формирования компетенций *ПК-7, ПК12*)

1. Состояние и перспективы развития технологии убоя птицы.
2. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения.
3. Способы убоя птицы, технологическая схема убоя птицы.
4. Отходы потрошения. Переработка отходов потрошения, пероудаления и кровеудаления.
5.Особенности химического, морфологического состава, свойств сырья, используемого для производства продуктов из мяса птицы
6. Особенности пищевой ценности продуктов из мяса птицы.
7. Характеристика оборудования для получения МПМО.
8. Технология получения МПМО на установках различного типа
9. Характеристика оборудования российского и зарубежного производства для получения МПМО.
10. Мясо птицы механической обвалки (МПМО) и его применение в производстве продуктов.
11. Особенности состава, функционально-технологических свойств и пищевой ценности мяса птицы механической обвалки.
12.Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности МПМО.
Разделка тушек птицы на современных технологических линиях.
13. Принципы сортировки тушек и направления дальнейшего использования сырья.
14. Характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.
15. Организация технологического процесса производства.
16. Фасование и упаковывание натуральных полуфабрикатов.
17. Охлаждение и замораживание натуральных полуфабрикатов.
18.Технология производства маринованных полуфабрикатов.
19. Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов.
20. Требования к качеству готового продукта.
21.Разделка тушек птицы на современных технологических линиях.

22. Принципы сортировки тушек и направления дальнейшего использования сырья.
23. Характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.
24. Организация технологического процесса производства.
25. Фасование и упаковывание натуральных полуфабрикатов.
26. Охлаждение и замораживание натуральных полуфабрикатов.
27.Технология производства маринованных полуфабрикатов.
28. Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов.
29. Требования к качеству готового продукта. натуральных бескостных, мясокостных фаршированных и панированных.
30. Характеристика ассортимента фаршированных полуфабрикатов.
31. Организация технологического процесса производства фаршированных и панированных полуфабрикатов.
32. Подготовка сырья и начинки.
33. Формование полуфабрикатов.
34.Упаковка. Охлаждение и хранения полуфабрикатов.
35. Требования к качеству готового продукта. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы
36. Характеристика ассортимента рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
37.Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
38. Характеристика технологических операций при производстве рубленых полуфабрикатов.
39. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов.
40. Охлаждение и замораживание.
41.Упаковка и хранение рубленых полуфабрикатов.
Производство эмульгированных колбас с использованием мяса птицы.
42. Характеристика ассортимента продукции.
43.Требования нормативных документов
44. Характеристика технологических операций, организация технологического процесса производства эмульгированных продуктов из мяса птицы.
45.Требования к качеству готового продукта
46. Характеристика ассортимента полукопченых и варено-копченых колбас с использованием мяса птицы. Требования нормативных документов.
47. Характеристика технологических операций, организация технологического процесса производства полукопченых и варено-копченых колбас с использованием мяса птицы.
48. Требования к качеству готового продукта.

Оценивание ответа студента на зачете

Характеристика ответа	*баллы*
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

<u>Примерные тестовые задания</u> (ПК-7, ПК-12)

1. Мясные полуфабрикаты - это ……

1. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
2. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
4. процесс обработки продуктов

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

1. панированные, рубленые, котлеты, пельмени
2. натуральные, мясной фарш, пельмени
3. котлеты, пельмени, мясной фарш
4. натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

3.Основным сырьем для полуфабрикатов является:

1. телятина, свинина 1-4 категорий
2. остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
3. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
4. охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

1. разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
2. обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
3. сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
4. разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют:

1. 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
2. тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
3. свинину 1,2,3 и 4 категорий
4. говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

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

1. мясо размороженное
2. мясо птицы
3. мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
4. мясо, замороженное более одного раза

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

1. 12 ч.
2. 24 ч.
3. 72 ч.
4. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

8. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта …

1. 12 0С.
2. 10 0С
3. не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.
4. 16 0С

9. Технологическая схема производства ливерной колбасы

1. приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
2. приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
3. измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
4. приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

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

1. для придания фаршу нежной консистенции
2. для повышения пищевой ценности
3. обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
4. для уплотнения фарша

11. Сроки хранения мясных консервов?

1. 5 лет
2. от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары
3. 2 года в зависимости от вида консервов и тары
4. 1 год

12. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?

1. копченые
2. сырокопченые
3. полукопченые
4. варено-копченые

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

1. дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных
2. кровяные сыворотку и плазму
3. соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.
4. А+Б

14. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?

+1) подвергнутого заморозке два и более раза;
2) размороженное;
3) птица;
4) бычье и баранье.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64773.html

2. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учеб. пособие для вузов / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 596 с. : ил., табл. ; 25. - Гриф: Доп. УМО. - Библиогр.: с. 594-596. - ISBN 978-5-98879-134-8

3. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум Стадникова С., Богатова О., Догарева Н., Клычкова М., Кичко Ю. Издатель: ООО ИПК Университет", 2014, 154 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359&sr=1

б) дополнительная литература

4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 220 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01295-3 ; - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563

5.Стадникова, С. Колбасное производство : учебное пособие / С. Стадникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбург-ский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2014. - Ч. 2. - 168 с. : ил. - Библиогр.

6. Куликова, В.В. Общая технология мясной отрасли: учебник / В.В.Куликова, Ю.И.Куликов, Н.П. Оботурова. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 360с.

в) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.)
4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Учебная аудитория № 414 для проведения лекционных занятий: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, демонстрационные и учебно-наглядные пособия, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки.

Программное обеспечение: 1.Windows 10 Enterprise № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г2.Windows 10 Pro for Workstations № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г 3.Windows 7 Enterprise № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г4.Windows 7 Professional № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г5. Office Standard 2016 № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г6. Office Standard 2013№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г7. Office Standard 2010 № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г8.Система тестирования Sunrav WEB Class№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)9. Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security №17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 до 14.03.2019г10. Система управления базами данных MySQL FireBird Свободное программное обеспечение (бессрочно)11. Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ» №795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019г) с ЗАО «Анти-Плагиат»12. Консультант+430-2017/614 от11.01.2017 ООО «Фаст-

Информ»13.гарант 01.2019-12.2019 Российская Федерация 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, Ватутина, д. 44-46, учебный корпус № 7 (УК № 7)

Учебная аудитория 613 для проведения практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, Интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82, Проектор Aser U5200, колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение.

Оборудование:Микроскопы Микмед-6 вар.7, pH-метр-милливольтметр PH-150МИ, Анализатор качества молока «Лактан 1-4 М» исп. МИНИ Весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П с поверкой, Спектроскоп двухтрубный, Стерилизатор ГП-40, Шейкер цифровой орбитальный MS 1, Фотометр концентрационный КФК 5М, ценрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, Прибор ЧижовойЭлекс 7 Магнитная мешалка с подогревом, , Нитрат –тестер «СОЭКС», Секундомер СОСпр-2б-2-000 (двухкнопочный)Мультимедийный проектор с экраном (Мультимедийный проектор OPTOMA projector DX32Блендер, баня водяная.

Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ) ; Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse Российская Федерация 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, Ватутина, д. 44-46, учебный корпус № 7 (УК № 7)

Компьютерный класс преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение: система тестирования Sunrav WEB Class №468 от 03.12.2013 г. ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно); электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); ЭБС «Университетская библиотека Online»; ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»; Универсальная баз данных East View; ЭБС «Консультант студента»; ЭБС «Юрайт»; -система проведения вебинаров Cisco Webex; система компьютерной верстки MikTex, Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse. Российская Федерация 362025, Республика

Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, Ватутина, д. 44-46, учебный корпус № 7 (УК № 7)

Библиотека, том числе читальный зал: столы, стулья, ПК обучающихся. Программное обеспечение: система тестирования Sunrav WEB Class №468 от 03.12.2013 г. ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно); электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); ЭБС «Университетская библиотека Online»; ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»; Универсальная баз данных East View; ЭБС «Консультант студента»; ЭБС «Юрайт»; -система проведения вебинаров Cisco Webex; система компьютерной верстки MikTex, Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse

Российская Федерация 362025, Республика Северная Осетия – Алания, Церетели/Ватутина, 16/19 учебный корпус № 6 (УК № 6).

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол №9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.

.