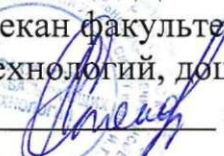



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих
технологий, доцент
 А.В. Степовой
26 марта 2020 г.



Рабочая программа дисциплины
Использование нетрадиционных видов сырья в технологии
мясных продуктов

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(программа академической магистратуры)

Направленность подготовки
«Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования
Магистратура

Форма обучения
Очная, заочная

Краснодар
2020

Рабочая программа дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» разработана на основе ФГОС ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 21.11. 2014 г. №1487.

Автор:
д-р. с.-х. наук, профессор


_____ А. М. Патиева


Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции от № 7 от 10.03.2020 г.


_____ Н. Н. Забашта

Заведующий кафедрой д-р.
с.-х. наук, профессор

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель методической
комиссии д-р. тех. наук., профессор


_____ Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы д-р.
с.-х. наук, профессор


_____ А.М. Патиева

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» являются приобретение магистрами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области оценки медико- технологических характеристик и технологии переработки нетрадиционного мясного сырья.

Задачи:

- развитие способности к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ;
- развитие способности разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ;

ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» относится к базовой части ОП подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа «Продукты питания животного происхождения».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единиц)

| Вид учебной работы | Объем часов | |
|--|-------------|---------|
| | очная | заочная |
| Контактная работа | 31 | 11 |
| В том числе: | | |
| –аудиторная по видам учебных занятий | 30 | 10 |
| лекции | - | – |
| практические занятия работы | 30 | 10 |
| Самостоятельная работа | | 93 |
| в том числе: | | |
| – прочие виды самостоятельной работы в | 77 | |
| курсовой проект (работа) | - | – |

| Вид учебной работы | Объем часов | |
|------------------------------------|-------------|---------|
| | очная | заочная |
| контроль | - | – |
| Вид промежуточной аттестации зачет | 1 | 1 |
| Всего по дисциплине | 108 | 108 |

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен (зачет), выполняют курсовую работу.

Дисциплина изучается на 1 курсе, во втором семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

| № п/п | Раздел дисциплины | Формируемые компетенции | Семестр | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | |
|-------|--|-------------------------|---------|--|----------------------|------------------------|
| | | | | Лекции | Практические занятия | Самостоятельная работа |
| 1 | Тема: Перспективы и актуальность использования нетрадиционного мясного сырья в пищевых технологии Вопросы: 1. Приоритетное развитие животноводства в России. 2. Актуальность использования нетрадиционных видов мясного сырья в мясоперерабатывающих технологиях | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | – | 9 |
| 2 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность конины Вопросы: 1. Общая характеристика конины. 2. Качественная характеристика лошадей для убоя. 3. Разделка конины и жеребятины на отруба. | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | – | 12 |
| 3 | Практическая работа: Технологические характеристики и пищевая ценность конины | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | 6 | – |
| 4 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность оленины Вопросы: 1. Общая характеристика оленины. | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | – | 12 |

| | | | | | | |
|----|---|----------------|---|---|----|----|
| | 2. Качественная характеристика оленей для убоя. Оленина в тушах, полутушах 3. Разделка оленины на отруба. | | | | | |
| 5 | Практическая работа: Технологические характеристики и пищевая ценность оленины | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | 6 | – |
| 6 | Тема: Качественная оценка мяса диких копытных животных Вопросы: 1.Общая характеристика мяса диких животных. 2. Качественная оценка мяса косули. 3. Качественная оценка мяса сайгака. 4.Качественная оценка мяса лося 5. Качественная оценка мяса кабана. | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | – | 8 |
| 7 | Практическая работа: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса диких копытных животных | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | 8 | – |
| 8 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов Вопросы: 1.История продукта, полезные свойства мяса буйволов. 2. Химический состав и пищевая ценность мяса буйволов. 3. Нормы выхода буйволятины | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | – | 12 |
| 9 | Практическая работа: Видовая принадлежности мяса различных животных, используемых в технологии производства пищевой продукции | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | 10 | – |
| 10 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов Вопросы: 1.История и потребительские свойства верблюжатины. 2. Нормативные требования к качеству верблюжатины. 3. Химический состав и пищевая ценность верблюжатины. 4.Среднегодовые нормы выхода верблюжатины. 5.Кулинарные возможности и особенности переработки верблюжатины. | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | – | 12 |
| 11 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса страусов Вопросы: 1.Перспектива и направление производства мяса страусов 2. Коммерческая и функционально-технологическая ценность мяса страусов. 3. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность мяса страусов . | ОК-1, ОПК-3 | 2 | – | – | 12 |

| | | | | | | |
|----|--|--|--|---|----|----|
| | 4.Диетические и кулинарные характеристики мяса страусов. | | | | | |
| 12 | Итого | | | - | 30 | 77 |

Дисциплина изучается на 2курсе, первого семестре.

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

| № п/п | Раздел дисциплины | Формируемые компетенции | Семестр | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | |
|-------|---|-------------------------|---------|--|----------------------|------------------------|
| | | | | Лекции | Практические занятия | Самостоятельная работа |
| 1 | Тема: Перспективы и актуальность использования нетрадиционного мясного сырья в пищевых технологии Вопросы: 1.Приоритетное развитие животноводства в России. 2.Атуальность использования нетрадиционных видов мясного сырья в мясоперерабатывающих технологиях | ОК-1, ОПК-3 | 1 | - | - | 8 |
| 2 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность конины Вопросы: 1.Общая характеристика конины. 2. Качественная характеристика лошадей для убоя. 3. Разделка конины и жеребятины на отруба. | ОК-1, ОПК-3 | 1 | - | - | 12 |
| 3 | Практическая работа: Технологические характеристики и пищевая ценность конины | ОК-1, ОПК-3 | 1 | - | 2 | - |
| 4 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность оленины Вопросы: 1.Общая характеристика оленины. 2. Качественная характеристика оленей для убоя. Оленина в тушах, полутушах 3. Разделка оленины на отруба. | ОК-1, ОПК-3 | 1 | - | - | 12 |
| 5 | Практическая работа: Технологические характеристики и пищевая ценность оленины | ОК-1, ОПК-3 | 1 | - | 2 | - |
| 6 | Тема: Качественная оценка мяса диких копытных животных Вопросы: | ОК-1, ОПК-3 | 1 | - | - | 12 |

| | | | | | | |
|----|---|----------------|---|---|----|----|
| | 1.Общая характеристика мяса диких животных. 2. Качественная оценка мяса косули. 3. Качественная оценка мяса сайгака. 4.Качественная оценка мяса лося 5. Качественная оценка мяса кабана. | | | | | |
| 7 | Практическая работа: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса диких копытных животных | ОК-1, ОПК-3 | 1 | – | 2 | – |
| 8 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов Вопросы: 1.История продукта, полезные свойства мяса буйволов. 2. Химический состав и пищевая ценность мяса буйволов. 3. Нормы выхода буйволятины | ОК-1, ОПК-3 | 1 | – | – | 12 |
| 9 | Практическая работа: Видовая принадлежности мяса различных животных, используемых в технологии производства пищевой продукции | ОК-1, ОПК-3 | 1 | – | 4 | – |
| 10 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов Вопросы: 1.История и потребительские свойства верблюжатины. 2. Нормативные требования к качеству верблюжатины. 3. Химический состав и пищевая ценность верблюжатины. 4.Среднегодовые нормы выхода верблюжатины. 5.Кулинарные возможности и особенности переработки верблюжатины. | ОК-1, ОПК-3 | 1 | – | – | 12 |
| 11 | Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса страусов Вопросы: 1.Перспектива и направление производства мяса страусов 2. Коммерческая и функционально-технологическая ценность мяса страусов. 3. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность мяса страусов . 4.Диетические и кулинарные характеристики мяса страусов. | ОК-1, ОПК-3 | 1 | – | – | 15 |
| 12 | Итого | | | - | 10 | 93 |

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

Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 33 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MT_SR_ISPOLZOVANIE_NETRADICIONNYKH_VIDOV_SYRJA_V_TEKHNOLOGII_MJASNYKH_PRODUKTOV_578205_v1_.PDF

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

| | |
|--|--|
| Номер семестра* | Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП |
| ОК-1 Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу | |
| 2 | Философские вопросы естественных и технических наук |
| 2 | Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов |
| 2 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом |
| 2 | Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов |
| 4 | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты |
| ОПК-3 Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | |
| 2 | Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов |
| 2 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом |
| 2 | Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья |
| 2 | Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов |
| 3 | Управление качеством продукции |
| 4 | Производственная практика (Преддипломная практика) |
| 4 | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты |

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

| Планируемые результаты освоения компетенции | Уровень освоения | | | | Оценочное средство |
|--|-----------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------|------------------------------|
| | неудовлетворительно (минимальный) | удовлетворительно (пороговый) | хорошо (средний) | отлично (высокий) | |
| ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу | | | | | |
| Знать: закономерности | Не владеет знаниями в области | Имеет поверхностные знания | Знает методологию научного | Знает на высоком уровне | Реферат, контрольные вопросы |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Уровень освоения | | | | Оценочное средство |
|---|--|--|---|---|------------------------------|
| | неудовлетворительно (минимальный) | удовлетворительно (пороговый) | хорошо (средний) | отлично (высокий) | |
| методологии и научного познания, принципы и механизмы анализа и синтеза информации и в области профессиональной деятельности | методологии научного познания, принципы и механизмы анализа и синтеза информации в области профессиональной деятельности | методологии научного познания, принципы и механизмы анализа и синтеза информации в области профессиональной деятельности | познания, принципы и механизмы анализа и синтеза информации в области профессиональной деятельности | методологии научного познания, принципы и механизмы анализа и синтеза информации в области профессиональной деятельности | |
| Уметь: на основании абстрактно-логического мышления анализировать профессионально-значимую информацию, интерпретировать результаты исследований в профессиональной сфере, принимать решения по результатам исследований | Не умеет анализировать профессионально-значимую информацию, интерпретировать результаты исследований в профессиональной сфере, принимать решения по результатам исследований | Умеет на низком уровне анализировать профессионально-значимую информацию, интерпретировать результаты исследований в профессиональной сфере, принимать решения по результатам исследований | Умеет на достаточном уровне анализировать профессионально-значимую информацию, интерпретировать результаты исследований в профессиональной сфере, принимать решения по результатам исследований | На высоком уровне анализирует профессионально-значимую информацию, интерпретировать результаты исследований в профессиональной сфере, принимать решения по результатам исследований | Реферат, контрольные вопросы |
| ОПК-3 Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | | | | | |
| Знать: новые методы | Не владеет знаниями новых | Имеет поверхностные | Знает новые методы ис- | Знает на высоком | Реферат, контрольные |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Уровень освоения | | | | Оценочное средство |
|--|--|--|---|---|------------------------------|
| | неудовлетворительно (минимальный) | удовлетворительно (пороговый) | хорошо (средний) | отлично (высокий) | |
| исследования, научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности | методов исследований, научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности | знания о новых методах исследования, научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности | следования, научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности | уровне новые методы исследования, научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности | вопросы |
| Уметь: осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя отечественные и зарубежные источники информации | Не умеет осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя отечественные и зарубежные источники информации | Умеет на низком уровне осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя отечественные и зарубежные источники информации | Умеет на достаточном уровне осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя отечественные и зарубежные источники информации | На высоком уровне умеет осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя отечественные и зарубежные источники информации | Реферат, контрольные вопросы |

3 Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

3.1 Оценочные средства по компетенции «ОК-1 Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу»

3.1.1 Для текущего контроля по компетенции «ОК-1 Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу»

Кейс-задания

Произвести обоснование потребительских возможностей и биологических характеристик нетрадиционных видов мясного сырья

Задания:

1. Определить общую концепцию использования нетрадиционных видов мясного сырья (конина, оленина, мясо кроликов, страусов).
2. Обосновать биологических и технологических параметров производства продукции из конины.

3. Обосновать биологические и технологические параметры производства продукции из оленины.
4. Обосновать биологические и технологические параметры производства продукции из мяса кроликов.
5. Произвести качественную оценку мяса нутрии и оценить ее потребительскую характеристику.
6. Оценить потребительские возможности и характеристики баранины.
7. Переделите региональный максимальный потенциал использования нетрадиционного мясного сырья в Краснодарском крае.
8. Определить сырьевой потенциал мяса диких промысловых животных на Кубани.
9. Произвести оценку возможностей переработки дополнительного сырья действующими мясоперерабатывающими предприятиями Краснодарского края.
10. Разработать структуру и параметры контроля поступления и переработки нетрадиционного мясного сырья (на примере одного вида сырья).

Задания для контрольной работы

1. Научные аспекты использования различных видов нетрадиционного мясного сырья в технологии производства мясных и мясосодержащих продуктов питания.
2. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из конины.
3. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из мяса страуса.
4. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из оленины.
5. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметров производства продукции из мяса кролика.
6. Обосновать пищевой потенциал мяса диких копытных животных.
7. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из мяса ягненка.
8. Оценить потребительские характеристики мяса перепелов.
9. Оценить потребительские возможности индейки.
10. Оценить потребительские характеристики мяса фазанов.

Темы рефератов

1. Производство детских мясных консервов с использованием конины.
2. Биологические и технологические характеристики мяса диких животных.
3. Пищевая и биологическая ценность баранины.
4. Пищевая и технологическая ценность оленины.
5. Пищевая и биологическая ценность козлятины.

6. Пищевая и биологическая ценность мяса кроликов.
7. Пищевая и биологическая ценность конины.
8. Научные аспекты использования различных видов нетрадиционного мясного сырья в технологии производства мясосодержащих продуктов питания.
9. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из конины.
10. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из мяса страуса.
11. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из оленины.
12. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из мяса кролика.

3.1.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ОК-1 Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу»

Вопросы к зачету

1. Научные аспекты использования различных видов нетрадиционного мясного сырья в технологии производства мясосодержащих продуктов питания.
2. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из конины.
3. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из мяса страуса.
4. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из оленины.
5. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из мяса кролика.
6. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из мяса ягненка.
7. Характеристики видовой особенности конины.
8. Характеристики видовой особенности баранины.
9. Характеристики видовой особенности козлятины.
10. Характеристики видовой особенности мяса страусов.
11. Характеристики видовой особенности мяса кроликов.
12. Характеристики видовой особенности мяса перепелок.

3.2 Оценочные средства по компетенции «ОПК-3 Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции»

**3.2.1 Для текущего контроля по компетенции «ОПК-3
Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции»**

Кейс-задания

Разработать эффективную стратегию перерабатывающего предприятия с использованием новые конкурентоспособные концепции

Задания:

1. Определить оснащенность предприятия материальными и финансовыми ресурсами для организации производства и переработки нетрадиционного сырья животного происхождения.
2. Сформулировать политику предприятия по переработки нетрадиционного мясного сырья и птицы.
3. Обосновать конкурентно способную концепцию производства конкурентно способной продукции.
4. Разработать бизнес план производства и переработки нетрадиционного сырья.

Задания для контрольной работы

1. Нормативные характеристик баранины.
2. Нормативные характеристик конины.
3. Нормативные характеристик козлятины.
5. Нормативные характеристик мяса кроликов.
6. Характеристика ассортимента продукция из конины.
7. Технология производства национальных вареных продуктов из конины.
8. Технология производства национальных копчено-вареных продуктов из конины.
9. Технология производства запеченных продуктов из конины.

Темы рефератов

1. Современное состояние рынка нетрадиционного мясного сырья. Тенденции развития, приоритетные направления.
2. Кубанский рынок нетрадиционного мясного сырья.
3. Производство колбасной продукции из конины.
4. Производства мясных полуфабрикатов из конины.
5. Производства колбасной и деликатесной продукции из оленины.
6. Производство страусов и перспектива использование на продовольственном рынке.
7. Производства и переработка кроликов. Характеристика потребительского рынка.
8. Производство и переработка перепелиного мяса. Характеристика

потребительского рынка.

9. Производство деликатесной продукции из нетрадиционного мясного сырья.

10. Технология производства белково-жирового комплекса из конины.

3.1.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ОК-1 Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу»

3.2.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ОК-1 Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу»

Вопросы к зачету

1. Характеристика ассортимента продукция из конины.
2. Технология производства национальных вареных продуктов из конины.
3. Технология производства национальных копчено-вареных продуктов из конины.
4. Технология производства запеченных продуктов из конины.
5. Производство колбасной продукции из конины.
6. Производства мясных полуфабрикатов из конины.
7. Производства колбасной и деликатесной продукции из оленины.
8. Производство страусов и перспектива использование на продовольственном рынке.
9. Производства и переработка кроликов. Характеристика потребительского рынка.
10. Производство и переработка перепелиного мяса. Характеристика потребительского рынка.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценивания выполнения кейс-заданий

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Оценка «отлично» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «хорошо» – при наборе в 4 балла.

Оценка «удовлетворительно» – при наборе в 3 балла.

Оценка «неудовлетворительно» – при наборе в 2 балла.

Реферат – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

Задачи реферата:

1.Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;

2.Развитие навыков логического мышления;

3.Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерий оценки знаний студента при написании контрольной работы.

Оценка «отлично» – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и ч умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные

знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые можно устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – вставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимых для дальнейшего обучения и может принять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценивания ответов на зачете:

Зачет – форма проверки знаний и навыков обучающихся, полученных на семинарских и практических занятиях, производственной практике, а также их обязательных самостоятельных работ (чертежей, расчетов и др.).

– «зачтено» – выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания изученного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предлагаемый практический опыт;

– «не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; а также в случае отсутствия знаний основных понятий и определений или присутствии большого количества ошибок при интеграции основных определений. Кроме этого, если обучающийся показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; или отсутствия ответа на основной и дополнительной вопросы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Патиева С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 175 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad_syre_2019_3_461005_v1_.PDF

Дополнительная учебная литература:

1. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. , 2.Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_red_akcija_rabochii.pdf

2.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168>— ЭБС «IPRbooks».

3.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167>— ЭБС «IPRbooks».

4.Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116>

5.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: [:https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116](https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116) – Образовательный портал КубГАУ.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

| № | Наименование | Тематика |
|----------|-------------------------------|-----------------|
| 1 | Znanium.com | Универсальная |
| 2 | IPRbook | Универсальная |
| 3 | Лань | Универсальная |
| 4 | Образовательный портал КубГАУ | Универсальная |

Перечень Интернет-сайтов:

eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1.Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. С.

В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 64 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Ispolzovanie_netradicionnykh_vidov_syrja_v_tekhnologii_mjasnykh_produktoy_537733_v1_.PDF

2.Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 33 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MT_SR_ISPOLZOVANIE_NETRADICIONN_YKH_VIDOV_SYRJA_V_TEKHNOLOGII_MJASNYKH_PRODUKTOV_5782_05_v1_.PDF

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

| № | Наименование | Краткое описание |
|---|---|--------------------------|
| 1 | Microsoft Windows | Операционная система |
| 2 | Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint) | Пакет офисных приложений |
| 3 | Система тестирования INDIGO | Тестирование |

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

| № | Наименование | Тематика | Электронный адрес |
|---|---|---------------|---|
| 1 | Научная электронная библиотека eLibrary | Универсальная | https://elibrary.ru/ |

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

| № п/п | Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы | Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор) |
|-------|--|---|--|
| 1 | Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов | <p>Помещение №743 ГУК, площадь – 34,8кв.м ; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 1 шт.; весы – 8 шт.; анализатор – 10 шт.; баня водяная – 1 шт.; дистиллятор – 1 шт.; центрифуга – 2 шт.; калориметр – 1 шт.; осциллограф – 1 шт.; термостат – 2 шт.); технические средства обучения (ибп – 1 шт.; телевизор – 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение № 541 ГУК, площадь – 36,5кв.м ; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер – 1 шт.; холодильник – 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 3 шт.); технические средства обучения (принтер – 1 шт.; монитор – 3 шт.; компьютер персональный – 5 шт.) программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение № 420 ГД, посадочных мест – 25; площадь – 53,7кв.м; помещение для самостоятельной работы. технические средства обучения (компьютер персональный –13 шт.); доступ к сети «Интернет»;</p> | 350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель). Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе | |
|--|--|--|--|