

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

**Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции**

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 «Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции » 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:
канд. техн. наук, доцент


С. В. Патиева

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

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


Н. Н. Забашта

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 «Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» являются приобретение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих использовать современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готово продукции.

Задачи:

- развитие готовности к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
- развитие способности использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
- развитие пособности представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

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

ПК-12 готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства

ПК- 16 способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

ПК-20 способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» относится к факультативной части ОП подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа «Продукты питания животного происхождения».

консервов на основе мясного сырь специального назначения.

4 Объем дисциплины (108 часа, 3 зачетные единицы)

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
Контактная работа	23	11
В том числе:		
–аудиторная по видам учебных занятий	22	10
–в т. ч. лекции	-	–
–лабораторные занятия	22	10
–внеаудиторная	-	
–зачет	1	1

Самостоятельная работа в том числе: –прочие виды самостоятельной работы	85	93
Вид промежуточный аттестации зачет	1	4
Всего по дисциплине	108	108

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе, в III 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	Лабораторные	Самостоятельная работа
1	Тема: Обобщенные современные тенденции методологического подхода контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-12,16, 20	3	-	-	20
2	Тема: Общий технологический и химический контроль качества основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 1. В производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 2. В производстве колбасной продукции. 3. В производстве быстрозамороженных мясных готовых блюд	ПК-12,16, 20	3	-	-	22
3	Тема: Технологический и химический контроль подготовки основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 1. Контроль подготовки сырья мясного происхождения. 2. Контроль подготовки сырья молочного происхождения 3. Контроль подготовки сырья растительного происхождения 4. Контроль подготовки тары и упаковки.	ПК-12,16, 20	3	-	10	21
4	Тема: Технологический и химический	ПК-	3	-	12	22

	контроль производства Вопросы: 1. Контроль производства натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. 2. Контроль производства рубленой полуфабрикатной продукции 3. Контроль производства полуфабрикатов замороженных в тесте. 4. Контроль производства колбасной продукции. 5. Контроль производства консервированной продукции	12,16, 20				
5	Итого			-	22	85

Дисциплина изучается на 2 курсе, в IV 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	Лабораторные	Самостоятельная работа
1	Тема: Обобщенные современные тенденции методологического подхода контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-12,16, 20	4	-	-	20
2	Тема: Общий технологический и химический контроль качества основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 1. В производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 2. В производстве колбасной продукции. 3. В производстве быстрозамороженных мясных готовых блюд	ПК-12,16, 20	4	-	-	22
3	Тема: Технологический и химический контроль подготовки основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 5. Контроль подготовки сырья мясного происхождения. 6. Контроль подготовки сырья молочного происхождения	ПК-12,16, 20	4	-	4	25

	7. Контроль подготовки сырья растительного происхождения 8. Контроль подготовки тары и упаковки.					
4	Тема: Технологический и химический контроль производства Вопросы: 6. Контроль производства натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. 7. Контроль производства рубленой полуфабрикатной продукции 8. Контроль производства полуфабрикатов замороженных в тесте. 9. Контроль производства колбасной продукции. 10. Контроль производства консервированной продукции	ПК-12,16,20	4	-	6	26
5	Итого			-	10	93

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

Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 25с.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра *	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПК-12 готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	
3	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения
3	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

ПК-16 способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	
3	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения
3	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
1,2,3	НИР
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-20 способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	
3	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения
3	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
1,2,3	НИР
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

7.2 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)	

ПК-12 Готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства

Знать основы и принципы принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Фрагментарные представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Неполные представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Сформированные систематические представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Реферат, контрольные вопросы
Уметь координировать	Фрагментарное	Несистематическое	В целом успешное,	Сформированное	Реферат, контрольные

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	использование умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	использование умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	но содержащее отдельные пробелы умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	использование умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	вопросы
---	---	---	---	---	---------

Владеть методами управленческих решений с учетом производственных условий	Отсутствие владения методами управленческих решений с учетом производственных условий	Фрагментарное владение методами управленческих решений с учетом производственных условий	В целом успешное, но несистематическое владение методами управленческих решений с учетом производственных условий	Успешное и систематическое владение методами управленческих решений с учетом производственных условий	Реферат, контрольные вопросы
---	---	--	---	---	------------------------------

ПК-16 Способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

Знать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Фрагментарные представления о современных достижениях науки и передовых технологиях в научно-исследовательских	Неполные представления о современных достижениях науки и передовых технологиях в научно-исследовательских	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о современных достижениях науки и передовых	Сформированные систематические представления о современных достижениях науки и передовых технологиях	Реферат, контрольные вопросы
--	--	---	---	--	------------------------------

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

	льских работах	работах	технологиях в научно-исследовательских работах	в научно-исследовательских работах	
Уметь применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Фрагментарное использование умений применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Несистематическое использование умений применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Сформированное использование умений применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Реферат, контрольные вопросы
Владеть современными методами исследований	Отсутствие владения современными методами исследований	Фрагментарное владение современными методами исследований	В целом успешное, но несистематическое владение современными методами исследований	Успешное и систематическое владение современными методами исследований	Реферат, контрольные вопросы

ПК-20 Способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Знать технологии разработки новых продуктов	Фрагментарные представления о технологии разработки новых продуктов	Неполные представления о технологии разработки новых продуктов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологии разработки новых продуктов	Сформированные систематические представления о технологии разработки новых продуктов	Реферат, контрольные вопросы
---	---	--	---	--	------------------------------

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

Уметь оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Фрагментарное использование умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Несистематическое использование умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Сформированное использование умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Реферат, контрольные вопросы
Владеть методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Отсутствие владения методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Фрагментарное владение методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	В целом успешное, но несистематическое владение методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Успешное и систематическое владение методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Реферат, контрольные вопросы

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к зачету

- 1.Классификация натуральных полуфабрикатов.
2. Характеристика крупнокусковые полуфабрикаты из говядины
- 4.Классификация мелкокусковых полуфабрикатов.
- 5.Характеристика порционных полуфабрикатов их говядины.
- 6.Полуфабрикаты, вырабатываемые из говядины при комплексной разделке по кулинарному назначению.
- 7.Ассортмент панированных полуфабрикатов.
- 8.Условия хранения ми срок годности рубленых полуфабрикатов.
- 9.Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
- 10.Составте технологическую схему производства полуфабрикатов в маринаде.
11. Мелкокусковые полуфабрикаты, вырабатываемые из свинины.
- 12.Составте технологическую схему рубленых полуфабрикатов.
- 13.Полуфабрикаты, вырабатываемые из свинины при комплексной разделке по кулинарному назначению.
- 14.Составте технологическую схему производства фаршей и начинок.
- 15.Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
- 16.На какие отруба разделявают говяжьи полутуши при производстве фасованного мяса.
- 17.Назовите ассортимент полуфабрикатов, замороженных в тесте.
- 18.На какие отрубы разделявают свиные полутуши для производства фасованного мяса.
- 19.Составьте технологическую схему производствапельменей.
- 20.Составте технологическую схему производства фрикаделек, крокетов, кюфты.
- 21.Условия хранения и сроки годности фаршей и начинок.
- 22.Составте технологическую схему производства пиццы.
- 23.Характеристика порционных полуфабрикатов из баранины.
- 24.На какие отруба разделявают бараньи туши для производства фасованного мяса.
- 25.Требования, предъявляемые к качеству быстрозамороженных готовых мясных изделий.
- 26.Фасование, замораживание, упаковывание и храненияи быстрозамороженных готовых блюд.
- 27.Составте технологическую схему производства матов, хинкалей.

Тестовые задания

I: 1

S: Куски мяса в кусковом полуфабрикате должны быть массой:

-: 500...3000 г;

-: 10... 200 г;

-: 70...1000 г;

+: 10...3000 г;

I: 2

S: Куски мяса в крупнокусковом бескостном (мясо-костном) полуфабрикате должны быть массой:

+: 500...3000 г;

-: 10... 200 г;

-: 70...1000 г;

-: 10...3000 г;

I: 3

S: Куски мяса в мелкокусковом бескостном (мясо-костном) полуфабрикате должны быть массой:

-: 500...3000 г;

+: 10... 200 г;

-: 70...1000 г;

-: 10...3000 г;

I: 4

S: Куски мяса в порционном полуфабрикате должны быть массой:

-: 500...3000 г;

-: 10... 200 г;

+: 70...1000 г;

-: 10...3000 г;

I: 5

S: Бескостный полуфабрикат – это:

+: кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000 г;

I: 6

S: Мясо - бескостный полуфабрикат – это:

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;

+: кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000 г;

I: 7

S: Шрот – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 8 мм;

+: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 8 до 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

I: 8

S: Мясной фарш – это:

+: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 8 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 8 до 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

I: 9

S: Покромка – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

-: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

+: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

I: 10

S: Лангет – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

+: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

-: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

I: 11

S: Антрекот из говядины – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

-: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

-: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

+ : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

I: 12

S: Эскалоп из свинины – это:

+ : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I: 13

S: Ромштекс из говядины – это:

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

+ : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I: 14

S: Бефстроганов из говядины – это:

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

+ : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I:15

S: Азу из говядины – это:

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

-: мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

+: мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I: 16

S: Кусочки мяса в суповом наборе из говядины (баранины) нарезают массой:

-: 40...200г;

+: 100...200г;

-: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 17

S: Кусочки мяса в грудинке на харчо из говядины нарезают массой:

-: 40...200г;

-: 100...200г;

+: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 18

S: Кусочки мяса в рагу из свинины нарезают массой:

+: 40...200г;

-: 100...200г;

-: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 19

S: Кусочки мяса в говядине для тушения нарезают массой:

-: 40...200г;

-: 100...200г;

+: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 20

S: Кусочки мяса в мясокостном наборе из говядины нарезают массой:

-: 40...200г;

+: 100...200г;

-: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 21

S: Массовая доля воды в бифштексе натуральном из говядины:

+: 75,9%;

-: 89%;

-: 23%;

-: 78%;

I: 22

S: Массовая доля воды в антрекоте из говядины:

-: 75,9%;

+: 75,7%;

-: 76,6%;

-: 57,0%;

I: 23

S: Массовая доля воды в азу из говядины:

-: 75,9%;

-: 75,7%;

+: 76,6%;

-: 57,0%;

I: 24

S: Массовая доля воды в шницеле из говядины:

-: 75,9%;

-: 75,7%;

-: 76,6%;

+: 57,0%;

I: 25

S: Массовая доля белков в бифштексе натуральном из говядины:

+: 20,2%;

-: 20,0%;

-: 15%;

-: 17%;

I: 26

S: Массовая доля белков в антрекоте из говядины:

-: 20,2%;

+: 20,0%;

-: 15%;

-: 17%;

I: 27

S: Массовая доля белков в азу из говядины:

-: 20,2%;

+: 20,0%;

-: 15%;

-: 17%;

I: 28

S: Массовая доля белков в шницеле из говядины:

-: 20,2%;

-: 20,0%;

+: 15%;

-: 17%;

I: 29

S: Массовая доля белков в шницеле из свинины:

-: 20,2%;

-: 20,0%;

-: 15%;

+: 17%;

I: 30

S: Масса порций бифштекса натурального из говядины для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 31

S: Масса порций лангета из говядины для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 32

S: Масса порций вырезки из говядины для розничной торговли:

-: 125 г;

+: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 33

S: Масса порций антрекота из говядины для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 34

S: Масса порций антрекота из говядины для общественного питания:

+: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

-: 70, 110 г;

-: 50, 80г;

I: 35

S: Масса порций ромштекса из говядины для общественного питания:

-: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

+: 70, 110 г;

-: 50, 80г;

I: 36

S: Масса порций зраз натуральных из говядины для общественного питания:

+: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

-: 50, 80г;

I: 37

S: Масса порций говядины духовой для общественного питания:

+: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

-: 70, 110 г;

-: 50, 80г;

I: 38

S: Масса порций говядины духовой для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 39

S: Масса порций мяса для шашлыка из свинины для розничной торговли:

-: 100, 150 г;

-: 200, 250 г;

-: 150, 300 г;

+: 250, 500 г;

I: 40

S: Масса котлеты без косточки:

+: 80 г;

-: 100 г

-: 50 г;

-: 110 г;

I: 41

S: Нестандартная масса порционных полуфабрикатов, полученных при механизированной нарезке, в потребительской упаковке:

-: 110...150 г;

-: 50...90 г;

+: 70...180 г;

-: 80...160 г;

I: 42

S: Температура хранения крупнокусковых бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 1...3°C;

+: 0...4°C;

-: 5...9°C;

-: 4...8°C;

I: 43

S: Температура хранения порционных бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 1...3°C;

+: 0...4°C;

-: 5...9°C;

-: 4...8°C;

I: 44

S: Температура хранения мелкокусковых полуфабрикатов:

-: 1...3°C;

+: 0...4°C;

-: 5...9°C;

-: 4...8°C;

I: 44

S: Срок годности крупнокусковых бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 5 сут;

-: 6 сут;

-: 8 сут;

+: 10 сут;

I: 45

S: Срок годности порционных бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 5 сут;

-: 6 сут;

-: 8 сут;

+: 10 сут;

I: 46

S: Срок годности мелкокусковых полуфабрикатов:

-: 5 сут;

-: 6 сут;

-: 8 сут;

+: 10 сут.

Темы докладов:

- 1.Производство фасованного мяса из говядины.
- 2.Производство фасованного мяса из свинины.
3. Производство фасованного мяса из баранины и ягнятины.
- 4.Производство фасованного мяса птицы.
- 5.Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
6. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

7. Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

8. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины по кулинарному назначению.

9. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины по кулинарному назначению.

10. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины по кулинарному назначению.

11. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе.

12. Производство рубленых полуфабрикатов.

13. Производство фаршированных полуфабрикатов.

14. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.

15. Ассортимент и технология производства пельменей.

16. Ассортимент и технология производства матов, хинкалей.

17. Ассортимент и технология производства самсы, беляшей, чебуреков.

18. Современные технологические приемы производства мясосодержащих рубленых полуфабрикатов.

19. Современный рынок полуфабрикатов замороженных в тесте.

20. Современный рынок рубленых полуфабрикатов.

21. Организация производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

22. Современный рынок быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

Критериями оценки являются: новизна и правильность принимаемых решений, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия

сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» – выполнены все требования: 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 выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём работы; имеются упущения в оформлении.

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

Оценка «неудовлетворительно» – тема работы не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или работа не представлена вовсе.

Доклад- это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично. В присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой –либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Доклад изначально планируется как устное выступление и должен соответствовать определенным критериям.

Оценка «пять» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

Оценка «хорошо» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена хорошо.

Оценка «удовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в достаточном количестве;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена удовлетворительно.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в недостаточном количестве;
- работа оформлена без соблюдения требований;
- защита проведена неудовлетворительно.

Тестовые задания

Тестирование – это исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий. Такие задания принято называть тестами. Тест – это стандартизированное задание или особым образом связанные между собой задания, которые позволяют исследователю диагностировать меру выраженности исследуемого свойства у испытуемого, его психологические характеристики, а также отношение к тем или иным объектам. В результате тестирования обычно получают некоторую количественную характеристику, показывающую меру выраженности исследуемой особенности у личности. Она должна быть соотносима с установленными для данной категории испытуемых нормами.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

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 литературы

Основная учебная литература:

1. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/98073>

(дата обращения: 23.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Патиева С.В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 176 с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB_Verstka_EHkspertiza_produkto_v_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdjenija_429321_v1_.pdf

Дополнительная учебная литература

1. Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 89 с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF

2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов— 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/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167> — ЭБС «IPRbooks».

4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень ЭБС

	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. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции : метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 76 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Sovremennye_metody_kontrolja_kachestva_syrja_polufabrikatov_i_gotovoij_pprodukcii_581014_v1_PDF

2. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 25с.

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	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Помещение № 747 ГУК, посадочных мест – 30; площадь – 52,8кв.м ; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение № 743 ГУК, площадь – 34,8кв.м ; Лаборатория</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		<p>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 № 747 ГУК, посадочных мест – 30; площадь – 52,8кв.м ; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №510 ГУК, площадь – 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный – 1 шт.; термоштанга – 1 шт.); технические средства обучения (мфу – 1 шт.; экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; сетевое оборудование – 1 шт.; сканер – 1 шт.; ибп – 2 шт.; сервер – 2 шт.; компьютер персональный – 11 шт.);</p>	
--	--	---	--

		<p>доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	---	--