

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.05 Производство, товароведение и сертификация колбас

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас» является формирование теоретических знаний и практических умений в области технологии производства колбасных изделий, приобретение навыков проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, оценки качества продукции животного происхождения. Одной из задач является осознание обучающимися важности выпуска продукции высокого качества, соответствующе ГОСТам и технической документации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	знает - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями - Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения - Факторы, влияющие на качество выполнения техно-логических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями умеет - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях владеет навыками - Обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения - Применения основных технологических приемов при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов	знает - Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания

происхождения на автоматизированных технологических линиях	питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	животного происхождения - Физические, химические, биохимические, биотехно-логические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения - Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях умеет - Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности владеет навыками - Входной и технологический контроль качества сы-рья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ве-дения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективно-сти производства - Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхо-ждения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производство, товароведение и сертификация колбас» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
 Основы рационального питания
 Отраслевые особенности развития инновационных технологий
 Технология производства и переработки продукции пчеловодства
 Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
 Технология производства мясных полуфабрикатов
 Переработка вторичного сырья
 Производство органической пищи
 Производство продукции животноводства
 Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
 Технология переработки продукции птицеводства
 Технология производства пищевых концентратов
 Технология производства функциональных продуктов питания
 Управление качеством продукции животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
 Процессы и аппараты пищевых производств
 Разведение и селекция животных
 Технологическая практика
 Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
 Организация производства органического сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Товароведение продовольственных товаров
 Технология кожи и меха
 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
 Технологическая практика
 Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
 Основы рационального питания
 Отраслевые особенности развития инновационных технологий
 Технология производства и переработки продукции пчеловодства
 Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
 Технология производства мясных полуфабрикатов
 Переработка вторичного сырья
 Производство органической пищи
 Производство продукции животноводства
 Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
 Технология переработки продукции птицеводства
 Технология производства пищевых концентратов
 Технология производства функциональных продуктов питания
 Управление качеством продукции животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
 Процессы и аппараты пищевых производств
 Разведение и селекция животных
 Технологическая практика
 Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
 Организация производства органического сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Товароведение продовольственных товаров
 Технология кожи и меха
 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Производство продукции животноводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Организация производства органического сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
 Основы рационального питания
 Отраслевые особенности развития инновационных технологий
 Технология производства и переработки продукции пчеловодства
 Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
 Технология производства мясных полуфабрикатов
 Переработка вторичного сырья
 Производство органической пищи
 Производство продукции животноводства
 Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
 Технология переработки продукции птицеводства
 Технология производства пищевых концентратов
 Технология производства функциональных продуктов питания
 Управление качеством продукции животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
 Процессы и аппараты пищевых производств
 Разведение и селекция животных
 Технологическая практика
 Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
 Организация производства органического сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Товароведение продовольственных товаров
 Технология кожи и меха
 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
 Разведение и селекция животных
 Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
 Основы рационального питания
 Отраслевые особенности развития инновационных технологий
 Технология производства и переработки продукции пчеловодства
 Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
 Технология производства мясных полуфабрикатов
 Переработка вторичного сырья
 Производство органической пищи
 Производство продукции животноводства
 Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
 Технология переработки продукции птицеводства
 Технология производства пищевых концентратов
 Технология производства функциональных продуктов питания
 Управление качеством продукции животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
 Процессы и аппараты пищевых производств
 Разведение и селекция животных
 Технологическая практика
 Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
 Организация производства органического сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Товароведение продовольственных товаров
 Технология кожи и меха
 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
 Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Управление качеством продукции животноводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Производство органической пищи

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология производства функциональных продуктов питания

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология переработки продукции птицеводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Основы рационального питания

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Процессы и аппараты пищевых производств

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология производства пищевых концентратов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология производства мясных полуфабрикатов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Товароведение продовольственных товаров

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Переработка вторичного сырья
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Освоение дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Преддипломная практика
 Современные технологии обработки пищевого сырья
 Производство, товароведение и сертификация сыров
 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	144/4	18	36		54	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				
практической подготовки		18	36		54		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	144/4						0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Раздел 1. Состав, свойства мяса и других продуктов убоя, используемых в колбасном производстве									
1.1.		7	18	4	14		18	КТ 1	Контрольная работа	
2.	2 раздел. Раздел 2. Технология производства основных видов колбасных изделий									
2.1.		7	36	14	22		36	КТ 2	Контрольная работа	

	Промежуточная аттестация	Эк							
	Итого		144	18	36		54		
	Итого		144	18	36		54		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
	Строение основных тканей мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	2/2
	Автолиз. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	2/-
	Технологические схемы производства колбасных изделий	2/2
	Подготовка сырья: разделка, обвалка, жиловка. Измельчение и посол.	2/-
	Технология приготовления колбасного фарша. Формование колбасных батонов	2/-
	Термическая обработка колбасных изделий. Дефекты колбасных изделий.	2/-
	Технология производства фаршированных колбас, сосисок без оболочки	2/-
	Технология производства кровяных и ливерных колбас.	2/-
	Основы стандартизации и сертификации	2/-
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
	Изучение методик определения пищевой и биологической ценности мяса. Определение состава мяса сельскохозяйственных животных на «Фудскан»	Пр	4/-/4
	Методика определения качества и свежести мяса сельскохозяйственных животных	Пр	4/-/4
	Изучение методик проведения органолептической оценки мяса и мясопродуктов	Пр	4/-/4
	Контрольная точка №1	Пр	2/-/2
	Внеаудиторное занятие: «Маркетинговые	Пр	2/2/2

	исследования рынка колбасных изделий»		
	Изучение физико-химических свойств мяса и мясо-продуктов, понятия о водосвязывающей способности, активности воды, структурно-механических свойствах мяса.	Пр	4/-/4
	Изучение методик проведения физико-химических исследований колбасного фарша (ВСС, ЖУС, pH)	Пр	4/-/4
	Технологическая выработка паштетов. Экспертиза качества дегустационным методом.	Пр	4/4/4
	Изучение требований ГОСТа к качеству колбасных изделий	Пр	4/-/4
	Изучение методик проведения экспертизы качества колбасных изделий	Пр	2/-/2
	Контрольная точка №2	Пр	2/-/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
1. Основные пищевые вещества мяса: белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, вода, витамины.	6
Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	6
Особенности аутолитических процессов в мясе с признаками DFD и PSE.	6
. Дефференцированная и потушная обвалка и жиловка. Технологическое оборудование, используемое для механизации операций обвалки (пресса механической обвалки, вертикальная обвалка) и жиловки мяса (конвейерные линии для обвалки и жиловки).	8
. Фильтрационно-диффузионный процесс накопления и распределения посолочных веществ. Механическое воздействие при посоле мяса. Потери растворимых веществ. Изменение влажности и влагосвязывающей способности. Изменение массы.	8

Стабилизация окраски мяса во время выдержки в посоле. Роль микробных и ферментных препаратов в посоле. Технология посола колбасного мяса. Методы интенсификации посола мясного сырья. Организация технологического процесса посола мяса на мясоперерабатывающих предприятиях.	8
Формирование структуры колбас во время сушки. Роль микрофлоры в процессе сушки. Формирование вкусоароматических характеристик колбас. Формирование окраски колбасных изделий. Внутренний и внешний влагоперенос. Техника и режимы сушки.	8
Дефекты колбасных изделий	4

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производство, товароведение и сертификация колбас» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производство, товароведение и сертификация колбас».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	. 1. Основные пищевые вещества мяса: белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, вода, витамины.			
2	. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.			
3	. Особенности аутолитических процессов в мясе с признаками DFD и PSE.			
4	. Дефференцированная и потушная обвалка и жиловка. Технологическое оборудование, используемое для механизации операций обвалки (пресса механической обвалки, вертикальная обвалка) и жиловки мяса (конвейерные линии для обвалки и жиловки).			
5	. Фильтрационно-диффузионный процесс накопления и распределения посолочных веществ. Механическое воздействие при посоле мяса. Потери растворимых веществ. Изменение влажности и влагосвязывающей способности. Изменение массы.			
6	. Стабилизация окраски мяса во время выдержки в посоле. Роль микробных и ферментных препаратов в посоле. Технология посола колбасного мяса. Методы интенсификации посола мясного сырья. Организация технологического процесса посола мяса па мясоперерабатывающих			

	предприятиях.			
7	. Формирование структуры колбас во время сушки. Роль микрофлоры в процессе сушки. Формирование вкусоароматических характеристик колбас. Формирование окраски колбасных изделий. Внутренний и внешний влагопе-ренос. Техника и режимы сушки.			
8	. Дефекты колбасных изделий			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производство, товароведение и сертификация колбас»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетен-ции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03						x		
	Инновации в проектировании пищевых предприятий							x	
	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства				x				
	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства				x				
	Основы рационального питания						x		
	Отраслевые особенности развития инновационных технологий						x		
	Преддипломная практика								x
	Проектная работа			x		x		x	
	Производство комбинированных пищевых продуктов			x					
	Производство органической пищи					x			
	Производство продукции животноводства					x			
	Производство, товароведение и сертификация сыров								x
	Процессы и аппараты пищевых производств				x				
	Разведение и селекция животных				x				
	Технологическая практика				x				
	Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья				x				

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Технология производства мясных полуфабрикатов						x		
ПК-1.2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия								x
	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов						x		
	Организация производства органического сырья			x					
	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы				x				
	Производство продукции животноводства					x			
	Производство, товароведение и сертификация сыров								x
	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции								x
	Технологическая практика						x	x	
	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов						x		
	Технология производства функциональных продуктов питания					x			
	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки								x
	Управление качеством продукции животноводства					x			
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		x						x

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Производство, товароведение и сертификация колбас» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Производство, товароведение и сертификация колбас» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций

обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
7 семестр			
КТ 1	Контрольная работа		0
КТ 2	Контрольная работа		0
Сумма баллов по итогам текущего контроля			0
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			70
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Контрольная работа	0	
КТ 2	Контрольная работа	0	

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и)	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно

владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла 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.

2 балла 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 балл 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.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся: для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас»

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение курса предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Требования к обязательному минимуму содержания образовательной программы: «Производство, товароведение и сертификация колбас»

Раздел 1. Состав, свойства мяса и других продуктов убоя, используемых в колбасном производстве

Основные пищевые вещества мяса: белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, вода, витамины. Строение основных тканей мяса: мышечная, соединительная, хрящевая, костная и жировая ткани. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.

Изменения свойств мяса при созревании. Особенности аутолитических процессов в мясе с признаками DFD и PSE. Способы интенсификации процесса созревания мяса.

Охлаждение мяса и мясопродуктов. Подмораживание мяса. Замораживание мяса. Размораживание мяса. Сублимационная сушка

Раздел 2. Технология производства основных видов колбасных изделий

Основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.

Основные технологические принципы разделки говядины, свинины, обвалки и дообвалки кости, жиловки мяса. Степень измельчения мяса и посол.

Основные технологические принципы составления фарша для колбасных изделий. Формование батонов. Характеристика оболочек.

Основные технологические принципы термической обработки колбасных изделий: осадка, обжарка, варка, копчение, охлаждение, сушка.

Ассортимент вареных колбасных изделий. Основные технологические принципы производства вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов.

Ассортимент полукопченых и варено-копченых колбас. Основные технологические принципы производства полукопченых и варено-копченых колбас

Ассортимент сырокопченых, сыровяленых колбас. Основные технологические принципы

производства сырокопченых, сыровяленых колбас

Ассортимент фаршированных колбас. Основные технологические принципы производства фаршированных колбас, сосисок без оболочки

Ассортимент кровяных и ливерных колбас. Основные технологические принципы производства кровяных и ливерных колбас.

Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение колбасных изделий. Требования к готовым колбасным изделиям. Дефекты колбасных изделий.

Основные понятия, сущность стандартизации. Классификация стандартов. Сертификация: понятия, цели, задачи, принципы сертификации

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, практические занятия, устный опрос, консультация, зачет с оценкой, самостоятельная работа.

2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛОВ КОМПЛЕКСА

Важно проводить дополнительную работу с текстом конспекта: внимательно прочитать его, пропуски; дополнить записи материалами из других источников, рекомендованных преподавателем; выделить все незнакомые понятия и термины и в дальнейшем поместить их в словарь.

Необходимо систематически готовиться к практическим занятиям, изучать рекомендованные к прочтению статьи и другие материалы.

Методический материал, обеспечивает рациональную организацию самостоятельной работы студентов на основе систематизированной информации по темам практических занятий курса.

При подведении рейтинга принимаются во внимание следующие позиции:

1. Посещение и творческая работа студентов на лекциях (активное участие при прослушивании проблемных лекций, приведение примеров на лекции и т.д.)

2. Работа на практических занятиях (обсуждение теоретических вопросов, выполнение практических заданий)

Изучение дисциплины требует прослушивания лекций преподавателя, решения практических заданий в аудитории, а также самостоятельной работы студентов.

Аудиторная работа включает:

1. Дополнительное самостоятельное изучение разделов тем;

2. Работа на практических занятиях: решение задач, выступление с сообщениями и т.д.;

3. Выполнение индивидуальных заданий, тестов.

Внеаудиторная самостоятельная работа.

Самостоятельная работа – это деятельность студента, которая осуществляется по заданию преподавателя или по собственному желанию, направленная на закрепление, расширение и углубление получаемых знаний, навыков и умений, а так же на усвоение нового материала без посторонней помощи.

Самостоятельная работа выполняется в течение семестра и предусматривает самостоятельную проработку литературы по темам для подготовки к практическим занятиям, а также изучение официальных нормативных материалов, законодательных актов, указов, постановлений, конспектирование научных статей, опубликованных в экономической периодической печати.

Студенты самостоятельно работают в течение всего времени, на всех видах занятий и в часы, отводимые на самостоятельную работу, предусмотренные учебным планом. Часы, отведенные на самостоятельную работу студента, представляют собой вид занятий, которые каждый студент организует и планирует сам. Прежде всего, следует обратить внимание на изучение литературы, рекомендуемой преподавателем.

По каждой теме приводится перечень основных понятий, которые студент должен изучить и запомнить, а также контрольные вопросы для самопроверки.

Если студент изучает дисциплину по индивидуальному графику, то сроки сдачи и основные вопросы для самостоятельной работы заранее необходимо обсудить с преподавателем.

Самостоятельная работа в рамках дисциплины включает в себя следующие формы:

- изучение лекционного материала по учебным пособиям, учебникам и конспектам лекций;
- изучение рекомендованной литературы; нормативных документов, материалов периодической печати;

- выполнение индивидуальных практических работ;

- подготовку и обсуждение сообщений и докладов на занятиях и конференциях;

- участие в консультациях;
- подготовку к контрольным работам и тестированию;
- подготовку к зачету.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Задачи преподавателя по планированию и организации самостоятельной работы студента:

1. Составление плана самостоятельной работы студента по дисциплине.
2. Разработка и выдача заданий для самостоятельной работы.
3. Обучение студентов методам самостоятельной работы.
4. Организация консультаций по выполнению заданий (устный инструктаж, письменная инструкция).
5. Контроль над ходом выполнения и результатом самостоятельной работы студента.

Студент должен знать: какие разделы и темы дисциплины предназначены для самостоятельного изучения (полностью или частично); какие формы самостоятельной работы будут использованы в соответствии с рабочей программой дисциплины; какая форма контроля и, в какие сроки предусмотрена.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу студентов являются: учебно-методический комплекс по дисциплине; практикумы; рабочие тетради по дисциплине; методические указания для студентов по организации самостоятельной работы.

Методические указания для студентов являются обязательной частью учебно-методического комплекса. Цель методических указаний – обратить внимание студента на главное, существенное в изучаемой дисциплине, научить связывать теоретические положения с практикой, научить конкретным методам и приемам выполнения различных учебных заданий (решение задач, написание тезисов, подготовка презентаций и т.д.).

Методические указания для студентов заочной формы обучения

Рекомендуется руководствоваться в качестве сценария изучения дисциплины, а так же рекомендаций по использованию материалов УМК дисциплины, литературы и разъяснений по поводу работы с тестовой системой курса последовательностью действий и соответствующими рекомендациями и разъяснениями для студентов очной формы обучения. Студентам заочной формы обучения следует лишь проделывать самостоятельно те занятия, темы которых совпадают с темами лекционных и практических занятий очной формы обучения, но для которых предусмотрено изучение в виде самостоятельной работы, руководствуясь рекомендациями для очной формы обучения. Кроме того для заочной формы обучения исключаются интерактивные методы обучения и обязательна работа с тестами, поскольку зачет по дисциплине проводится в тестовой форме. Предусмотрено выполнение контрольной работы.

3.2. Методические указания по подготовке к экзаменам и зачетам

Изучение каждой дисциплины заканчивается определенными методами контроля, к которым относятся: текущая аттестация, зачеты и экзамены.

Требования к организации подготовки к экзаменам те же, что и при занятиях в течение семестра, но соблюдаться они должны более строго. При подготовке к экзаменам у студента должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения, используя при этом опорные конспекты лекций.

Систематическая подготовка к занятиям в течение семестра позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Если в процессе самостоятельной работы над изучением теоретического материала или при решении задач у студента возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения у него разъяснений или указаний. В своих вопросах студент должен четко выразить, в чем он испытывает затруднения, характер этого

затруднения. За консультацией следует обращаться и в случае, если возникнут сомнения в правильности ответов на вопросы самопроверки.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ЛИТЕРАТУРОЙ

Вуз обеспечивает учебно-методическую и материально-техническую базу для организации самостоятельной работы студентов.

Библиотека обеспечивает: учебный процесс необходимой литературой и информацией (комплектует библиотечный фонд учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с учебными планами и программами, в том числе на электронных носителях); доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

Кафедра: обеспечивает доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала; разрабатывает: учебно-методические комплексы, программы, пособия, материалы по учебным дисциплинам в соответствии с государственными образовательными стандартами; методические рекомендации, пособия по организации самостоятельной работы студентов; задания для самостоятельной работы; темы рефератов и докладов; вопросы к экзаменам и зачетам; образцы оформления индивидуальных заданий; предоставляет студентам сведения о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств по своей дисциплине.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
3. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитор ии	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
-------	---	---------------------	---

1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф 106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____ доцент , к.т.н Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ доцент , к.с.х. Закотин Владислав Евгеньевич

Рабочая программа дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Производство, товароведение и сертификация колбас» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____