

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.02.2025 14:15:59
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985b1e01780vskan

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**
**Московский государственный академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**



Утверждаю

Проректор по учебной,
вспомогательной работе
и молодежной политике
С.Ю. Пигина
«5» августа 2022 г.

Кафедра

*товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения
имени С.А. Каспарьянца*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология производства и экспертиза вторичного сырья и прочих видов»

направление

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2021

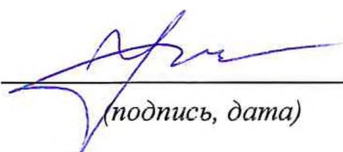
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от «17» июля 2017 г. (с изменениями и дополнениями № 1456 от 26.11.2020);
- Основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», приказ Минтруда № 713н от 08 октября 2020 г.;
- Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 276н от 22 апреля 2021 г.;
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 602н от 30 августа 2019 г.

РАЗРАБОТЧИКИ:


Доцент		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:


Доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», к.т.н.		С.В. Колобов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 12 от «06» июля 2022 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения
Протокол заседания № 7 от «27» июля 2022 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Г.В. Кондратов <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета Товароведения и экспертизы сырья животного происхождения <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии и экспертизы вторичного и прочих видов сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативной документации, технологических регламентов на продукцию из вторичного и прочих видов сырья, технологических схем по производству пищевой продукции из вторичного и прочих видов сырья животного происхождения;

- приобретение знаний и навыков в области проведения экспертизы вторичного и прочих видов сырья животного происхождения;

- изучение роли нормативной документации и технического регламента в повышении качества и выпуска конкурентно способной продукции (разработка новой рецептуры), формирование у обучающихся навыков производства продуктов из вторичного и прочих видов сырья животного происхождения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Знать современные технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него
		ИД-2 _{ОПК-4} Уметь оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь: оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него
		ИД-3 _{ОПК-4} Владеть методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть: методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного

			происхождения и продукции из него
2.	ПК-7 Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	ИД-1 _{ПК-7} Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Знать: методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него
		ИД-2 _{ПК-7} Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	Уметь: применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него
3.	ПК-8 Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	ИД-1 _{ПК-8} Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукции (работы, услуги)	Знать: показатели качества, характеризующие вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из них
		ИД-2 _{ПК-8} Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Уметь: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из них
4.	ПК-11 Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	ИД-1 _{ПК-11} Знает методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)	Знать: методы контроля качественных и количественных показателей качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него
		ИД-2 _{ПК-11} Умеет применять методы квалитметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании	Уметь: применять методы квалитметрического анализа вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него
5.	ПК-14 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 _{ПК-14} Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него
		ИД-2 _{ПК-14} 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	Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него, включая химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		ИД-3 _{ПК-14} Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология производства и экспертиза вторичного сырья и прочих видов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 6 семестре на 3 курсе.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения
		Семестр 6
Общий объем дисциплины	180	180
Контактная работа:	76	76
лекции	36	36
занятия семинарского типа, в том числе:	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	36	36
лабораторные занятия	-	-
другие виды контактной работы	4	4
Самостоятельная работа обучающихся:	95	95
изучение теоретического курса	39	39
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	10	10
подготовка курсовой работы	36	36
другие виды самостоятельной работы	10	10
Промежуточная аттестация:	9	9
зачет	-	-
зачет с оценкой	-	-
экзамен	9	9
другие виды промежуточной аттестации	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Общие сведения о вторичном сырье и прочих видах сырья животного происхождения	4	2	-	5	ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4} , ИД-3 _{ОПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-2 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-11} , ИД-2 _{ПК-11} , ИД-1 _{ОПК-14} , ИД-2 _{ОПК-14} , ИД-3 _{ОПК-14}
2.	Переработка и экспертиза вторичного сырья животного происхождения	20	20	-	45	ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4} , ИД-3 _{ОПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-2 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-11}

						ИД-2 _{ПК-11} , ИД-1 _{ОПК-14} , ИД-2 _{ОПК-14} , ИД-3 _{ОПК-14}
3.	Переработка и экспертиза прочих видов сырья животного происхождения	12	14	-	45	
Итого:		36	36	-	95	

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Общие сведения о вторичном сырье и прочих видах сырья животного происхождения	Ассортимент и классификация вторичного сырья животного происхождения. Ассортимент и классификация прочих видов сырья животного происхождения.	2
		Химический состав и свойства вторичного сырья и прочих видов сырья животного происхождения	2
2.	Переработка и экспертиза вторичного сырья животного происхождения	Технология переработки кишечного сырья, пороки, стандартизация.	4
		Технология переработки костного сырья, пороки и стандартизация	4
		Технология переработки рога-копытного сырья, стандартизация	4
		Технология переработки щетины и скотоволося, стандартизация	4
		Технология переработки перопухового сырья, стандартизация	4
3.	Переработка и экспертиза прочих видов сырья животного происхождения	Номенклатура ферментного и эндокринного сырья. Технология переработки ферментного и эндокринного сырья.	2
		Технология переработки крови и субпродуктов сельскохозяйственных животных.	4
		Технология переработки животных жиров.	2
		Технология производства пищевого яйца и продуктов его переработки	2
		Технология производства меда и продукты пчеловодства	2

Практические занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час., очно
1.	Общие сведения о вторичном сырье и прочих видах сырья животного происхождения	Ассортимент и классификация вторичного сырья и прочих видов сырья животного происхождения.	2
2.	Переработка и экспертиза	Кишечное сырье: гистологическое строение кишечного сырья,	4

	вторичного сырья животного происхождения	нормативная и техническая документация, регламенты, нормы и правила в производственном процессе выработки кислечного фабриката; требования к качеству, транспортированию и хранению кислечного сырья, полуфабриката, фабриката.	
		Костное сырье: классификация, товарные свойства кости; основы сортировки кости; правила приемки и хранения костного сырья.	4
		Рого-копытное сырье: основы сортировки рого-копытного сырья; приемка, хранение и транспортирование рого-копытного сырья.	4
		Щетина и скотоволос: основы стандартизации щетины и скотоволоса; упаковка, хранение и транспортирование щетины и скотоволоса.	4
		Перопуховое сырье: видовые особенности товарные свойства перопухового сырья; основы сортировки перопухового сырья.	4
3.	Переработка и экспертиза прочих видов сырья животного происхождения	Ферментное и эндокринное сырье, и специальное сырье: основы стандартизации ферментного сырья; основы стандартизации эндокринного сырья; основы стандартизации специального сырья; требования к условиям хранения и транспортирования эндокринного, ферментного и специального сырья.	2
		Кровь и субпродукты: классификация крови и продуктов из нее, и субпродуктов в зависимости от вида убойных животных; требования, предъявляемые к качеству крови и субпродуктов; оценка качества продуктов из крови, упаковка, хранение и транспортирование крови и субпродуктов.	2
		Животные жиры: ассортимент жиров, требования к качеству, упаковке, хранению и транспортированию.	2
		Характеристика прочих видов сырья, полученных от охотничьих промысловых видов животных	4
		Мед и продукты пчеловодства: экспертиза и оценка качества меда и продуктов пчеловодства, требования к упаковке, хранению и транспортированию.	2
		Яйцо и продукты его переработки: классификация, определение категории яйца, требования к качеству яиц, упаковка и хранение, определение степени свежести и возраста яиц. Требования к качеству, упаковке и хранению яичных продуктов.	2

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно
1.	Общие сведения о вторичном сырье и прочих видах сырья животного происхождения	Классификация и ассортимент вторичного сырья и прочих видов сырья животного происхождения.	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	5
2.	Переработка и экспертиза вторичного сырья	Кислечное сырье	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с	9

	животного происхождения		материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	
		Костное сырье	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	9
		Рого-копытное сырье	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	9
		Щетина и скотоволос	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	9
		Перопуховое сырье	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	9
3.	Переработка и экспертиза прочих видов сырья животного происхождения	Ферментное и эндокринное сырье	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8
		Кровь и субпродукты	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике,	8

			размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	
		Животные жиры	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8
		Прочие виды сырья, полученные от охотничьих промысловых видов животных	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	5
		Мед и продукты пчеловодства	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8
		Яйцо и продукты его переработки	Изучение теоретического материала. Анализ и работа с материалом выданном на кафедре/ Изучение видео материала по пройденной тематике, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Инновационные решения в товароведении сырья, продукции и рециклинг вторичных ресурсов АПК. Круглый стол, 24 апреля 2017г.: сборник научных трудов/ Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии - МВА им.К.И.Скрябина; Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии - МВА им. К.И.Скрябина. - М.: МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина, 2017. - 79 с. - ISBN 978-5-86341-444-7. Текст: непосредственный.
2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией

В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учеб. пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/ 10.12737/703](http://www.dx.doi.org/10.12737/703). - ISBN 978-5-16-006173-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/915096> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49920> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-2237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168971> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Конопатов, Ю. В. Биохимия животных : учебное пособие / Ю. В. Конопатов, С. В. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1823-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211931> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1909-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212093> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 07.06.2022). - Режим доступа: по подписке.
9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNIANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	-	=	-
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учеб. пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/703. - ISBN 978-5-16-006173-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/915096> (дата обращения: 07.06.2022). - Режим доступа: по подписке.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца)	Доступность (лицензионное, свободно)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
---	--------------	---	--------------------------------------	--

		ПО, страна)	распространяемое)	
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Технология производства и экспертиза вторичного сырья и прочих видов» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, pH-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук) с доступом в интернет
5.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №403 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук), демонстрационные стенды, учебные наглядные пособия, микроскопы биологические; термостаты.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения
им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология производства и экспертиза вторичного сырья и прочих видов»

направление

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2021

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Курсовая работа
2. Экзамен

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-4			
Знать: современные технологии производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Глубокие знания современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о современных технологиях производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о современных технологиях производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Уметь грамотно оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Отлично	Высокий
	Уметь оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и	Владеть полностью методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Отлично	Высокий
	Владеть методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него, допуская	Хорошо	Повышенный

продукции из него	незначительные ошибки и неточности		
	Владеть частично методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-7			
Знать: методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Глубокие знания методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в представлении о методах выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Уметь применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Отлично	Высокий
	Уметь применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-8			
Знать: показатели качества, характеризующие вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	Глубокие знания показателей качества, характеризующих вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в представлении о показателях качества, характеризующих вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о показателях качества, характеризующих вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о показателях качества, характеризующих вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь:	Уметь систематизировать и анализировать данные	Отлично	Высокий

систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	по показателям качества, характеризующим вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него		
	Уметь систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим вторичное и прочие виды сырья животного происхождения, и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-11			
Знать: методы контроля качественных и количественных показателей качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Глубокие знания методов контроля качественных и количественных показателей качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в представлении о методах контроля качественных и количественных показателей качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах контроля качественных и количественных показателей качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах контроля качественных и количественных показателей качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять методы квалитметрического анализа вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Уметь применять методы квалитметрического анализа вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Отлично	Высокий
	Уметь применять методы квалитметрического анализа вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять методы квалитметрического анализа вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение применять методы квалитметрического анализа вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-14			
Знать: физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него	Глубокие знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в представлении о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах, происходящих при производстве вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах, происходящих при производстве вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о физических, химических,	Неудовлетворительно	Не сформирован

	биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах, происходящих при производстве вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него		
Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него, включая химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него, включая химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Отлично	Высокий
	Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него, включая химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично проводить лабораторные исследования безопасности и качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него, включая химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение проводить лабораторные исследования безопасности и качества вторичного и прочих видов сырья животного происхождения, и продукции из него, включая химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства молока и молочных продуктов	Уметь анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Отлично	Высокий
	Уметь анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение анализировать свойства сырья и	Неудовлетворительно	Не сформирован

	полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства вторичного и прочих видов сырья животного происхождения и продукции из него		
--	--	--	--

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Общие сведения о вторичном сырье и прочих видах сырья животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4} , ИД-3 _{ОПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-2 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-11} , ИД-2 _{ПК-11} , ИД-1 _{ОПК-14} , ИД-2 _{ОПК-14} , ИД-3 _{ОПК-14}
2.	Переработка и экспертиза вторичного сырья животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4} , ИД-3 _{ОПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-2 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-11} , ИД-2 _{ПК-11} , ИД-1 _{ОПК-14} , ИД-2 _{ОПК-14} , ИД-3 _{ОПК-14}
3.	Переработка и экспертиза прочих видов сырья животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4} , ИД-3 _{ОПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-2 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-11} , ИД-2 _{ПК-11} , ИД-1 _{ОПК-14} , ИД-2 _{ОПК-14} , ИД-3 _{ОПК-14}

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- курсовая работа, защита проводится в 6 семестре 3 курса;
- экзамен проводится в 6 семестре 3 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к экзамену

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 18 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 15 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект тем для выполнения курсовых работ – 15 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 18 шт. (Приложение 4).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

1. Классификация щетины в зависимости от способа получения.
2. Методы оценки качества кишечного сырья.
3. Классификация кишечного сырья по анатомическому строению и степени обработки.
4. Методы консервирования кишечного сырья. Преимущества и недостатки.
5. Меры по усовершенствованию заготовок, эффективному и безотходному использованию вторичного сырья и прочих видов в народном хозяйстве с учетом экономического состояния рынка страны.
6. Характеристика перопухового сырья по видовому признаку птиц.
7. Свойства рога-копытного сырья. Пороки, снижающие качество сырья.
8. Особенности технологии переработки кишечного сырья и краткая характеристика оборудования, применяемого при переработке кишечного сырья.
9. Характеристика технологических пороков кишечного сырья и меры их устранения.
10. Особенности переработки и сортировки щетины сборной.
11. Специальное сырье и его использование в промышленности.
12. Номенклатура эндокринного сырья, характеристика и использование.
13. Характеристика пантового сырья, заготавливаемого от охотничьих промысловых видов животных.
14. Значение и использование костного сырья в различных отраслях промышленности.
15. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению яиц.
16. Технология производства клея из костного сырья и мездры, и краткая характеристика оборудования, применяемого при его переработке.
17. Экспертиза качества кишечного сырья от разных сельскохозяйственных видов животных.
18. Технология производства щетины-шпарки и экспертиза качества.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

1. Щетину I сорта получают с:

- 1) бока свиньи;
- 2) хребта свиньи;
- 3) брюха свиньи;
- 4) бедра свиньи.

2. К какой категории можно отнести конский волос, полученный с хвоста, если средняя длина пучка составила 35 см?

- 1) подкос;
- 2) подрез;
- 3) косица;
- 4) жилка.

3. При оценке качества скотоволоса используют методы:

- 1) органолептический;
- 2) лабораторный;
- 3) органолептический и аналитический;
- 4) инструментальный.

4. Степень развития рыхлой зоны опухала относится ко второй категории, если находится в пределах:

- 1) 25-50%;
- 2) 50-75%;
- 3) 30-60%;
- 4) 60-80%.

5. Предусмотренные показатели ГОСТом для поделочной категории рога-копытного сырья:

- 1) длина не менее 12 см; толщина стенки у основания 2 мм и более;
- 2) длина не менее 15 см; толщина стенки у основания 1 мм и более;
- 3) длина не менее 20 см; толщина стенки у основания 3 мм и более;
- 4) длина не менее 25 см; толщина стенки у основания 4 мм и более.

6. Этот способ получения дает лучшую по качеству щетину:

- 1) выдергивание вручную;
- 2) стрижка;
- 3) вычесывание;
- 4) выдергивание машинкой.

7. Строение чешуйчатого слоя щетины обуславливает ее:

- 1) прочность;
- 2) толщину;
- 3) блеск;
- 4) цвет.

8. Толщина сердцевинного слоя щетины влияет на ее:

- 1) блеск;
- 2) прочность;
- 3) цвет;
- 4) способность к свойлачиванию.

9. От каких сельскохозяйственных птиц получают наиболее ценное перо:

- 1) кур;

- 2) уток;
- 3) индеек;
- 4) гусей.

10. Для пера водоплавающей птицы характерна следующая технологическая операция:

- 1) механическое обезвоживание;
- 2) мойка;
- 3) сушка;
- 4) охлаждение.

11. Что из нижеперечисленного относят к вторичному животному сырью?

- 1) технические жиры и кости;
- 2) шкуры КРС и шкурки пушных зверей;
- 3) волосяной покров овец и скотоволос;
- 4) шкуры морского зверя.

12. Комплект кишок, после извлечения из туши, разделения на части, очистки от содержимого и слизистых оболочек, обезжиривания и консервирования называют:

- 1) сырец консервированный;
- 2) кишечный полуфабрикат;
- 3) сырец свежий;
- 4) кишечный фабрикат.

13. Какая оболочка составляет основу кишечного полуфабриката и фабриката

- 1) серозная;
- 2) подслизистая;
- 3) мышечная;
- 4) слизистая.

14. Назовите производственное наименование пищевода крупного рогатого скота.

- 1) проходник;
- 2) синюга;
- 3) толстая черева;
- 4) пикало.

15. Какой показатель качества положен в основу сортировки пант?

- 1) масса;
- 2) форма;
- 3) цвет;
- 4) степень окостенения.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66–85% правильных ответов
удовлетворительно	51–65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект тем для выполнения курсовых работ по дисциплине

Примерные темы курсовых работ для оценки компетенций (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

1. Первичная переработка кишечного сырья, заготавливаемого от различных видов сельскохозяйственных животных.
2. Особенности микроструктуры перопухового сырья в зависимости от вида птицы.
3. Способы переработки костного сырья, получаемого от различных видов сельскохозяйственных животных.
4. Особенности гистологического строения различных отделов кишечника КРС.
5. Технология переработки и экспертиза щетины.
6. Технология переработки и экспертиза перопухового сырья, заготавливаемого от водоплавающей птицы.
7. Номенклатура и первичная обработка эндокринного сырья.
8. Технология переработки и использование рога-копытного сырья в промышленности.
9. Технологии производства и переработки птицеводческой продукции.
10. Технология производства и переработки продукции пчеловодства.
11. Характеристика мягких категорий скотоволоса сельскохозяйственных животных, использование в промышленности и народном хозяйстве.
12. Характеристика жесткой категории скотоволоса сельскохозяйственных животных, использование в промышленности и народном хозяйстве.
13. Влияние различных факторов на товарные свойства щетины.
14. Животные жиры: источники, использование, основы стандартизации.
15. Требования нормативной документации к качеству пантового сырья.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при защите курсовой работы

Отметка	Критерии оценивания
отлично	Оформление и содержание курсовой работы полностью соответствует требованиям, все заявленные цель и задачи обоснованы и реализованы, выводы отражают поставленные задачи. Доклад полностью раскрывает содержание курсовой работы, иллюстративный материал наглядный и дополняет доклад. Обучающийся при ответах оперирует профессиональными терминами, приводит практические примеры, легко находит взаимосвязь теоретических положений с практическими решениями.
хорошо	В целом по оформлению и содержанию, курсовая работа соответствует методическим рекомендациям РП дисциплины, но выявлены незначительные замечания. Доклад раскрывает содержание курсовой работы, иллюстративный материал наглядный и дополняет доклад, имеется незначительные замечания. Обучающийся грамотно отвечает на дополнительные вопросы, приводит практические примеры, применяет профессиональную терминологию в области технологии хранения продуктов животного происхождения, но проявляет затруднение при установлении взаимосвязи теоретической и практической составляющей курсовой работы.
удовлетворительно	Имеются несоответствия между поставленными задачами и полученными результатами. Не все выводы в работе аргументированы и обоснованы. Не по всем разделам курсовая работа оформлена в соответствии с методическими рекомендациями РП дисциплины. Доклад раскрывает содержание курсовой работы, иллюстративный материал не дополняет доклад, либо выполнен небрежно. Обучающийся отвечает на дополнительные вопросы, не использует профессиональную терминологию в области технологии хранения продуктов животного происхождения, затрудняется привести практические примеры, подтверждающие выводы.
неудовлетворительно	Оформление и содержание курсовой работы не соответствует установленным требованиям. Доклад не соответствует содержанию курсовой работы, иллюстративный материал либо отсутствует, либо не дополняет доклад. Обучающийся затрудняется в ответах на дополнительные вопросы.

Комплект вопросов к экзамену по дисциплине

Примерные вопросы к экзамену для оценки компетенций (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

1. Значение щетины в народном хозяйстве. Основы сортировки щетины-шпарки и щетины сборной.
2. Методы консервирования кишечного сырья. Преимущества и недостатки.
3. Классификация пороков рогов, заготовливаемых от сельскохозяйственных видов животных.
4. Номенклатура эндокринного сырья. Значение и использование.
5. Классификация кишечного сырья. Значение и использование.
6. Характеристика и экспертиза костного сырья. Влияние различных факторов на качество кости.
7. Характеристика пороков консервирования кишечного сырья и кишечного полуфабриката.
8. Экспертиза жесткой производственной категории скотоволоса.
9. Товарные свойства и экспертиза перопухового сырья в зависимости от видов птиц.
10. Классификация костного сырья. Значение и использование.
11. Методы оценки качества перопухового сырья.
12. Современное экономическое значение второстепенных и прочих видов сырья животного происхождения.
13. Видовые различия в строении, товарных свойствах и назначении скотоволоса. Значение и использование.
14. Особенности гистологического строения различных отделов кишечника сельскохозяйственных животных.
15. Экспертиза костного сырья. Влияние различных факторов на качество кости.
16. Технология производства кишечного фабриката и краткая характеристика оборудования, применяемого при его выработке.
17. Технология производства желатина из костного сырья и краткая характеристика оборудования, применяемого при его выработке.
18. Технология производства товаров народного потребления из рога-копытного сырья и краткая характеристика оборудования, применяемого при его переработке.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенных в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства и экспертиза вторичного сырья и прочих видов»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022–2023 учебном году на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения