

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ базовый

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, приказ Министерства образования и науки РФ № 379 от 22.04.2014 г., зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 N 33389).


Составитель:

к.т.н., доцент кафедры товароведения
и экспертизы товаров
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Василенко О.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23 июня 2020 года)

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО  Каширина Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3	Условия реализации учебной дисциплины.....	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	13
5	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	15

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной Технология производства мясных консервов и концентратов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина Технология производства мясных консервов и концентратов относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов направлено на достижение следующих *целей*:

- знания в области номенклатуры и ассортимента мясных консервов и концентратов;
- формирование знаний в области производства мясных консервов и концентратов;
- знания в области ведения учета и отчетности производстве мясных консервов и концентратов;

Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных консервов и концентратов;
- изучить требования действующих стандартов к качеству мясных консервов и концентратов;
- изучить режим технологических процессов производства мясных консервов и концентратов;
- изучить причины возникновения брака;
- изучить методику технологических расчетов производства мясных консервов;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и концентратов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.4 Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 ч;
- консультации – 6 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебной работы	Объём часов	
	6 семестр (3 года 10 месяцев)	4 семестр (2 года 10 месяцев)
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64	64
в том числе		
лекции	32	32
практические занятия		
лабораторные занятия	32	32
Самостоятельная работа (всего)	26	26
в том числе:		
курсовая работа	-	-
индивидуальный проект	-	-
самоподготовка: изучение материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю	20	20
реферат	6	6
Консультации	6	6
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	Другие формы	Другие формы

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Сырье для производства мясных консервов и концентратов			
Тема 1 Ассортимент мясных консервов и концентратов	Содержание учебного материала: Ассортимент мясных консервов и концентратов. Виды мясных консервов и концентратов. Категории мясных консервов и концентратов.	6	1,2
Тема .2 Сырье для производства мясных консервов и концентратов	Содержание учебного материала: Виды основного сырья для производства мясных консервов и концентратов и его характеристика. Требования к консервной таре. Подготовка вспомогательных материалов	12	
	Лабораторное занятие № 1. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства натурально-кусковых мясных консервов.	2	
	Лабораторное занятие № 2. Изучение технологии производства фаршевых мясных консервов	4	
	Лабораторное занятие № 3 Изучение технологии производства мясорастительных консервов	4	
	Лабораторное занятие № 4 Изучение технологической схемы изготовления сборных жестяных банок, составление схемы контроля	4	
Лабораторное занятие №5 Изучение технологии производства сублимированных мясопродукты и мясных бульонных кубиков	4		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		10	3
Тематика домашних заданий 1. Классификация мясных консервов в соответствии с действующими нормативными документами», 2 «Виды мясных концентратов», 3 «Виды сырья для производства мясорастительных консервов 4. Характеристика тары для производства консервов 5 Линии по производству жестяной тары 6. «Влияние вида консервов на сроки хранения», «Маркировка консервов 7 Контроль технологических процессов в сырьевом отделении.			

Раздел 2. Технология производства мясных консервов и концентратов			
Тема 1 Технология производства мясных консервов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс производства мясных консервов. Предварительная обработка сырья. Подготовка вспомогательных материалов. Фасование и укупоривание. Проверка герметичности закатанных банок. Стерилизация консервов. Техника стерилизации Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации Качество консервов. Виды брака. Хранение и отгрузка мясных консервов. Консервы для детского и диетического питания. Основные технологические расчеты при производстве мясных консервов	10	
	Лабораторная работа № 6. Анализ технологических режимов мясных консервов	4	
	Лабораторная работа № 7. Проведение оценки качества мясных консервов	2	
	Лабораторная работа № 8. Изучение технологии производства и проведение оценки качества детских мясных консервов «Пюре мясное детское»	4	
Тема 2 Технология производства мясных концентратов	Содержание учебного материала: Контроль качества сырья и готового продукта. Основные пороки и дефекты. Технологическое оборудование для производства мясных концентратов	4	
	Лабораторная работа № 9 Изучение технологии производства мясных концентратов	2	
	Практическое занятие № 10 Проведение оценки качества мясных концентратов (на примере мясных бульонных кубиков)	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Тематика домашних заданий 1 Схемы контроля технологического процесса порционирования и закатки банок. 2. Влияние вида консервов на сроки хранения. 3. Влияние вида тары на сроки хранения и качество мясных консервов 4. Виды брака при термической обработке колбасных изделий. 5. Изучение мероприятий по недопущению и устранению брака допущенного при производстве консервов. 6. Инновационные виды производства мясных концентратов 7 Новые виды оборудования для производства мясных концентратов 8. Требования к качеству и производству детских мясных консервов.		16	3
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося 1. Изучение литературных источников 2. Решение типовых задач, тестирование			3
Консультации		6	

	Всего	96	96
--	--------------	-----------	-----------

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3.1 Образовательные технологии

Для подготовки специалистов среднего звена в образовательном процессе широко используются такие формы проведения занятий как:

- круглый стол;
- семинар;
- разбор конкретных ситуаций;
- деловые и ролевые игры;
- групповые дискуссии и др.

Образовательные технологии, применяемые в процессе изучения дисциплины:

- модульные технологии;
- технология критического мышления;
- информационно-коммуникативные технологии;
- кейс-технологии.

Применение данных технологий позволит сократить временные затраты на подготовку обучающихся к учебным занятиям; будет способствовать формированию ключевых компетенций.

Перечень тем и видов занятий, проводимых в активной и интерактивной формах

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Активный, интерактивный метод	Объем, ч.
1	Лабораторное занятие	Нормативные документы, используемые при производстве мясных консервов и концентратов.	Разбор конкретных ситуаций	4
2	Теоретическое обучение	Линия по производству детским мясных консервов	Групповое обсуждение	2
3	Лабораторное занятие	Изучение технологических расчетов при производстве мясных консервов	Разбор конкретных ситуаций	4
Всего				8

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
2	Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 165
3	Учебная аудитория лабораторного типа « Лаборатория мясного и животного сырья и продукции »: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрак-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250

	тометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	
4	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44
5	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44
6	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа - технологии и экспертизы продукции животноводства, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной и лабораторной мебели, набор демонстрационного и наглядного оборудования: плакаты со схемами разделки туш и технологических линий производства молочных и мясных продуктов, атлас разделки туш скота; лабораторное оборудование: электронные весы, лабораторная посуда; сушильный шкаф, водяная баня; фотоэлектроколориметр; центрифуга; измельчитель; печь Чижовой; оборудование для производства мясных изделий; рН-метр; «Филин»; аппарат Сокслета; аппарат Къельдаля.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181
7	Учебная аудитория для самостоятельной работы и курсового проектирования: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

	Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	
--	--	--

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Гуринович Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00
2	Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки [Электронный ресурс]: учебное пособие / Зуев Н. А., Пеленко В. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 80 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00

Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Асминкина Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 166 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	1.00

Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : И. Н. Пономарева, Е. А. Стебенева] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]	1.00

Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник ВГАУ
2	СФЕРА: Мясная промышленность / ООО Издательский дом СФЕРА – Санкт-Петербург, 2012 -
3	Мясная индустрия/ ООО Редакция журнала «Мясная индустрия» - Москва, 1993 -
4	Мясные технологии/ ООО «Отраслевые ведомости» - Москва, 2003 -

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

<http://www.vniimp.ru/index.php/journal/all-about-meat>

<http://meat-club.ru/forum/viewtopic.php?f=74&t=3584>

<http://www.myaso-portal.ru/>

<http://www.vse-o-miase.com/>

<http://meatinfo.ru/>

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ ([http:// library.vsau.ru/](http://library.vsau.ru/))

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

2018/2019	1.	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6.	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7.	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library РУНЭБ)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021

	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана- Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 -21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Контроль и оценка промежуточного контроля результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем на экзамене и по результатам выполнения и сдачи курсовой работы

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять технологические схемы производства мясных консервов, для конкретных производственных условий; – составлять машинно-аппаратурные схемы производства мясных консервов; – составлять схемы производственного контроля производства мясных консервов и концентратов; – проводить технологические операции процесса мясных консервов; – проводить технологические операции по предварительной подготовке сырья для мясных консервов; – выполнять технологические расчеты производства мясных консервов; – выявлять брак, допущенный при производстве мясных консервов, - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; – устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных консервов <p>.Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных консервов; - требования действующих стандартов к качеству мясных консервов и концентратов; - режимы технологических процессов производства мясных консервов; - причины возникновения брака; 	<p style="text-align: center;">Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение домашних заданий, работа с информацией, документами, литературой; - выполнение практических заданий по теме занятий; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий; - другие форма контроля <p>Формы оценки результативности обучения: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации с учетом результатов текущего контроля</p>

<ul style="list-style-type: none"> - методику технологических расчетов производства мясных консервов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов; - требования охраны труда и правила техники безопасности консервного производства 	
---	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - аргументировано обосновывать выбор своей профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за работой обучающихся на практических и лабораторных занятиях; - контроль решения ситуационных задач, подготовка, рефератов, докладов; - опрос; - тестирование; - другие формы контроля
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации производства мясных консервов и концентратов. - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по производству мясных консервов. 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для производства колбасных изделий. 	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, по-	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	

требителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства мясных консервов.	
Профессиональные компетенции		
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полу-фабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Владение методами и способами: - подготовки рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката; - обоснованного выбора производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением - полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки; - четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д.)	Текущий контроль: - оценка выполнения заданий; - контроль решения ситуационных задач, подготовки проектов, рефератов, докладов и т.д.; - устный опрос; - тестирование; - контроль за работой обучающихся на лабораторных занятиях; - оценка работы в малых группах; Промежуточная аттестация: - другие формы контроля
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования	

	<ul style="list-style-type: none"> - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса - своевременное корректирование режимов технологического процесса - грамотное ведение технологических расчетов - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса 	
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> - объяснять сущность режимов и технологических процессов производства мясных консервов и концентратов; - проводить технологические расчеты при производстве мясных консервов; - вести контроль технологических процессов производства мясных консервов и концентратов 	
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> -- способен объяснить устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования для производства мясных консервов; - грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря; - четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности 	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Критерии оценки текущего контроля

5.1.1 Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный	Обучающийся показал прочные знания основных положений

уровень	ний учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворительно», низкий уровень	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

5.1.2 Критерии оценки тестирования

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

5.1.3 Критерии оценки рефератов

Оценка «отлично» выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-техническую документацию, мнения известных учёных в данной области. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-техническую документацию.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не сослался на мнения учёных, не трактовал соответствующие источники, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

5.1.4. Критерии оценки индивидуальных заданий

Оценка «5»: работа носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением ма-

териала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; имеет положительные отзывы руководителя; при защите работы обучающийся показывает достаточно глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «4»: носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя; при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «3»: носит практический характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; в отзывах руководителя имеются замечания по содержанию работы и оформлению; при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

5.2 Критерии оценки промежуточной аттестации

5.2.1 Критерии оценки другой формы контроля

Оценка экзаменатора, Уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно», низкий уровень	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

5.3 Оценочные средства

5.3.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

5.3.1.1 Устный опрос

1. Как определить качество консервов в герметичной таре?
2. Перечислите основные принципы консервирования.
3. Почему так важно строгое соблюдение основных принципов консервирования?
4. Какой принцип положен в основу метода консервирования продуктов поваренной солью?
5. Какова сущность основных методов определения содержания поваренной соли в пищевых продуктах?
6. Напишите реакции, происходящие в процессе титрования водно-солевой вытяжки.
7. Какие факторы снижают чувствительность аргентометрического метода определения поваренной соли?
8. Как осуществляется входной контроль сырья направленный на производство мясных консервов;
9. Сохранение витаминов и аминокислот в сырье и готовой продукции
10. Дефекты консервов.
11. Режимы хранения и сроки консервов в различной таре.

5.3.1.2. Тестовые задания

1. Технологический процесс – это:

- (!)А) совокупность параллельных и последовательных операций, направленных на преобразование сырья в готовый продукт.
- (?)Б) совокупность однотипных технологических операций, направленных на преобразование сырья в готовый продукт.
- (?)В) способ передачи полуфабрикаты с одной технологической операции в другую.

2. Технологическая операция – это:

- (!)А) элемент технологического процесса, в котором реализуется один из этапов преобразования сырья в продукт.
- (?)Б) момент передачи полуфабрикатов с одной технологической операции в другую.
- (?)В) характеристика технологического процесса.

3. Технологический комплекс – это:

- (!)А) комплект технологического оборудования, машин и аппаратов на котором реализуется технологический процесс или операция.
- (?)Б) перечень оборудования, необходимого для нормального функционирования промышленного предприятия.
- (?)В) совокупность параллельных и последовательных операций, направленных на преобразование сырья в готовый продукт.

4. Технологические потоки - это каналы, по которым

- (?)А) в технологический комплекс вводятся все виды сырья, добавок, комплектующие изделия (например, упаковочные материалы), энергоносители.
- (?)Б) из технологического процесса выводятся все виды готовой продукции, отходы производства, отработавшие энергоносители.
- (!)В) передаются полуфабрикаты с одной технологической операции в другую.
- (?)Г) все ответы верны.

б. Однородная партия сырья, продукции – это:

(?)А) фиксированный объем сырья, продукта, во всех точках которого основные качественные характеристики отличаются не более чем на величину заданного технологического разброса.

(!)Б) объем продукта, полученного на одной технологической линии.

(?)В) фиксированный объем сырья, продукта, полученного по одинаковой рецептуре.

7. Технологическая схема – это:

(?)А) условное изображение оборудования технологического комплекса и технологических потоков с обозначением предполагаемых точек получения информации о состоянии объекта и каналов, по которым могут формироваться управляющие воздействия.

(!)Б) условное изображение способа обработки сырья для получения продукта высокого качества.

(?)В) фиксированное изображение способа и количества вложения сырья для получения готового продукта с заданными параметрами.

8. Структурная схема технологического процесса – это:

(!)А) графическая интерпретация элементов технологического процесса.

(?)Б) графический чертеж получения данного продукта.

(?)В) графическое изображение объема и норм вложения сырья в данный продукт.

9. Показатели качества –это:

(!)А) характеристики готового продукта, отходов, а также характеристики полуфабрикатов, формирующиеся в технологическом процессе.

(?)Б) условия получения готового высококачественного продукта.

(?)В) нормы закладки сырья, определенные рецептурой.

10. Консервированием называется –

(?)А) способ обработки пищевых продуктов, предохраняющих их от порчи, и позволяющей удлинить сроки их хранения.

(?)Б) способ обработки пищевых продуктов, предохраняющих их от порчи, прежде всего микробиологической.

(?)В) способ обработки пищевых продуктов, позволяющей удлинить сроки их хранения.

(!)Г) все ответы верны.

11. Большинство способов консервирования основано на:

(?)1) принципе поддержания жизненных процессов, происходящих в сырье и препятствующих развитию микроорганизмов

(!)2) принципе подавления жизнеспособности микроорганизмов воздействием различных физических или химических факторов.

(?)3) принципе прекращения жизнедеятельности микроорганизмов и жизненных процессов в растительном сырье.

(?)4) совокупности перечисленных выше принципов.

12. Принцип биоза основан на :

(?)1) принципе поддержания жизненных процессов, происходящих в сырье и препятствующих развитию микроорганизмов.

(?)2) принципе поддержания жизненных процессов, препятствующих развитию микроорганизмов.

- (!)3) совокупности перечисленных выше принципов и является основой для хранения свежих плодов, ягод и овощей.
13. В чем отличие стерилизации от пастеризации?
- (!)а) В температурах обработки;
- (?)б) стерилизацию проводят под избыточным давлением.
14. Сроки хранения мясных консервов?
- (?)а) 5 лет
- (!)б) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары
- (?)в) 2 года в зависимости от вида консервов и тары
- (?)г) 1 год
15. Оптимальный режим хранения мясных консервов, 0С?
- (?)а) 10 °С
- (!)б) 5-8 °С, влажность не выше 75 %
- (?)в) 1-5 0С, влажность не выше 75 %
- (?)г) 0 °С
16. Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах ..., %
- (?)А) 2-3
- (!)Б) 1-2,2 % в зависимости от вида
- (?)В) 3-3,5 в зависимости от вида
- (?)Г) 2-2,5
17. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?
- (?)А) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
- (!)Б) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
- (?)В) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук)
- (?)Г) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир).
18. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?
- (?)А) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
- (?)Б) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
- (?)В) мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясopодуктами)
- (!)Г) вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясopодуктами)

5.3.1.3 Перечень тем рефератов

1. История, современное состояние и перспективы развития производства мясных консервов в России.
2. Комплекс оборудования для подготовки бобовых и круп. комплекс оборудования для стерилизации консервов.
3. Виды брака консервов в герметичной посуде.
4. Пищевая ценность мясных консервов и пути ее повышения

5.3.1.4 Перечень тем индивидуальных заданий

- 1 Технология производства натуральных мясных консервов.
- 2 Технология производства фаршевых мясных консервов.
- 3 Технология производства мясных консервов «Завтрак туриста».
- 4 Технология производства консервов из мяса птицы.
- 5 Технология производства консервов из мяса кролика.
- 6 Технология производства нетрадиционного мясного сырья (конина, оленина, нутрии).
- 7 Технология производства мясорастительных консервов.
- 8 Технология производства сублимированных мясных продуктов.
- 9 Технология производства сухого мясного порошка.
- 10 Технология производства мясных бульонных кубиков.
- 11 Технология производства консервов для детского питания.

5.3.1.4 Перечень практических заданий

1. Определить количество основного и вспомогательного сырья для производства 20 000 усл. банок мясных консервов «Говядина тушеная». Номер банки 8
2. Определить количество основного и вспомогательного сырья для производства 10000 усл. банок мясных консервов «Тушенка закусочная». Номер банки 12
3. Определить количество основного и вспомогательного сырья для производства 2000 усл. банок мясных консервов «Завтрак туриста из говядины». Номер банки 8
4. Определить количество основного и вспомогательного сырья для производства 1500 усл. банок мясных консервов «Фарш колбасный». Номер банки 8
5. Определить мяса на костях для производства 20 000 усл. банок мясных консервов «Свинина тушеная». Номер банки 8
6. Определить количество основного и вспомогательного сырья для производства 20 000 усл. банок мясных консервов «Баранина тушеная». Номер банки 8
7. Определить количество основного и вспомогательного сырья для производства 1000 усл. банок мясных консервов «Курица в собственном соку». Номер банки 12




5.3.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

5.3.2.1 Перечень вопросов для промежуточной аттестации

1. Классификация мясных консервов.
2. Требования к сырью и вспомогательным материалам.
3. Требования к консервной таре.
4. Технологический процесс производства мясных консервов.
5. Предварительная обработка сырья.
6. Подготовка вспомогательных материалов.

7. Фасование и укупоривание.
8. Проверка герметичности закатанных банок
9. Стерилизация консервов.
10. Техника стерилизации
11. Оборудование для термической обработки консервов.
12. Обработка консервов после стерилизации
13. Качество консервов.
14. Виды брака.
15. Хранение и отгрузка мясных консервов.
16. Консервы для детского и диетического питания.
17. Основные технологические расчеты при производстве мясных консервов.

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>п. 3.2 п. 3.3 Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>п. 3.3 Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>