

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев Михаил Владимирович

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 27.05.2026 11:15:35

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»  
(Университет Вернадского)**

Кафедра биотехнологий и продовольственной безопасности

Принято Ученым советом  
Университета Вернадского  
«26» марта 2026 г. протокол № 8



## **Рабочая программа дисциплины**

### **Технология производства консервов**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха, 2026

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки\_35.03.07  
Технология производства и переработки сельскохозяйственной

Рабочая программа дисциплины разработана *профессором* кафедры *биотехнологий и продовольственной безопасности*, доктором с.-х. наук *Федосеевой Н.А.*

Рецензент: *доктор биол.наук, доцент, зав.кафедрой природообустройства и водоснабжения Тетдоев В.В.*

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

## 1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК- 3 способность обеспечивать качество и безопасность продукции на всех этапах переработки в соответствии с требованиями технических регламентов и стандартов	<b>Знать (З):</b> биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Уметь (У):</b> определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Владеть (В):</b> навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК- 5 способность анализировать эффективность производственных процессов и внедрять мероприятия по повышению рентабельности и устойчивости перерабатывающего производства	<b>Знать (З):</b> биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Уметь (У):</b> определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Владеть (В):</b> навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

## 2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Основная **цель** дисциплины - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль мясного и рыбного сырья, проводить технологические процессы производства консервов и оценивать их качество.

Задачи дисциплины:

- овладение технологией производства консервных изделий;
- оценка качества сырья и готовой продукции;
- изучение технологий хранения консервных изделий.

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

### 3.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	5 семестр
--------------------	-----------

Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	
<b>часов</b>	<b>108</b>
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>40</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	20
занятия лабораторного типа	20
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>64</b>
в т.ч. курсовая работа	-
<b>Контроль</b>	<b>4</b>
Вид промежуточной аттестации	зачет

### 3.2 Заочная форма обучения

Вид учебной работы	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	108
<b>часов</b>	
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>12,25</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	6
занятия лабораторного типа	6
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>91,75</b>
<b>Контроль</b>	<b>4</b>
Вид промежуточной аттестации	0,25 (зачет)

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

### 4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций

Очной / заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	Самостоятельной работы		
Раздел 1. <i>Технология производства мясных консервов</i>	51	20	30	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
Раздел 2. <i>Технология производства рыбных консервов</i>	51	20	30	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
<b>Контроль</b>	<b>4</b>				
<b>Итого за семестр</b>					
<b>Итого за курс</b>	108	40	60		
<b>Промежуточная аттестация</b>	0,25				
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	108				

#### Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	Самостоятельной работы		
Раздел 1. <i>Технология производства мясных консервов</i>	51	2	13	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
		25	26		
Раздел 2. <i>Технология производства рыбных консервов</i>	51	25	26	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
<b>Итого за курс</b>	103,75	50	52		
<b>Промежуточная аттестация</b>	0,25	50	52		
<b>Контроль</b>	4				
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	108				

#### Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Задача (практическое задание, лабораторная работа)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий.	Комплект задач и заданий
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
---	---------	--	----------------

*Перечень оценочных средств может быть дополнен и уточнен разработчиком фонда оценочных средств.*

#### 4.2 Содержание дисциплины по разделам

##### Раздел 1

**Цель** – ознакомиться с современными технологиями производства мясных консервов.

**Задачи** – анализ современного состояния отрасли; рассмотрение вопросов будущего Требования к мясному и растительному сырью, используемому в консервном производстве. Влияние хранения исходного сырья на качество консервов. Материалы и пищевые добавки, используемые в производстве комбинированных консервов. Традиционные и перспективные виды тары, используемые при изготовлении консервов. Дефекты тары и их выявление. Способы санитарной обработки тары. Особенности коррозионных процессов тары в зависимости от материала, содержащего консервов. Определение качеств сырья для производства мясных консервов

**Перечень учебных элементов раздела:** реферат, тестовый материал

##### Раздел 2

**Цель** ознакомиться с современными технологиями производства рыбных консервов.

**Задачи** – анализ современного состояния отрасли; рассмотрение вопросов будущего Классификация рыбных консервов: стерилизованные (натуральные и закусочные), нестерилизованные (пресервы). Стерилизованные рыбные консервы по составу сырья: однокомпонентные, многокомпонентные, комбинированные; по группам и видам: натуральные (в собственном соку, с добавлением масла, в желе, в бульоне и соусах), в томатном соусе, в желе, в масле (типа шрот, из копченой/подкопченной рыбы, типа сардин), суфле; консервы-уха, консервы-супы, из рыбы в бульоне; фарши, пудинги, паштеты, в маринаде, из печени (молок, икры), рыбо-растительные (в масле; в томатном соусе; в бульоне, заливке, маринаде, соусе), овощерыбные (содержание рыбного сырья не менее 50%). Нестерилизованные рыбные консервы (пресервы): по способу посола (малосольные, из рыбы специального посола, из рыбы пряного посола); по составу сырья (однокомпонентные, пресервы-пасты, комбинированные, с растительными добавками); по виду заливки (в заливке, в соусе, в масле, в маринаде, в майонезных заливках, с пряностями); по способу разделки (из разделанной рыбы, из неразделанной рыбы).

**Перечень учебных элементов раздела:** реферат, тестовый материал, решение задач

#### 5. Оценочные материалы по дисциплине

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

#### 6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

##### 6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
1	Федосеева Н.А. Технология производства консервов: Методические указания по изучению дисциплины / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Н.А. Федосеева, Балашиха., 2026.

## **6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины \***

Печатные учебные издания в библиотечном фонде \*

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
Основная		
1	1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / [Г. С. Шарафутдинов и др.] ; под ред. Г. С. Шарафутдинова]. - Казань : Изд-во Казанского ун-та, 2004. - 267 с.	
2	Константинова, Л. Л. Сырье рыбной промышленности : учеб. пособие для вузов / Л. Л. Константинова, С. Ю. Дубровин. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. - 237 с	
3	1. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология переработки сельскохозяйственной продукции" / Н. И. Морозова [и др.]. - Рязань : Изд-во РГАТУ, 2012. - on-line : рис., табл. - URL: <a href="https://lib.rucont.ru/efd/232362/info">https://lib.rucont.ru/efd/232362/info</a>	
Дополнительная		
4	1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / [М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко] ; под ред. М. Ф. Боровкова. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2013. - 480 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/5703">https://e.lanbook.com/book/5703</a> .	
5	1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : практикум для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 — «Ветеринария» (квалификация (степень) «специалист») / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е изд., доп., перераб. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 240 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4129">https://e.lanbook.com/book/4129</a>	

*\*В случае использования печатных изданий указывается литература, которая имеется в наличии в библиотеке академии в печатном виде из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося из числа лиц одновременно осваивающих данную дисциплину.*

Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)\*\*:

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
Основная		
1	Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/517504">https://urait.ru/bcode/517504</a>
Дополнительная		

*\*\* указываются ЭБС, с которыми заключены библиотекой университета договора*

### 6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов \*

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ)
	Электронно-библиотечная система «eLibrary»	<a href="http://www.elibrary.ru">http://www.elibrary.ru</a> (авторизованный доступ)
	Видеолекции портала «НаукаPRO»	<a href="https://rutube.ru/video/7a6519e98fc0edd3208bbc509bdde048/">https://rutube.ru/video/7a6519e98fc0edd3208bbc509bdde048/</a>

*отобрать имеющиеся ЭОРы для своей дисциплины, разобраться с вопросом доступа,*

#### **6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение**

##### **Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы**

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>  
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

##### **Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Система дистанционного обучения Moodle [www.portfolio.rgazu.ru](http://www.portfolio.rgazu.ru) (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

##### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое)  
<https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

#### **6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения**

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для самостоятельной работы	Учебно-административный корпус. Помещение для самостоятельной работы. Читальный зал	Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.

*\*Указывается оборудование и технические средства обучения в учебной аудитории для проведения занятий. Технические средства обучения (ТСО) – совокупность технических устройств с дидактическим обеспечением, применяемых в учебно-воспитательном процессе для предъявления и обработки информации с целью его оптимизации. Таким образом, ТСО объединяют два понятия: технические устройства (аппаратура) и дидактические средства обучения (носители информации), которые с помощью этих устройств воспроизводятся.*

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**  
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной  
аттестации обучающихся по дисциплине**

**Технология производства консервов**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки  
сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха, 2026

### 1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
<p>ПК – 3. способность обеспечивать качество и безопасность продукции на всех этапах переработки в соответствии с требованиями технических регламентов и стандартов</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительно)</b></p>	<p><b>Знает:</b> методы чистопородного разведения, скрещивания и гибридизации для выведения, совершенствования и сохранения пород, типов, линий животных; основы кормления, содержания и воспроизводства животных</p> <p><b>Умеет:</b> отбирать, оценивать и планировать подбор животных для воспроизводства стада по комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам, по качеству потомства, производителей и маток по препотентности; составлять нормативы кормления, содержания животных</p> <p><b>Владеет:</b> традиционными методами, способов и приемов селекции, кормления и содержания и воспроизводства животных; способностью рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеть различными методами заготовки и хранения кормов</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Твердо знает:</b> методы чистопородного разведения, скрещивания и гибридизации для выведения, совершенствования и сохранения пород, типов, линий животных; основы кормления, содержания и воспроизводства животных</p> <p><b>Уверенно умеет:</b> отбирать, оценивать и планировать подбор животных для воспроизводства стада по комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам, по качеству потомства, производителей и маток по препотентности; составлять нормативы кормления, содержания животных</p>	

		<p><b>Уверенно владеет:</b> традиционными методами, способов и приемов селекции, кормления и содержания и воспроизводства животных; способностью рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеть различными методами заготовки и хранения кормов</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Сформировавшееся систематические знания:</b> методы чистопородного разведения, скрещивания и гибридизации для выведения, совершенствования и сохранения пород, типов, линий животных; основы кормления, содержания и воспроизводства животных</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> отбирать, оценивать и планировать подбор животных для воспроизводства стада по комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам, по качеству потомства, производителей и маток по препотентности; составлять нормативы кормления, содержания животных</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> традиционными методами, способов и приемов селекции, кормления и содержания и воспроизводства животных; способностью рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеть различными методами заготовки и хранения кормов</p>	
<p>ПК – 5 способность анализировать эффективность производственных процессов и внедрять мероприятия по повышению рентабельности и устойчивости перерабатывающего производства</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительно)</b></p>	<p><b>Знает:</b> биологические и хозяйственные особенности животных, способы селекции, кормления и содержания животных, методы комплексной оценки животных</p> <p><b>Умеет:</b> оценивать животных разных видов, пород, типов, линий по экстерьеру и конституции разными методами в процессе ежегодной бонитировки племенных животных</p> <p><b>Владеет:</b></p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Твердо знает:</b> биологические и хозяйственные особенности животных, способы селекции, кормления и содержания</p>	



		животных, методы комплексной оценки животных <b>Уверенно умеет:</b> оценивать животных разных видов, пород, типов, линий по экстерьеру и конституции разными методами в процессе ежегодной бонитировки племенных животных <b>Уверенно владеет:</b>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Сформировавшиеся систематические знания:</b> биологические и хозяйственные особенности животных, способы селекции, кормления и содержания животных, методы комплексной оценки животных <b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> оценивать животных разных видов, пород, типов, линий по экстерьеру и конституции разными методами в процессе ежегодной бонитировки племенных животных <b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> навыками оценки животных разных видов, пород, типов, линий по продуктивным, воспроизводительным показателям, по происхождению и качеству потомства	

## 2. Описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение тестов по модулям	не выполнена или все задания решены неправильно	Решено более 50% задания, но менее 70%	Решено более 70% задания, но есть ошибки	все задания решены без ошибок

\* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации по дисциплине.

### 2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

*(в соответствии пунктом 4 рабочей программы дисциплины)*

**КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ для текущей аттестации (зачет) по дисциплине  
Птицеводство**

Зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 50 минут.

**Раздел 1: Технология производства мясных консервов**

ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

1. С какой целью в консервном производстве используют жировое сырье, яйца и яйцепродукты, молоко и молочные продукты?
2. Какие виды растительных наполнителей используют в консервном производстве?
3. Какие признаки лежат в основе классификации мясных консервов?
4. Какие технологические операции являются общими при производстве консервов различных видов?
5. Какие виды предварительной тепловой обработки сырья применяют в консервном производстве?
6. Каковы основные способы стерилизации консервов? Что такое формула стерилизации?
7. Как сортируют консервы? Какие дефекты обнаруживаются при сортировке?
8. При каких условиях, в каком виде и сколько времени хранят консервы?
9. Какие виды брака возможны при длительном хранении консервов?
10. Какие методы исследований включают физико-химические показатели консервов?
11. Какое мясо допускается использовать в производстве мясных консервов?
12. Дайте понятие, что такое мясные баночные консервы.
13. Дайте понятие, что такое белкова-качественный показатель.
14. Чем определяется биологическая ценность животных жиров?
15. Основные причины бомбажа консервов.
16. Какое мясо не допускается использовать при производстве консервов?
17. Какая технологическая операция следует после закатки при производстве мясных консервов?
18. Мясные консервы из какого вида мясного сырья дают большой бомбаж?
19. Основные операции по подготовке и обработке сырья при производстве мясных консервов.
20. К появлению какого порока приводит изменение формы банок вследствие неосторожной их передачи?
21. Как формируют и стерилизуют консервы детского питания?
22. Какие виды тары используют в консервном производстве?
23. По какому принципу подбирают рецептуры консервов?
24. Какие виды брака могут быть в жестяно-баночном производстве, причины их возникновения, способы устранения?
25. Какие показатели характеризуют качество жести?

26. Что собой представляют технологические линии для выработки консервов?
27. Как обрабатывают субпродукты перед их фасованием в банки?
28. Какие способы посола используют и для каких видов мясных консервов?
29. Каковы допустимые нормы общей микробной обсемененности и содержания спор в сырье, используемом при производстве консервов?
30. В чем заключается подготовка вспомогательных материалов перед их фасованием в мясные консервы?
31. С какой целью вакуумируют банки при закате, каким образом?
32. Как проверяют герметичность наполненных банок?
33. Какие причины вызывают негерметичность банок?
34. С какой целью стерилизуют консервы?
35. Какие факторы влияют на степень выживаемости микрофлоры?
36. Каков порядок бактериологических исследований консервов после стерилизации?
37. Каков порядок бактериологических исследований консервов до стерилизации?
38. Перечислите нормативно-технические документы на оборудование, используемое в производстве мясных консервов.
39. Какие требования ГОСТов, ОСТов, ТУ на консервы из мяса птицы распространяются?
40. Охарактеризуйте принцип биоа.
41. Рассчитать необходимое количество говядины жилованной для производства 8 туб консервов «Говядина тушеная» в смену, если расход основного сырья на 1 тфб составляет 294,9 кг. Для производства данного вида консервов принимается банка №9.
42. Рассчитать необходимое количество туш для производства консервов «Говядина тушеная», если для производства консервов требуется говядина 1 категории без вырезки, норма выхода которой при обвалке и жиловке составляет 75,5% к массе мяса на кости. Мощность цеха по выработке консервов – 4,58 тфб/смену.
43. Определите в соответствии с рецептурными данными необходимое количество соли, сахара, нитрита, глюкозы и желатина для приготовления шприцовочного рассола при изготовлении ветчинных консервов – «Ветчина стерилизованная» в объеме 6 туб, если расход шприцовочного рассола составляет 13-14% к массе сырья.
44. Определите в соответствии с рецептурными данными необходимое количество соли, сахара, нитрита, глюкозы и желатина для приготовления заливочного рассола при изготовлении ветчинных консервов – «Говядина пастеризованная» в объеме 7 туб, если расход заливочного рассола составляет 40% к массе сырья.
45. Рассчитать необходимое количество тары и вспомогательных материалов на 3 туб консервов в соответствии с нормами расхода на 1 туб консервов.
  1. Что такое баночные рыбные консервы?
  2. Что является основным и дополнительным сырьем для приготовления баночных рыбных консервов?
  3. Как классифицируются рыбные консервы в зависимости от вида сырья?
  4. На какие группы подразделяются рыбные консервы в зависимости от способов приготовления?
  5. На какие группы подразделяются рыбные консервы в зависимости от назначения?
  6. Дайте понятие, что такое натуральные рыбные консервы?
  7. Особенности приготовления рыбных консервов в томатном соусе.
  8. Особенности приготовления рыбных консервов в масле.
  9. Дайте понятие, что такое паштеты и рыбные пасты?
  10. Каковы основные технологические процессы производства рыбных консервов?

11. Как осуществляется стерилизация рыбных консервов?
  12. Как осуществляется маркировка рыбных баночных консервов?
  13. Как осуществляется хранение и транспортировка рыбных баночных консервов?
  14. Основные дефекты рыбных консервов.
  15. Основные виды рыбной икры.
  16. Каковы технологические особенности приготовления отдельных видов рыбной икры?
  17. Из икры каких видов рыб готовят зернистый продукт?
  18. В чем заключается пищевая ценность икры?
  19. Какую икру извлекают только из живой рыбы?
  20. Что такое пастеризация икры и каково ее значение?
  21. Поясните технологическую схему производства натуральных рыбных консервов?
  22. Какова технологическая схема производства рыбных консервов в масле?
  23. Каковы особенности технологической схемы приготовления рыбо-овощных консервов?
  24. Поясните технологическую схему приготовления пресервов?
  25. Каких рыб в основном используют для производства пробойной икры?
  26. Что служит сырьем для получения аналога осетровой икры?
  27. Что добавляют к зерну лососевых рыб для предупреждения склеивания икринок?
  28. Нормы закладки рыбного сырья и заливки на учетную банку в производстве натуральных консервов с добавлением бульона?
  29. Сущность процесса созревания рыбных консервов?
  30. Принцип работы автоклава.
  31. Как осуществляется герметизация консервной тары?
  32. Нормы закладки рыбного сырья и гарнира на учетную банку в производстве комбинированных консервов?
  33. Поясните технологическую схему приготовления томатной заливки в производстве консервов в томатном соусе?
  34. Режимы горячего копчения в производстве рыбных консервов?
  35. Ключевые особенности бланшированной и обжаренной рыбы?
  36. Принцип действия обжарочной ванны.
  37. Режимы тепловой обработки - пропекание?
  38. Режимы тепловой обработки - бланширование?
  39. Режимы тепловой обработки - обжаривание?
  40. Поясните технологическую схему производства натуральных консервов из печени
1. Современное состояние и перспективы развития консервной промышленности в Российской Федерации.
  2. Производство и потребление консервных изделий в Российской Федерации
  3. Сырье, используемое в мясном консервном производстве.
  4. Требования, предъявляемые к сырью (мясо) и вспомогательным материалам.
  5. Подготовка мясного сырья для консервов.
  6. Характеристика подготовительных операций вспомогательного сырья.
  7. Предварительная тепловая обработка основного и вспомогательного сырья. способы, режимы, применяемое оборудование.
  8. Тара, используемая в консервном производстве. Достоинства и недостатки стеклянной и металлической тары.

9. Новые виды упаковочных материалов, используемых в консервном производстве.
10. Ассортимент и классификация баночных мясных консервов.
11. Особенности изменений мясопродуктов при нагреве выше 1000С. Гидролиз белковых соединений, гидротермический распад коллагена, изменение экстрактивных веществ аминокислот, витаминов в зависимости от условий нагрева.
12. Методы стерилизации мясных консервов. Влияние нагрева на микрофлору свойства и пищевую ценность продукта.
13. Формула стерилизации, характеристика элементов формулы стерилизации. Критерии выбора оптимальных режимов стерилизации.
14. Техника стерилизации. Сравнительная характеристика аппаратов периодического и непрерывного действия для стерилизации мясных консервов.
15. Организация непрерывно-поточных линий производства массовых видов консервов.
16. Порционирование и закатка банок.
17. Технологическая схема производства мясных консервов. Режимы, оборудование, техника стерилизации.
18. Посол мясного сырья для производства массовых видов консервов.
19. Способы расчета изменения пищевой ценности продукта при стерилизации.
20. Определение формулы стерилизации по величине стерилизующего эффекта.
21. Дайте определение понятию стерилизующий эффект.
22. Сортировка, охлаждение и упаковывание мясных баночных консервов. Технологические параметры и режимы.
23. Классификация дефектов мясных консервов.
24. Причины бактериальной и химической порчи.
25. Пастеризованные консервы. Отличительные особенности подготовки сырья и производства их.
26. Причины возникновения физического бомбажа. Пути его предотвращения.
27. Устранение причин брака мясных баночных консервов.
28. Влияние санитарных режимов производства, свойств продукта, величины рН, содержания жира и фитоцидов на эффективность стерилизации. Технология производства мясорастительных консервов.
29. Технология производства субпродуктовых консервов.
30. Технология производства деликатесных консервов.
31. Технология производства фаршевых консервов.
32. Технология производства консервов из мяса птицы.
33. Сортировка мясных консервов. Цель и порядок проведения. Использование отбракованных консервов.
34. Технологическая схема производства натуральных кусковых мясных консервов.
35. Подготовка субпродуктов для консервного производства.
36. Пастеризация мясных консервов. Оборудование для пастеризации.
37. Пастеризация мясных консервов. Оборудование для пастеризации.
38. Баночные рыбные консервы.
39. Основное и дополнительное сырье рыбных консервов.
40. Классификация рыбных консервов в зависимости от видов сырья.
41. Натуральные рыбные консервы.
42. Технология производства рыбных консервов в томатном соусе.
43. Технология производства рыбных консервов в масле.
44. Стерилизация рыбных консервов.
45. Маркировка рыбных консервов.
46. Технология производства рыбо-овощных консервов.

47. Пресервы. Технология производства.
48. Технология производства рыбной икры.
49. Требования, предъявляемые к таре.