

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевых  
производств и биотехнологий,  
доцент



А.В. Степовой

«17» мая 2023 г.

**Использование нетрадиционных видов сырья в технологии  
мясных продуктов**

Направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**  
(программа академической магистратуры)

Направленность подготовки

**«Разработка технологий продуктов  
питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования

**Магистратура**

Форма обучения

**Заочная**

Краснодар

**2023**

Рабочая программа дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г., регистрационный номер № 937.

Автор:  
канд. техн. наук, доцент



С.В. Патиева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции от 11.05.2023 г. № 9

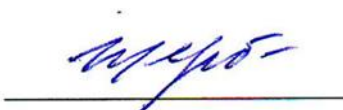
Заведующий кафедрой ТХПЖП,  
д-р. с.-х. наук, профессор



Н.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых производств и биотехнологий, протокол № 7 от 17.05.2023 г.

Председатель  
методической комиссии  
д-р. тех. наук.,  
профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы  
канд. техн. наук, доцент



С.В. Патиева

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» являются приобретение магистрами углубленных знаний и практического навыка оценки функциональных и технологических характеристик и технологии производства продуктов питания на основе нетрадиционного мясного сырья.

### **Задачи дисциплины**

- приобрести способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья

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

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ПК-3 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья

В результате изучения дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н)

ОТФ: Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ТФ: Разработка новых технологий производства новых видов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (Е/01.7).

ТД: Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

## **3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

«Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Разработка технологий продуктов питания животного происхождения».

## **4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единиц)**

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
<b>Контактная работа</b>		11
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	-	10
– лекции	-	4
– практические	-	6
–внеаудиторная	-	1
– зачет	-	1
<b>Самостоятельная работа</b>	-	97
в том числе:		
– прочие виды самостоятельной работы	-	93
контроль	-	4
<b>Итого по дисциплине</b>	-	108
в том числе в форме практической подготовки	-	2

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины студенты (обучающиеся) сдают экзамен (зачет, зачет с оценкой), выполняют курсовую работу (проект).

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 1 семестре по учебному плану заочной формы обучения.

### Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции и	Практические занятия	В том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Тема №1: Перспективы и актуальность использования нетрадиционного мясного сырья в пищевых технологиях	ПК-3	1	-	-	-	18

	<p>Вопросы:</p> <p>1.Приоритетное развитие животноводства в России.</p> <p>2.Атуальность использования нетрадиционных видов мясного сырья в мясоперерабатывающих технологиях</p>						
2	<p>Тема №2: Качественные характеристики конины</p> <p>Вопросы:</p> <p>1.Коневодство для пищевой промышленности.</p> <p>2.Требования ГОСТ к лошадям для убоя, конине и жеребятине</p> <p>3. Химический состав, пищевая и биологическая ценность конины.</p> <p>4. Разделка конины и жеребятины на отруба</p> <p>5. Диетические характеристики конины</p>	ПК-3	1	2	-	-	9
3	<p>Тема №2: Качественные характеристики оленины</p> <p>Вопросы:</p> <p>1.Общая характеристика оленины.</p> <p>2.Требования ГОСТ к оленям для убоя оленина в тушах. полутушах</p> <p>3. Химический состав, пищевая и биологическая ценность оленины.</p> <p>4 Разделка оленины на отруба.</p> <p>5.Диетические характеристики оленины</p>	ПК-3	1	2	-		9
4	<p>Тема №3:</p> <p>Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов</p> <p>Вопросы:</p> <p>1.История продукта, полезные свойства мяса буйволов.</p> <p>2. Химический состав и пищевая ценность мяса буйволов.</p> <p>3. Нормы выхода</p>	ПК-3	1	-	-	-	18

	буйволятины						
5	Тема №4: Технологические характеристики и пищевая ценность верблюжатины Вопросы: 1.История и потребительские свойства верблюжатины. 2. Нормативные требования к качеству верблюжатины. 3. Химический состав и пищевая ценность верблюжатины. 4.Среднегодовые нормы выхода верблюжатины. 5.Кулинарные возможности и особенности переработки верблюжатины.	ПК-3	-	-	-	-	20
6	Тема №5: Качественная оценка мяса диких копытных животных Вопросы: 1.Общая характеристика мяса диких животных. 2. Качественная оценка мяса косули. 3. Качественная оценка мяса сайгака. 4.Качественная оценка мяса лося 5. Качественная оценка мяса кабана.	ПК-3	-	-	-	-	19
7	Практическая работа №1: Видовая принадлежность мяса различных животных, используемых в производства пищевой продукции	ПК-3	1	-	2	-	-
8	Практическая работа №2: Технологические характеристики и пищевая ценность конины	ПК-3	1	-	2	-	-
9	Практическая работа №3: Технологические характеристики и пищевая ценность оленины	ПК-3	1	-	2	-	-
10	<b>контроль</b>	ПК-3	-	-	-	-	4
11	Итого			4	6	2	97

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

Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 33 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MT\\_SR\\_ISPOLZOVANIE\\_NETRADICIONNYKH\\_VIDOV\\_SYRJA\\_V\\_TEKHNologii\\_MJASNYKH\\_PRODUKTOV\\_578205\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MT_SR_ISPOLZOVANIE_NETRADICIONNYKH_VIDOV_SYRJA_V_TEKHNologii_MJASNYKH_PRODUKTOV_578205_v1_.PDF)

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-3 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья	
Указываются номер семестра по возрастанию	Указываются последовательно дисциплины, практики
1	Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов
1,2,4	Научно-исследовательская работа
2	Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания
4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

### 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-3 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья					
ИД-1 Оценивает пищевую и биологическую нетрадиционных видов сырья животного	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки При решении	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Кейс задания, тесты, контрольные вопросы

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
происхождения	стандартных задач не продемонстрированы основные умения оценивать пищевую и биологическую нетрадиционных видов сырья животного происхождения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	ошибок. Продемонстрированы основные умения оценивать пищевую и биологическую нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения оценивать пищевую и биологическую нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продемонстрированы все основные умения оценивать пищевую и биологическую нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	
ИД-2 Разрабатывает ассортимент продукции с использованием нетрадиционных видов сырья животного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения разрабатывать ассортимент продукции с использованием нетрадиционных видов сырья животного происхождения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения разрабатывать ассортимент продукции с использованием нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения разрабатывать ассортимент продукции с использованием нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения разрабатывать ассортимент продукции с использованием нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении	Кейс задания, рефераты



Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
		задачи некоторыми недочетами	ованы базовые навыки при решении стандартных задач	нестандартных задач	
ИД-3 Внедряет в производство новых продуктов питания из нетрадиционного сырья животного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения внедрять в производство новых продуктов питания из нетрадиционного сырья животного происхождения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения внедрять в производство новых продуктов питания из нетрадиционного сырья животного происхождения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач некоторыми недочетами	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения внедрять в производство новых продуктов питания из нетрадиционного сырья животного происхождения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения внедрять в производство новых продуктов питания из нетрадиционного сырья животного происхождения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	Контрольные вопросы, рефераты
ИД-4 Определяет конкурентоспособность производства продуктов питания, произведенных на основе нетрадиционных видов сырья животного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения определять конкурентоспособность	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения определять конкурентоспособность	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения определять	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения определять конкурентоспособность производства	Кейс задания, рефераты, контрольные вопросы

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	способность производства продуктов питания, произведенных на основе нетрадиционных видов сырья животного происхождения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	производства продуктов питания, произведенных на основе нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	конкурентоспособность производства продуктов питания, произведенных на основе нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	продуктов питания, произведенных на основе нетрадиционных видов сырья животного происхождения, решены все основные задачи с отдельными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

**Для текущего контроля по компетенции ПК-3 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья**

#### ***Кейс-задания***

*Произвести обоснование потребительских возможностей и биологических характеристик нетрадиционных видов мясного сырья*

Задания:

1. Определить общую концепцию использования нетрадиционных видов мясного сырья (конина, оленина, мясо кроликов, страусов).
2. Обосновать биологических и технологических параметров производства продукции из конины.
3. Обосновать биологические и технологические параметры производства продукции из оленины.
4. Обосновать биологические и технологические параметры производства продукции из мяса кроликов.
5. Произвести качественную оценку мяса нутрии и оценить ее потребительскую характеристику.
6. Оценить потребительские возможности и характеристики баранины.
7. Переделите региональный максимальный потенциал использования нетрадиционного мясного сырья в Краснодарском крае.

8. Определить сырьевой потенциал мяса диких промысловых животных на Кубани.
9. Произвести оценку возможностей переработки дополнительного сырья действующими мясоперерабатывающими предприятиями Краснодарского края.
10. Разработать структуру и параметры контроля поступления и переработки нетрадиционного мясного сырья (на примере одного вида сырья).

### ***Кейс-задания***

*Разработать эффективную стратегию перерабатывающего предприятия с использованием новых конкурентоспособных концепций*

Задания:

1. Определить оснащенность предприятия материальными и финансовыми ресурсами для организации производства и переработки нетрадиционного сырья животного происхождения.
2. Сформулировать политику предприятия по переработке нетрадиционного мясного сырья и птицы.
3. Обосновать конкурентно способную концепцию производства конкурентно способной продукции.
4. Разработать бизнес план производства и переработки нетрадиционного сырья.

### ***Задания для контрольной работы***

1. Научные аспекты использования различных видов нетрадиционного мясного сырья в технологии производства мясных и мясосодержащих продуктов питания.
2. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из конины.
3. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из мяса страуса.
4. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из оленины.
5. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметров производства продукции из мяса кролика.
6. Обосновать пищевой потенциал мяса диких копытных животных.
7. Обосновать предпочтительные биологические и технологические параметры производства продукции из мяса ягненка.
8. Оценить потребительские характеристики мяса перепелов.
9. Оценить потребительские возможности индейки.
10. Оценить потребительские характеристики мяса фазанов.
11. Нормативные характеристик баранины.
12. Нормативные характеристик конины.
13. Нормативные характеристик козлятины.
14. Нормативные характеристик мяса кроликов.
15. Характеристика ассортимента продукция из конины.
16. Технология производства национальных вареных продуктов из конины.
17. Технология производства национальных копчено-вареных продуктов из конины.
18. Технология производства запеченных продуктов из конины.

### ***Темы рефератов***

1. Производство детских мясных консервов с использованием конины.
2. Биологические и технологические характеристики мяса диких животных.
3. Пищевая и биологическая ценность баранины.

4. Пищевая и технологическая ценность оленины.
5. Пищевая и биологическая ценность козлятины.
6. Пищевая и биологическая ценность мяса кроликов.
7. Пищевая и биологическая ценность конины.
8. Научные аспекты использования различных видов нетрадиционного мясного сырья в технологии производства мясосодержащих продуктов питания.
9. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из конины.
10. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из мяса страуса.
11. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из оленины.
12. Обоснование предпочтительных технологических параметров для производства продукции из мяса кролика.
13. Современное состояние рынка нетрадиционного мясного сырья. Тенденции развития, приоритетные направления.
14. Кубанский рынок нетрадиционного мясного сырья.
15. Производство колбасной продукции из конины.
16. Производство мясных полуфабрикатов из конины.
17. Производство колбасной и деликатесной продукции из оленины.
18. Производство страусов и перспектива использования на продовольственном рынке.
19. Производство и переработка кроликов. Характеристика потребительского рынка.
20. Производство и переработка перепелиного мяса. Характеристика потребительского рынка.
21. Производство деликатесной продукции из нетрадиционного мясного сырья.
22. Технология производства белково-жирового комплекса из конины.

**Для промежуточного контроля по компетенции ПКС-3 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья**

***Вопросы к зачету***

1. Научные аспекты использования различных видов нетрадиционного мясного сырья в технологии производства мясосодержащих продуктов питания.
2. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из конины.
3. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из мяса страуса.
4. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из оленины.
5. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из мяса кролика.
6. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из мяса ягненка.
7. Характеристики видовой особенности конины.
8. Характеристики видовой особенности баранины.
9. Характеристики видовой особенности козлятины.
10. Характеристики видовой особенности мяса страусов.
11. Характеристики видовой особенности мяса кроликов.
12. Характеристики видовой особенности мяса перепелок.

13. Характеристика ассортимента продукция из конины.
14. Технология производства национальных вареных продуктов из конины.
15. Технология производства национальных копчено-вареных продуктов из конины.
16. Технология производства запеченных продуктов из конины.
17. Производство колбасной продукции из конины.
18. Производство мясных полуфабрикатов из конины.
19. Производство колбасной и деликатесной продукции из оленины.
20. Производство страусов и перспектива использование на продовольственном рынке.
21. Производство и переработка кроликов. Характеристика потребительского рынка.
22. Производство и переработка перепелиного мяса. Характеристика потребительского рынка.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Процедуры оценивания знаний должна соответствовать** нормативному акт университета Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».:

Критерии оценивания выполнения кейс-заданий

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Оценка «отлично» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «хорошо» – при наборе в 4 балла.

Оценка «удовлетворительно» – при наборе в 3 балла.

Оценка «неудовлетворительно» – при наборе в 2 балла.

Реферат – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

Задачи реферата:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

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

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерий оценки знаний студента при написании контрольной работы.

Оценка «отлично» – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и ч умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые можно устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимых для дальнейшего обучения и может принять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценивания ответов на зачете:

Зачет – форма проверки знаний и навыков обучающихся, полученных на семинарских и практических занятиях, производственной практике, а также их обязательных самостоятельных работ (чертежей, расчетов и др.).

– «зачтено» – выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания изученного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предлагаемый практический опыт;

– «не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; а также в случае отсутствия знаний основных понятий и определений или присутствии большого количества ошибок при интеграции основных определений. Кроме этого, если обучающийся показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; или отсутствия ответа на основной и дополнительной вопросы.

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

### Основная учебная литература

1.Патиева С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 175 с.

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB\\_Verstka\\_Patieva\\_UP\\_Netrad.\\_syre\\_2019\\_3\\_461005\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad._syre_2019_3_461005_v1_.PDF)

2. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467465>

### Дополнительная учебная литература:

1. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. , 2.Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа:

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01\\_PЕCHAT\\_A5\\_Verstka\\_Patieva\\_S.V.\\_1\\_redakcija\\_rabochi\\_i.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕCHAT_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochi_i.pdf)

2.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168>— ЭБС «IPRbooks».

3.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167>— ЭБС «IPRbooks».

4.Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116>

5.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116> – Образовательный портал КубГАУ.

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	IPRbook	Универсальная
3	Лань	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

## Перечень Интернет-сайтов:

eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1.Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 64 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR\\_Ispolzovanie\\_netradicionnykh\\_vidov\\_syrja\\_v\\_tekhnologii\\_mjasnykh\\_produktoov\\_537733\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Ispolzovanie_netradicionnykh_vidov_syrja_v_tekhnologii_mjasnykh_produktoov_537733_v1_.PDF)

2.Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 33 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MT\\_SR\\_ISPOLZOVANIE\\_NETRADICIONNYKH\\_VIDOV\\_SYRJA\\_V\\_TEKHNOLOGII\\_MJASNYKH\\_PRODUKTOOV\\_578205\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MT_SR_ISPOLZOVANIE_NETRADICIONNYKH_VIDOV_SYRJA_V_TEKHNOLOGII_MJASNYKH_PRODUKTOOV_578205_v1_.PDF)

## 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

### Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>



### 11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Использование нетрадиционных видов сырья в технологиимясных продуктов	<p>Помещение №217 ГУК, посадочных мест — 100; площадь — 101,5кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №747 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 52,8кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель ( учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, интерактивная доска);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №743 ГУК, посадочных мест — 15; площадь — 34,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции . лабораторное оборудование</p> <p>весы лабораторные МАССА ВК-3000 – 1 шт.;</p> <p>весы — 8 шт.;</p> <p>анализатор качества молока «Термоскан-Мини» — 1 шт.;</p> <p>анализатор молока вискозиметрический «СОМАТОС-Мини» — 2 шт.;</p> <p>анализатор качества молока "Лактан" — 7 шт.;</p> <p>Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) -5 шт.</p> <p>НІ84529-02 мини титратор для определения</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>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</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>титруемой кислотности и pH в молочных продуктах - 1 шт.  анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.;  баня водяная — 1 шт.;  люминоскоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.;  центрифуга — 2 шт.;  Прибор Чижова ПЧМЦ – 2 шт.;  сепаратор – 1 шт.;  рефрактометр для молока Master-Milk – 2 шт.;  Прибор для определения чистоты молока ОЧМ-М – 6 шт.;  фотоэлектрокалориметр — 1 шт.);  осциллограф — 1 шт.;  Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) – 1 шт.;  термостат — 1 шт.);  технические средства обучения (ибп — 1 шт.;  телевизор — 1 шт.);  специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №744 ГУК, посадочных мест — 25; площадь — 52,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции .  лабораторное оборудование (баня водяная — 1 шт.;  весы – 1 шт.;  микроскоп — 1 шт.;  шкаф лабораторный — 2 шт.;  Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" – 2 шт.;  сушильный шкаф – 2 шт.;  pH-метр – 5 шт.;  магнитная мешалка – 4 шт.;  люминоскоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.;  трихинеллоскоп проекционный ТП-1 – 1 шт.;  комплекс по определению массовой доли азота и белка по кьельдалю "кельтран" – 1 шт.;  анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.;  солемер кондуктометрический PAL-SALT – 1 шт.;  нитратомер 2 СОЭКС – 1 шт.;  комплект testo 205-pH2 – 2 шт.;  печь — 1 шт.;  весы лабораторные МАССА ВК-3000 электронные – 1 шт.;  центрифуга — 1 шт.;  гомогенизатор — 1 шт.);</p>	

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>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</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>технические средства обучения (ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение № 623 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 31,8м<sup>2</sup>. Помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (плеер — 1 шт.; стол лабораторный — 1 шт.); технические средства обучения (ноутбук — 1 шт.; принтер — 3 шт.; мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 2 шт.; сетевое оборудование — 2 шт.; сканер — 1 шт.; видео/фото камера — 1 шт.; ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 2 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №9 ГД, площадь — 96,6м<sup>2</sup>; Лаборатория учебно-научного</p>	

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	<p>производственного комплекса "Агробiotехпереработка" (при факультете перерабатывающих технологий). Учебно-инновационный комплекс по переработке молока.</p> <p>лабораторное оборудование  (плита — 1 шт.;  фризер — 1 шт.;  сыроварня — 1 шт.;  фальшдно – 1 шт.;  электромеханический пресс — 3 шт.;  маслобойка — 1 шт.;  сепаратор-сливкоотделитель – 1 шт.)</p>	

*B*

*Приложение*

к рабочей программе дисциплины «  
Практическая подготовка по дисциплине «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов»

Практические занятия

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемое оборудование и программное обеспечение
<p>Тема 1: Формирование навыков технологии производства полуфабрикатов на основе конины</p> <p>Этапы практической работы:</p> <p>1. Производство натуральных полуфабрикатов.</p> <p>2. Производство рубленых полуфабрикатов.</p> <p>3. Ответить на контрольные вопросы.</p>	2	Microsoft Windows; Microsoft Office, программный комплекс ОПТИ-МИТ, демонстрационное учебное оборудование (проектор, экран), производственное оборудование УНИК «Технолог»
<p>Тема 2: Формирование навыков технологии производства полуфабрикатов на основе оленины</p> <p>Этапы практической работы:</p>	2	Microsoft Windows; Microsoft Office, программный комплекс ОПТИ-МИТ, демонстрационное учебное

1. Производство натуральных полуфабрикатов. 2. Производство рубленых полуфабрикатов. 3. Ответить на контрольные вопросы.		оборудование (проектор, экран), производственное оборудование УНИК «Технолог»
Итого	4	