

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

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
перерабатывающих технологий

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

## Рабочая программа дисциплины

### Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки

Направление подготовки

### 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность подготовки

### «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения  
очная, заочная

Краснодар  
2020

Рабочая программа дисциплины «Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г., регистрационный номер 669.

Автор:

канд. техн. наук,  
доцент кафедры технологии  
хранения и переработки  
животноводческой продукции

О.А. Огнева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции от 10.03.2020 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой  
технологии хранения и переработки  
животноводческой продукции,  
д-р с.-х. наук, профессор

Н.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий от 18.03.2020 г., протокол № 7.

Председатель  
методической комиссии  
д-р техн. наук, профессор

Е.В. Щербакова

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

Н.С. Безверхая

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

**Целью** освоения дисциплины «Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки» является формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности.

### **Задачи дисциплины**

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-8 – способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПКС-11 – способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

В результате изучения дисциплины «Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.03.2017 № 292н):

- Инспекционный контроль производства А/02.5;

Трудовые действия:

- систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации

- систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции

- систематический выборочный контроль качества принятой продукции

- Внедрение новых методов и средств технического контроля А/03.5;
- анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции;
- анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве

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

«Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки» является дисциплиной обязательной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

### **4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетные единицы)**

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
<b>Контактная работа</b> в том числе:	69	11
— аудиторная по видам учебных занятий	68	10
— лекции	28	2
— лабораторные	14	4
— практические	26	4
— внеаудиторная		
— зачет	1	1
<b>Самостоятельная работа</b> в том числе:	39	97
— прочие виды самостоятельной работы		
<b>Итого по дисциплине</b>	108	108

### **5 Содержание дисциплины**

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по учебному плану очной формы обучения, на 5 курсе в 9 семестре по учебному плану заочной формы обучения.

## Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Лабора- торные занятия	Практи- ческие занятия	Само- стоя- тельная работа
1	<b>Значение и задачи технохимического контроля в перерабатывающей промышленности.</b> Задачи технохимического контроля. Схемы технохимического контроля. Значение микробиологического контроля	ПКС-8 ПКС-11	8	2	-	4	3
2	<b>Порядок и периодичность производственного контроля.</b> Виды контроля на предприятии. Производственный контроль. Основные задачи входного, выходного контроля. Периодичность производственного контроля	ПКС-8	8	4	-	4	4
3	<b>Система управления качеством</b> Основные принципы, на которых строится система НАССР. Выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве животноводческой продукции	ПС-8 ПКС-11	8	2	-	4	4
4	<b>Организация работы лаборатории технохимического контроля и ее функции</b> Устройство и оснащение производственной лаборатории Функции лаборатории Виды дегустации.	ПКС-8 ПКС-11	8	2	4	-	4

5	<p><b>Технохимический контроль в молочной промышленности.</b></p> <p>Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества молока-сырья при входном контроле. Физико-химические свойства молока. Схема технохимического контроля молока-сырья.</p>	ПКС-8 ПКС-11	8	4	2	2	4
6	<p><b>Технохимический контроль производства молочных продуктов</b></p> <p>Контроль производства цельномолочных продуктов. Контроль производства кисломолочных продуктов. Технохимический контроль производства сыров</p>	ПКС-8 ПКС-11	8	2	-	4	4
7	<p><b>Технохимический контроль в мясоперерабатывающей промышленности</b></p> <p>Входной контроль мяса на мясоперерабатывающие предприятия</p> <p>Приемка мясного сырья на перерабатывающие предприятия</p> <p>Отбор образцов для проведения анализов.</p> <p>Входной контроль и приемка пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов.</p> <p>Входной контроль питьевой воды.</p>	ПКС-8 ПКС-11	8	4	2	-	4

	<b>Технохимический контроль мясных изделий</b> Технохимический контроль производства колбасных изделий. Контроль производства колбасных изделий. Отбор проб колбасных изделий для проведения анализов. Определение показателей качества колбасных изделий органолептическими методами Физико-химические показатели колбасных изделий. Микробиологические показатели колбасных изделий. Контроль качества готовых колбасных изделий	ПКС-8 ПКС-11	8	2	2	4	3
8	<b>Технохимический контроль мясных полуфабрикатов</b> Технологический контроль производства мясных полуфабрикатов. Органолептический анализ мясных полуфабрикатов. Контроль качества по микробиологическим и физико-химическим показателям полуфабрикатов. Контроль качества готовых мясных полуфабрикатов.	ПКС-8 ПКС-11	8	2	2	-	3
9	<b>Технохимический контроль мясных консервов</b> Органолептическое исследование мясных консервов. Микробиологическое исследование мясных консервов. Контроль качества готовых мясных продуктов	ПКС-8 ПКС-11	8	2	2	-	3
10							

	<b>Контроль мойки и дезинфекции технологического оборудования</b> Санитарная обработка технологического оборудования на перерабатывающих предприятиях. Мойка и дезинфекция технологического оборудования молокоперерабатывающих предприятиях. Мойка и профилактическая дезинфекция технологического оборудования мясоперерабатывающих предприятий. Санитарная обработка одежды и обуви обслуживающего персонала. Техника безопасности при проведении санитарной обработки и личная гигиена работников предприятий	ПКС-8	8	2	-	4	3
	Итого		28	14	26	39	

### Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Лабора- торные занятия	Практи- ческие занятия	Само- стоя- тельная работа
1	<b>Значение и задачи техно-химического контроля в перерабатывающей промышленности.</b> Задачи технохимического контроля. Схемы технохимического контроля. Значение микробиологического контроля	ПКС-8 ПКС-11	9	-	1	-	13

2	<b>Порядок и периодичность производственного контроля.</b> Виды контроля на предприятии. Производственный контроль. Основные задачи входного, выходного контроля. Периодичность производственного контроля	ПКС-8	9	2	-	1	15
3	<b>Организация работы лаборатории технохимического контроля и ее функции</b> Устройство и оснащение производственной лаборатории Функции лаборатории Виды дегустации.	ПКС-8 ПКС-11	9	-	1	-	14
4	<b>Технохимический контроль в молочной промышленности.</b> Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества молока-сырья при входном контроле. Физико-химические свойства молока. Схема технохимического контроля молока-сырья.	ПКС-8 ПКС-11	9	-	-	1	13
5	<b>Технохимический контроль в мясоперерабатывающей промышленности</b> Входной контроль мяса на мясоперерабатывающие предприятия Приемка мясного сырья на перерабатывающие предприятия Отбор образцов для проведения анализов. Входной контроль и приемка пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов. Входной контроль питьевой воды.	ПКС-8 ПКС-11	9	-	1	-	14

	<b>Технохимический контроль мясных изделий</b> Технохимический контроль производства колбасных изделий. Контроль производства колбасных изделий. Отбор проб колбасных изделий для проведения анализов. Определение показателей качества колбасных изделий органолептическими методами Физико-химические показатели колбасных изделий. Микробиологические показатели колбасных изделий. Контроль качества готовых колбасных изделий						
6		ПКС-8 ПКС-11	9	-	-	1	14
7	<b>Контроль мойки и дезинфекции технологического оборудования</b> Санитарная обработка технологического оборудования на перерабатывающих предприятиях. Мойка и дезинфекция технологического оборудования молокоперерабатывающих предприятиях. Мойка и профилактическая дезинфекция технологического оборудования мясоперерабатывающих предприятиях. Санитарная обработка одежды и обуви обслуживающего персонала. Техника безопасности при проведении санитарной обработки и личная гигиена работников предприятий	ПКС-8	9	-	1	1	14
	Итого			2	4	4	97

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

### **Учебная литература и методические указания (для самостоятельной работы)**

1. Самостоятельная работа: метод. указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Технохимический контроль животноводче-

ского сырья» /сост. Н.Ю. Сарбатова, Н.Н. Забашта, А.А. Нестеренко – Краснодар: КубГАУ, 2018 – 43 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/8\\_MU\\_SR\\_Tekhnokhimicheskii\\_kontrol\\_zhivotnovodcheskogo\\_syrja\\_433214\\_v1.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/8_MU_SR_Tekhnokhimicheskii_kontrol_zhivotnovodcheskogo_syrja_433214_v1.PDF)

2. Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : учеб. пособие / Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 173 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/13UP\\_Tekhnokhimicheskii\\_kontrol\\_zhivotnovodcheskogo\\_syrja\\_i\\_433232\\_v1.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/13UP_Tekhnokhimicheskii_kontrol_zhivotnovodcheskogo_syrja_i_433232_v1.PDF)

3. Соколова О.Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.Я.Соколова, Н.Г.Догарева— Электрон.текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 195 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30123> — ЭБС «IPRbooks».

4. Технология хранения и переработки животноводческой продукции : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова, Н. С. Безверхая, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 76 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU\\_SR\\_Tekhnologija\\_khranenija\\_i\\_prirabotki\\_zhivotnovodcheskoi\\_produkcii\\_515136\\_v1.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Tekhnologija_khranenija_i_prirabotki_zhivotnovodcheskoi_produkcii_515136_v1.PDF)

5. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU\\_SR\\_Tekhnokhimicheskii\\_kontrol\\_zhivotnovodcheskogo\\_syrja\\_i\\_produktov\\_pererabotki\\_576804\\_v1.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Tekhnokhimicheskii_kontrol_zhivotnovodcheskogo_syrja_i_produktov_pererabotki_576804_v1.PDF)

6. Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясо-продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. Э. Хабибуллин, Х. Р. Хусаинова, Г. О. Ежкова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 165 с. — 978-5-7882-0546-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63507.html>

## **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
ПКС-8 способен организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
8	Производственная практика (преддипломная практика)

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
8	Технология переработки зерна
8	Технология мяса и мясных продуктов
8	Технология биопрепаратов для производства сельскохозяйственной продукции
8	Технохимический контроль растениеводческого сырья и продуктов переработки
8	Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки
8	Физико-химические методы в биотехнологии
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКС-11 способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	
2	Биофизика
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
5	Основы научных исследований
7	Технология получения сахара
7	Технология мясных продуктов функционального и специального назначения
7	Генная и клеточная инженерия в производстве продукции АПК
7	Производственная практика (научно-исследовательская работа)
8	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Технохимический контроль растениеводческого сырья и продуктов переработки
8	Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки
8	Физико-химические методы в биотехнологии
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 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)	
ПКС-8 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции					
ИД-1 Организует входной контроль качества сырья и вспомога-	Фрагментарное использование умений организовать входной кон-	Несистематическое использование умений организовать входной	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы уме-	Сформированное умение организовать входной кон-	Тест, Реферат

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
тельных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	троль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ние организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
ПКС 11 - Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы					
ИД-1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	Фрагментарное использование умений участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществлять обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулировать выводы	Несистематическое использование умений участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществлять обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулировать выводы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществлять обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулировать выводы	Сформированное умение участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществлять обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулировать выводы	Тест, Реферат

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

#### Кейс-задания (приведены примеры кейс-заданий)

**ПКС-8 – способен организовывать входной контроль качества сырья и**

вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

### **Кейс-задание 1**

1. В связи с ухудшением экологической ситуации в различных регионах мира, в том числе и нашей стране, особенно актуальным является получение экологически безопасных продуктов питания. Продукты должны быть, прежде всего, экологически безопасными.

Большое значение для выработки экологически безопасных продуктов имеет сырье. Для выработки кисломолочных напитков основным сырьем является молоко, поэтому необходимо учитывать влияние следующих факторов: санитарно-гигиенические условия кормления и содержания животных; условия доения животных; условия хранения и транспортировки молока-сырья; санитарно-гигиенические и технологические условия переработки молока, а также методы контроля показателей качества молока.

#### *Вопросы для обсуждения:*

- Факторы внешней среды, которые могут повлиять на качество молока-сырья.
  - Обсеменение молока-сырья болезнетворными микроорганизмами.
  - Возможность попадания в молоко-сырье антибиотиков.
  - Возможность кратковременного хранения сырого молока перед выработкой кисломолочных напитков.
  - Возможность длительного хранения сырого молока перед выработкой кисломолочных напитков.
  - Основные причины снижения качества молока-сырья.

#### *Задание:*

Составить схему получения безопасного молока-сырья гарантированного качества для производства кисломолочных напитков.

**ПКС-11** – способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

### **Кейс-задание 2**

1. Составить программу производственного контроля на перерабатывающем предприятии (мясокомбинате, молокозаводе, птицекомбинате) с указанием конкретных мероприятий и периодичности их, проведения, с приложением к программе перечня работников, на которых возложены функции осуществления производственного контроля, перечня факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и контрольно-критических точек, в отношении которых необходима организация отбора проб и лабораторных исследований, перечня работ, услуг и видов деятельности, представляющих собой потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Оцените, все ли требования к составлению программы производствен-

ного контроля на перерабатывающем предприятии сформулированы.

### **Задания для контрольной работы примерные (приведены примеры контрольных работ)**

**ПКС-8** – способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

#### **Вариант 1**

1. Технохимический контроль производства мороженого.
2. Технохимический контроль производства сухих молочных консервов.
3. Технохимический контроль при поступлении мяса на предприятия.
4. Задачи заводской лаборатории.

#### **Вариант 2**

1. Технохимический контроль производства мягкого диетического творога.
2. Технохимический контроль производства стерилизованных молочных консервов.
3. Технохимический контроль при производстве мясных консервов.
4. Микробиологический контроль мяса.

#### **Вариант 3**

1. Микробиологический контроль производства мороженого.
2. Технохимический контроль производства сметаны.
3. Микробиологический контроль рыбных консервов.
4. Технохимический контроль при производстве колбасных изделий.

**ПКС-11** – способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

#### **Вариант 1**

1. Основные функции технохимического контроля.
2. Микробиологический контроль молока-сырья.
3. Определение качества колбасных изделий.
4. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки.

#### **Вариант 2**

1. Контроль качества и безопасности готовой продукции.
2. Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
3. Требования к сырью и материалам колбасных изделий.
4. Аттестация лабораторий.

#### **Вариант 3**

1. Задачи технохимического контроля по улучшению качества продукции и повышению эффективности производства.

2. Технический регламент на мясо и мясную продукцию.
3. Основные требования стандарта к качеству заготовляемого молока.
4. Оснащение лабораторий.

## Тесты

(приведены примеры тестовых заданий)

**ПКС-8** – способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

### №1 (Балл 1)

Какими сенсорными органами воспринимается флевор продукта?

- 1  с помощью зрения
- 2  глубоким осязанием (нажимом)
- 3  обонянием
- 4  в полости рта

### №2 (1)

Какие ощущения называют тактильными?

- 1  зрительные
- 2  вкусовые
- 3  обонятельные
- 4  осязательными

### №3 (1)

В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, наиболее чувствительные к горькому вкусу?

- 1  на кончике языка
- 2  по краям задней части языка
- 3  у основания языка
- 4  по краям задней части языка

### №4 (1)

Какой вид вкуса воспринимают рецепторы на кончике языка?

- 1  соленый
- 2  кислый
- 3  сладкий
- 4  горький

### №5 (1)

В работе экспертной комиссии по оценке качества продовольственных товаров могут принимать участие ..., для которых предназначены данные продукты

- 1  все желающие
- 2  дегустаторы, прошедшие специальную подготовку и имеющие опыт работы
- 3  покупатели

### №6 (1)

Сколько дегустаторов рекомендуется включать в комиссию для работы аналитическими методами?

- 1  от одного до трех
- 2  от пяти до девяти
- 3  до пятнадцати
- 4  от двадцати до сорока

### №7 (1)

В какое время рекомендуют проводить дегустацию продуктов:

- 1  после завтрака
- 2  близкое к обеду
- 3  после обеда
- 4  ближе к ужину

### №8 (1)

При опробовании запаха необходимо:

- 1  как можно ближе поднести пробу к носовой полости
- 2  сделать три форсированных вздоха, при необходимости опробование повторить
- 3  как можно дольше вдыхать запах анализируемой пробы
- 4  создать движение воздушной среды вдыхать запах анализируемой пробы

### №9 (1)

При опробовании вкуса необходимо:

- 1  хорошо пережевывать пробу
- 2  распределить пробу по всем вкусовым зонам ротовой полости

- 3  как можно дольше держать пробу во рту
- 4  проглотить пробу

#### №10 (1)

При оценке окраски продуктов, в помещении лаборатории дегустационного анализа предпочтительнее иметь следующее освещение:

- 1  яркий солнечный свет и индивидуальное освещение люминесцентными лампами
- 2  рассеянный дневной свет и индивидуальное освещение люминесцентными лампами
- 3  рассеянный дневной свет и индивидуальное освещение лампами накаливания
- 4  яркий солнечный свет

**ПКС-11** – способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

#### №1 (1)

Температура продуктов, представленных на дегустацию должна быть:

- 1  не выше 12°C
- 2  комнатная температура
- 3  температура, при которой их употребляют
- 4  около 0°C

#### №2 (1)

К какой группе методов относятся методы приемлемости (предпочтения)?

- 1  качественные различительные методы
- 2  описательные методы
- 3  количественные различительные методы
- 4  потребительская оценка

#### №3 (1)

Какие методы используют, когда необходимо знать мнение потребителей о качестве продуктов?

- 1  различительные методы
- 2  методы приемлемости и предпочтения
- 3  описательные методы
- 4  органолептические методы

#### №4 (1)

Какие показатели качества являются наиболее значимыми при отборе экспертов-дегустаторов?

- 1  квалиметрическая компетентность
- 2  объективность
- 3  сенсорные способности
- 4  комфортность

#### №5 (1)

Эти методы используют при проверке сенсорных способностей дегустаторов:

- 1  различительные
- 2  приемлемости и предпочтения
- 3  описательные
- 4  органолептические

#### №6 (1)

Какую шкалу наиболее удобно применять для работы дегустаторов?

- 1  5-балловую
- 2  7-балловую
- 3  10-или 20-балловую
- 4  100-балловую

#### №7 (1)

Какие из перечисленных соединений придают окраску продуктам животного происхождения?

- 1  гуанин, каротины, антоцианы
- 2  миоглобин, ликопин, кверцитин
- 3  гемоглобин, миоглобин, гуанин
- 4  гуанин, миоглобин, кверцитин

#### №8 (1)

Посредством дегустаций определяют:

- 1  пропорции и форму объектов исследования, цветовой тон, насыщенность и яркость, флевор, "букет" и аромат, оттенки вкуса
- 2  влажность, жирность, степень солености и кислотности, наличие посторонних примесей
- 3  присутствие антибиотиков, пестицидов, тяжелых металлов, гормонов, радионуклидов

- 4  белок, жирность, плотность, кислотность

#### №9 (1)

В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, наиболее чувствительные к горькому вкусу?

- 1  на кончике языка
- 2  по краям задней части языка
- 3  у основания языка
- 4  по краям задней части языка

#### №10 (1)

Температура продуктов, представленных на дегустацию должна быть:

- 1  не выше 12°C
- 2  комнатная температура
- 3  температура, при которой их употребляют
- 4  около 0°C

### **Рефераты**

(приведены примеры рефератов)

**ПКС-8** – способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1. Значение технохимического контроля в обеспечении выпуска продукции требуемого качества, повышении эффективности производства при рациональном использовании материальных ресурсов и прогрессивных передовых технологий.

2. Факторы, формирующие качество продукции.

3. Общие методы исследования и технологического контроля продукции животноводства и продуктов ее переработки.

4. Метрологические требования и правила по обеспечению выпускаемой продукции гарантированного качества.

5. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния производства.

6. Методы исследования качества, свойств сырья и готовой продукции.

7. Порядок проведения внешнего и внутреннего контроля.

8. Содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности.

9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания.

10. Разработка системы НАССР при производстве молочных продуктов.

11. Основные требования стандарта к качеству заготовляемого молока.

12. Микробиологический контроль молока-сырья.

**ПКС-11** – способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

1. Система управления качеством продукции НАССР в молочной промышленности.

2. Система управления качеством продукции НАССР в мясной промышленности.

3. НАССР – наиболее эффективная система, гарантирующая качество и безопасность продуктов из животноводческого сырья.

4. Сертификация системы качества на основе принципов НАССР и в соответствии с международными стандартами ИСО.

5. НАССР – наиболее эффективная система, гарантирующая качество и безопасность продуктов из животноводческого сырья.

6. Современное оснащение лаборатории гарантия качества продукции.

7. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния производства.

8. Технохимический контроль режимов и качества санитарной обработки оборудования и тары.

9. Роль и значение организации лаборатории на перерабатывающих предприятиях.

10. Контроль соблюдения основных точек технологического контроля, правила и периодичность отбора проб.

11. Определение санитарно-гигиенических, технологических свойств молока и его натуральности.

12. Контроль технологического процесса производства стерилизованного молока.

### **Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачета)**

**ПКС-8** – способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

#### **Вопросы к зачету**

Производственный контроль в мясоперерабатывающей промышленности.

2. Технохимический контроль качества питьевой воды

3. Схемы технохимического контроля в молочной промышленности.

4. Схемы технохимического контроля в мясной промышленности.

5. Лаборатории технохимического контроля.

6. Виды контроля качества перерабатываемой продукции.

7. Выявление критических контрольных точек технологического контроля в технологическом процессе.

8. Задачи технохимического контроля по улучшению качества продукции и повышению эффективности производства.

9. Контроль производства кисломолочных продуктов.

10. Технохимический контроль производства сыра.

11. Контроль при производстве сливочного масла.

12. Основные задачи входного, выходного контроля.

13. Технический регламент на молоко и молочную продукцию.

14. Мероприятия по обеспечению качества питьевой воды на предприятиях пищевой промышленности (методы и способы подготовки и обеззараживания воды, гигиенические требования к сооружениям водопровода, органолептические и физико-химические показатели питьевой воды).

15. Контроль качества заготовляемого молока.

16. Требования к качеству сырья для выработки молока коровьего пастеризованного.

17. Технохимический контроль мойки и дезинфекции технологического оборудования.

18. Классификация и характеристика моющих, очищающих и дезинфицирующих средств и технология мойки оборудования.

19. По каким показателям контролируют качества молока. Какова методика определения каждого показателя.

20. Технический регламент на мясо и мясную продукцию.

### **Задания:**

1. На предприятие поступило мясо, покрытое сплошным слоем слизи. Число бактерий в нем достигает десяти миллионов на одном квадратном сантиметре. Укажите вид порчи мяса. Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такое мясо реализации?

2. Поступила партия кефира 3,5%-й жирности в количестве 50 упаковок по 12 пакетов в каждой. Емкость пакета - 500 мл. При оценке качества выявлено, что он имеет: кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; слой отделившейся сыворотки - 10мл (в бутылке 0,5 л); на нейтрализацию кислот в 10мл кефира пошло 9 мл 0,1 Н раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира.

3. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20 °С испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада. Выявите какой из видов порчи проявил себя.

**ПКС-11** – способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

### **Вопросы к зачету**

1. Контроль моющих средств. Требования к качеству мойки и дезинфекции оборудования, тары, упаковочных материалов, одежды и рук работников.
2. Методы анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
3. Технохимический контроль производства мяса.
4. Технохимический контроль производства цельномолочной продукции.
5. Контроль режимов мойки, оценка качества мойки и дезинфекции технологического оборудования на молочном предприятии.
6. Производственный контроль в молочной промышленности.
7. Производственный контроль в мясной промышленности
8. Технохимический контроль производства колбасных изделий.
9. Технохимический контроль производства мясных консервов.
10. Технохимический контроль производства мясных полуфабрикатов.
11. Выявление критических контрольных точек технологического контроля. Анализ риска и предупреждающие действия.
12. Основные принципы, на которых строится система НАССР.
13. Выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве.
14. Виды контроля на предприятии. Производственный контроль.
15. Входной контроль и приемка пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов.
16. Порядок отбора проб для проведения исследования.
17. Приборы и методы анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пищевой промышленности.
18. Цели и задачи контроля. Входной, операционный и приемочный контроль.
19. Техника выполнения отбора проб и подготовка проб для технохимического контроля.
20. Описать методы отбора проб: визуальный титrimетрический метод, потенциометрического титрования. Определение фракционного состава, определение кислотности.

**Задания:**

1. Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°C его плотность составляет 1028 кг/м<sup>3</sup>, а на титрование кислот, содержащихся в 10 мл молока, пошло 1,8 мл 0,1 Н раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?
2. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям бактериоскопическим методом в мазке-отпечатке обнаружено 25 кокков в поле зрения микроскопа. На стекле заметны следы распада мышечной ткани. pH мяса 6,6. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?
3. Поступила партия масла «Вологодское» количестве 400 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масло расфасовано в пачки по 250 г. При оценке качества

обнаружено, что оно имеет невыраженные вкус и запах, крошлиную консистенцию, оплавленную поверхность, неоднородный цвет. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла.

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

Контроль освоения дисциплины проводится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

##### **Кейс-задания**

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, обучающемуся 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.

**Контрольная работа** – одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний обучающимися, получения информации о характере познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, об эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

##### **Критерии оценки при написании контрольной работы**

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

**Оценка «хорошо»** – выставляется обучающемуся, 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 может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности.

тельности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

**Оценка «неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, 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 оценки при проведении тестирования**

Контрольное тестирование (на бумажном или электронном носителе) включает в себя задания по всем темам раздела рабочей программы дисциплины. Тестирование проводится на практическом занятии в течение 5-10 минут. Вариант контрольного тестирования выдается непосредственно на занятии или формируется системой при тестировании на компьютере. Обучающиеся информированы, что тесты могут иметь один, несколько правильных ответов или все предлагаемые варианты ответов не будут правильными. Результаты тестирования озвучиваются на следующем занятии или после окончания теста на мониторе компьютера.

**Тест** – тест на оценку, позволяющий проверить знания обучающихся по пройденным темам.

Тестовые задания имеются на кафедре и используются, наряду с производственными ситуациями, для закрепления теоретического материала и контроля знаний обучающихся в межсессионный период.

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85% тестовых заданий;

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70% тестовых заданий;

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51% тестовых заданий;

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50% тестовых заданий.

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

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**» – 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.

### **Критерии оценки на зачете**

Оценка «**зачтено**» должна соответствовать параметром любой из положительных оценок («**отлично**», «**хорошо**», «**удовлетворительно**»), а «**незачтено**» – параметрам оценки «**неудовлетворительно**».

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «**отлично**» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная учебная литература**

1. Сарбатова Н. Ю. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : учеб. пособие / Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 173 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/13UP\\_Tekhnokhimicheskii\\_kontrol\\_zhivotnovodcheskogo\\_syrja\\_i\\_433232\\_v1.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/13UP_Tekhnokhimicheskii_kontrol_zhivotnovodcheskogo_syrja_i_433232_v1.PDF)

2. Соколова, О. Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О. Я. Соколова, Н. Г. Догарева— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 195 с.— Режим доступа:  
<http://www.iprbookshop.ru/30123> — ЭБС «IPRbooks».

3. Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. Э. Хабиуллин, Х. Р. Хусаинова, Г. О. Ежкова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 165 с. — 978-5-7882-0546-5. — Режим доступа:  
<http://www.iprbookshop.ru/63507.html>

### **Дополнительная учебная литература**

1. Батищева, Л.В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум [Электронный

ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Батищева, Д.В. Ключникова— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.— 156 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47443.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Батищева, Л.В. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Батищева, Д.В. Ключникова — Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.— 88 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47450.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Мельникова, Е. И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Мельникова, Е. С. Рудниченко, Е. В. Богданова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 95 с. — 978-5-00032-040-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454.html>

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

Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>
2.	IPRbook	Универсальная	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	<a href="https://edu.kubsau.ru/">https://edu.kubsau.ru/</a>

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 79 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR\\_P\\_Tekhnokhimicheskii\\_kontrol\\_zhivotnovodcheskogo\\_syrja\\_i\\_produkтов\\_pererabotki\\_537732\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_P_Tekhnokhimicheskii_kontrol_zhivotnovodcheskogo_syrja_i_produkтов_pererabotki_537732_v1_.PDF)

2. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : метод. рекомендации к выполнению лабораторных работ / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 67 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR\\_L\\_Tekhnokhimicheskii\\_kontrol\\_zhivotnovodcheskogo\\_syrja\\_i\\_produkтов\\_pererabotki\\_537731\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_L_Tekhnokhimicheskii_kontrol_zhivotnovodcheskogo_syrja_i_produkтов_pererabotki_537731_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 презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### **11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения**

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

### **11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>	<b>Электронный адрес</b>
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)
--	--	--

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)
Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки	<p>Помещение №747 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 52,8кв.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 №743 ГУК, посадочных мест — 15; площадь — 34,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции .</p> <p>лабораторное оборудование</p> <p>(оборудование лабораторное — 1 шт.; весы — 8 шт.;</p> <p>анализатор — 10 шт.;</p> <p>баня водяная — 1 шт.;</p> <p>дистиллятор — 1 шт.;</p> <p>центрифуга — 2 шт.;</p> <p>калориметр — 1 шт.;</p> <p>осциллограф — 1 шт.;</p> <p>термостат — 2 шт.);</p> <p>технические средства обучения</p> <p>(ибп — 1 шт.;</p> <p>телевизор — 1 шт.);</p> <p>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 .</p> <p>лабораторное оборудование</p> <p>(оборудование лабораторное — 5 шт.;</p> <p>микроскоп — 1 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 2 шт.;</p> <p>анализатор — 3 шт.;</p> <p>печь — 1 шт.;</p> <p>центрифуга — 1 шт.;</p> <p>гомогенизатор — 1 шт.;</p> <p>мельница — 1 шт.;</p> <p>трактор — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения</p> <p>(интерактивная доска — 1 шт.;</p> <p>ибп — 1 шт.;</p> <p>компьютер персональный — 1 шт.;</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

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>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 №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 №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы.  лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.;  термоштанга — 1 шт.);  технические средства обучения (мфу — 1 шт.;  экран — 1 шт.;  проектор — 1 шт.;  сетевое оборудование — 1 шт.;  сканер — 1 шт.;  ибп — 2 шт.;  сервер — 2 шт.);  компьютер персональный — 11 шт.);  доступ к сети «Интернет»;  доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;  специализированная мебель (учебная мебель).  Программное обеспечение: Windows,  Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программ-</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)
	ное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе	