



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПСИ  
В.А. Мельникова

Рабочая программа модуля  
**ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
технологии продуктов питания  
УРОПСИ

## **1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ**

1.1 Целями освоения модуля «Технология мясных и молочных продуктов» являются формирования знаний, умений и навыков в области:

- современных проблем технологии переработки мясных и молочных продуктов с использованием различных способов консервирования, технологии переработки мяса и молока в пищевые продукты, определения технологических характеристик сырья мясной и молочной промышленности с последующей выработкой рекомендаций по применению сырья с учетом рационального использования, обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя, комплексной, безотходной технологии переработки животноводческого сырья и вторичных ресурсов на пищевые и кормовые цели с учетом обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- изучения инновационных приоритетов в области интенсификации технологии продуктов животного происхождения, ассортиментной политики, направленной на формирование эффективной производственной программы пищевого предприятия, создания эффективных ресурсосберегающих безотходных и экологически чистых технологий мясных и молочных продуктов, оценки потребительских свойств продуктов из мяса и молока и их соответствия нормативным показателям качества и безопасности, организации технологического процесса производства продуктов питания из мяса и молока с учетом обязательных санитарно-эпидемиологических требований, а также профилактики алиментарных заболеваний, профессиональных поражений, изучения современных проблем микробиологии и технологии продукции животного происхождения, понятий и показателей, связанных с идентификацией продукции из мяса и молока.

1.2 Процесс изучения модуля направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям), соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-4: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ПК-4.4: Осуществляет анализ проблем переработки сырья животного происхождения, отечественный и зарубежный опыт их решений	Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	<p><u>Знать:</u> современные проблемы технологии продукции животного происхождения;</p> <p><u>Уметь:</u> выявлять проблемы технологии продукции животного происхождения;</p> <p><u>Владеть:</u> знаниями в области современных проблем технологии продукции животного происхождения.</p>
<p>ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;</p> <p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эф-</p>	<p>ПК-5.2: Осуществляет управление производством продукции из сырья животного происхождения с учетом требований качества и стоимости;</p> <p>ПК-6.4: Осуществляет экспертизу продукции животного происхождения по её основным характеристиками, в том числе с точки зрения микробиологии.</p>	Производство продукции из мяса и молока	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы при обработке мяса и мясопродуктов холодом, посолом, копчением, производстве консервов;</li> <li>- технологические процессы при обработке молока и молочных продуктов холодом, молочнокислыми микроорганизмами, производстве консервов;</li> <li>- нормативную и техническую документацию по обработке мяса и молока.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять постановку технологического процесса производства продукции из мяса и молока;</li> <li>- использовать современные способы контроля производства и качества продукции из мяса и молока;</li> <li>- осуществлять производство продукции из мяса и молока с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>фективность и надёжность процессов производства.</p>			<p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения показателей качества готовой продукции: охлажденной, мороженой, колбас, копченостей, консервов, кисломолочной и др. продукции;</li> <li>- навыками обработки данных и оформления результатов экспериментальной работы;</li> <li>- навыками разработки и организации технологического процесса обработки мяса и молока.</li> </ul>
<p>ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p>	<p>ПК-5.1: Участвует в сборе и анализе исходных данных мясной и молочной отрасли и(или) водных биоресурсов</p>	<p>Сырьевая база мясо-молочной отрасли</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сырьевую базу мясомолочной отрасли;</li> <li>-химический состав мясного и молочного сырья;</li> <li>-технологические свойства сырья, используемого в мясомолочной отрасли;</li> <li>-способы переработки вторичного мясомолочного сырья;</li> <li>-нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность мясомолочного сырья.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-провести оценку мясного и молочного сырья на пригодность к технологической обработке;</li> <li>-выбрать рациональный способ обработки сырья;</li> <li>-спрогнозировать влияние качества сырья на конечный продукт.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методологией патентного поиска и анализа способов рационального использования мясного и молочного сырья;</li> <li>-навыками по разработке рекомендаций по выбору сырья</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			для производства мясной и молочной продукции с заданными свойствами.
<p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;</p> <p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства.</p>	<p>ПК-3.4: Качественно решает конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время. Оценивает риски и результаты проекта;</p> <p>ПК-6.2: Устанавливает потребительские характеристики продукции, а также пути их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений сырья.</p>	<p>Рациональное использование мясного и молочного сырья</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сырьевую базу мясомолочной отрасли;</li> <li>-технологические свойства сырья, используемого в мясомолочной отрасли;</li> <li>-способы переработки вторичного мясомолочного сырья;</li> <li>-нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность мясомолочного сырья;</li> <li>- вторичное и техническое сырье, получаемое в мясном и молочном производстве;</li> <li>-технологию производства продукции пищевого, кормового и специального назначения из вторичного сырья и отходов;</li> <li>-принципы организации нетрадиционных производств и переориентации технологических процессов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-провести оценку мясного и молочного сырья на пригодность к технологической обработке;</li> <li>-выбрать рациональный способ обработки сырья;</li> <li>-спрогнозировать влияние качества сырья на конечный продукт;</li> <li>-анализировать источники формирования вторичных сырьевых ресурсов, стоков в условиях предприятия мясомолочной отрасли;</li> <li>-разрабатывать рекомендации по сбору и рациональной переработке вторичных сырьевых ресурсов и отходов мясной</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>и молочной промышленности;</p> <p>-оценивать перспективы расширения ассортимента на базе привлечения дополнительных источников сырья.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>-методологией патентного поиска и анализа способов рационального использования мясного и молочного сырья;</p> <p>-навыками по разработке рекомендаций по выбору сырья для рационального производства мясной и молочной продукции с заданными свойствами.</p>
<p>ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p>	<p>ПК-5.3: Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>Интенсификация технологии продуктов животного происхождения</p>	<p><u>Знать:</u> направления интенсификации технологических процессов обработки мяса и молока.</p> <p><u>Уметь:</u> обосновать технологические и организационные факторы для интенсификации производства продуктов из мяса и молока.</p> <p><u>Владеть:</u> системами управления качества, методическими и организационными принципами реализации интенсификации производства пищевой продукции из мяса и молока</p>
<p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эф-</p>	<p>ПК-6.1: Определяет оптимальные и рациональные технологические режимы для обеспечения безопасности продукции. Модернизирует потребительские характеристики продукции, а также устанавливает пути их реализации в</p>	<p>Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>-инструментарий товарной политики;</p> <p>-жизненный цикл продукта.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>-устанавливать конкурентоспособность продуктов из мясного и молочного сырья;</p> <p>-проводить маркетинговые исследования по изучению структуры рыночного ассортимента продуктов из мясного и молочного сырья, предпочтений потребителей, приемлемо-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
эффективность и надёжность процессов производства	готовом продукте посредством технологических превращений сырья		<p>сти предлагаемых новаций; -применять результаты маркетинговых исследований при разработке программ инновационной деятельности и поддержки имиджа организации.</p> <p><u>Владеть:</u> -маркетинговыми методами оценки рыночного потенциала продукта и его конкурентоспособности; -профессиональными навыками рационализации процессов производства, использованию эффектов синергии, загрузке простаивающих мощностей.</p>
ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ПК-3.1: Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства продукции из сырья животного происхождения	Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока	<p><u>Знать:</u> направления повышения эффективного использования компонентов и частей мяса и молока и прогрессивные методы контроля при производстве пищевой продукции.</p> <p><u>Уметь:</u> применять знания в области химического состава и морфометрических характеристик сырья для повышения эффективности деятельности предприятий по комплексные переработки мяса и молока.</p> <p><u>Владеть:</u> методологией использования принципов повышения эффективности технологических процессов для повышения качества и расширения ассортимента пищевой, продукции из мяса и молока</p>
ПК-6: Способен опреде-	ПК-6.2: Устанавливает по-	Товароведение про-	<u>Знать:</u>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>лять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p>	<p>требительские характеристики продукции, а также пути их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений сырья</p>	<p>дуктов из мяса и молока</p>	<p>-современные методы товароведения; -классификацию сырья и продуктов из мяса и молока; -товароведческие характеристики и основы экспертизы продуктов из мяса и молока; -факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе мяса и молока в процессе их производства и хранения. <u>Уметь:</u> -проводить товароведческую экспертизу продуктов из мяса и молока; -устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из мяса и молока. <u>Владеть:</u> методами товароведения пищевых продуктов на основе мясного и молочного сырья.</p>
<p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов произ-</p>	<p>ПК-6.3: Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	<p>Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока</p>	<p><u>Знать:</u> - нормативно – правовую базу, регламентирующую санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации производства и готовой продукции из мяса и молока; - причины, меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений; - возможные источники микробиологического загрязнения в рамках производственного цикла пищевого производства, условия их развития; - основные группы микроорганизмов, подлежащие контро-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
водства			<p>лю, при оценке безопасности сырьевой базы и готовой мясной и молочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- признаки, параметры, показатели и требования, которые в совокупности достаточны для идентификации мясной и молочной продукции.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявить риски, влияющие на качество и безопасность продукции из мяса и молока, разработать превентивные меры;</li> <li>- составлять программу предварительных требований по безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выполнять обоснованный выбор показателей физико – химических и органолептических свойств продукции для проведения процедуры идентификации.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологией проектирования предприятий по производству продукции из мяса и молока, отвечающих установленным санитарно-гигиеническим требованиям;</li> <li>- навыками подбора методик, применимых для производственного контроля продукции по показателям микробиологической безопасности;</li> <li>- навыками проведения идентификации мясной и молочной продукции по основным характерным признакам, установленным нормативной документацией</li> </ul>
ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полу-	ПК-6.4: Осуществляет экспертизу продукции животного происхождения по	Идентификация продуктов из мяса и молока	<p><u>Знать:</u> современные проблемы микробиологии и технологии продукции животного происхождения.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить экспертизу и идентификацию пищевых</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>фабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p>	<p>её основными характеристиками, в том числе с точки зрения микробиологии</p>		<p>продуктов из мяса и молока.  <i><u>Владеть:</u></i> навыками решения задач в области экспертизы и идентификации пищевых продуктов из мяса и молока</p>

## 2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕМУ

Элективный модуль по выбору «Технология мясных и молочных продуктов» относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя две самостоятельные дисциплины и четыре пары дисциплин по выбору.

Общая трудоемкость модуля составляет 22 зачетных единицы (з.е.), т.е. 792 академических часа (594 астр. часа) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплинам модуля.

Распределение трудоемкости освоения модуля по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	2	КР,Э	4	144	12	20	14	22	5,25	37	33,75
Производство продукции из мяса и молока	2,3	3, КР,Э	6	216	28	50	6	44	5,4	48,85	33,75
Сырьевая база мясо-молочной отрасли	2	КР,Э	4	144	16	30	-	22	5,25	37	33,75
<i>Рациональное использование мясного и молочного сырья</i>											
Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	3	3	2	72	14	-	18	20	0,15	19,85	-
<i>Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия</i>											
Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока	3	3	2	72	14	30	-	16	0,15	11,85	-

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
<i>Товароведение продуктов из мяса и молока</i>											
Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока	3	Э	4	144	24	-	36	22	2,25	26	33,75
<i>Идентификация продуктов из мяса и молока</i>											
<b>Итого по модулю:</b>			<b>22</b>	<b>792</b>	<b>108</b>	<b>130</b>	<b>74</b>	<b>146</b>	<b>18,45</b>	<b>180,55</b>	<b>135</b>

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб – лабораторные занятия; Пр – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая консультации, инд.занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 3 - Объем (трудоёмкость освоения) в заочной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии	
					УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ			КА
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	2	КР, Э	4	144	2	4	6	4	2	5,25	114	6,75
Производство продукции из мяса и молока	3, 4	З, КР, Э	6	216	2	6	10	6	10	5,4	166	10,6
Сырьевая база мясо-молочной отрасли	3	КР, Э	4	144	2	4	8	-	4	5,25	114	6,75
<i>Рациональное использование мясного и молочного сырья</i>												

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа						СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	4	контр., З	2	72	-	4	-	6	4	0,65	53,5	3,85
<i>Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия</i>												
Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока	4	контр., З	2	72	-	4	6	-	4	0,65	53,5	3,85
<i>Товароведение продуктов из мяса и молока</i>												
Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока	4	контр., Э	4	144	-	4	-	12	6	2,75	112,5	6,75
<i>Идентификация продуктов из мяса и молока</i>												
<b>Итого по модулю:</b>			<b>22</b>	<b>792</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>19,95</b>	<b>613,5</b>	<b>38,55</b>

Таблица 4 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоемкость
<i>Наименование дисциплины:</i>			
<i>Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов</i>			
КР	1	2	36
<i>Производство продукции из мяса и молока</i>			
КР (очная форма)	2	3	36
КР (заочная форма)	2	4	36
<i>Сырьевая база мясо-молочной отрасли / Рациональное использование мясного и молочного сырья</i>			
КР (очная форма)	1	2	36
КР (заочная форма)	2	3	36

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

### **3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА**

Учебно-методическое обеспечение модуля приведено в таблицах 5 и 6.

Таблица 5 – Перечень основной и дополнительной литературы

<b>Наименование дисциплин</b>	<b>Основная литература</b>	<b>Дополнительная литература</b>
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	1. Серпунина, Л. Т. Технология консервированных пищевых продуктов : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений по направлению 260200 - Продукты питания живот. происхождения и 260800 – Технология продукции и орг. обществ. питания / Л. Т. Серпунина, А. М. Белинская ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2011. - 174 с.	1. Шалапугина, Э. П. Лабораторный практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла : учеб. пособие / Э. П. Шалапугина, В. Я. Матвиевский. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2008. - 63 с. – ISBN 978-5-98879-099-0.
Производство продукции из мяса и молока	1. Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=428107">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=428107</a> (дата обращения: 05.09.2020). – ISBN 978-5-7882-1524-2. – Текст : электронный.	1. Мезенова, О. Я. Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения : учеб. пособие по дисц. : "Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. происхождения" для студентов специальности 240902.65 - Пищ. биотехнология и "Технология продуктов из сырья живот. происхождения" для студентов направления 240700.62 - Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2012. - 257 с. 2. Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. – 94 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=484919">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=484919</a> (дата обращения: 05.09.2020). – Текст : электронный. 3. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учеб. / В. И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В. И. Манжесова ; рец.: Л. В. Голубева и др. - Санкт-Петербург : Тро-

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Сырьевая база мясо-молочной отрасли	1. Ковалева, И. П. Сырьевая база отрасли : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по магист. прогр. "Технология мясных и молоч. продуктов" напр. подгот. 260200.68 - Продукты питания животного происхождения" / И. П. Ковалева, О. П. Чернега ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2013. - 123 с.	ицкий мост, 2012. - 536 с. – ISBN 978-5-4377-0006-8. 1. Серпунина, Л. Т. Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов : учеб. пособие / Л. Т. Серпунина, О. П. Чернега ; ФГБОУ ВПО "КГТУ". - Калининград : КГТУ, 2012. - 136 с.
Рациональное использование мясного и молочного сырья	1. Серпунина, Л. Т. Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов : учеб. пособие / Л. Т. Серпунина, О. П. Чернега ; ФГБОУ ВПО "КГТУ". - Калининград : КГТУ, 2012. - 136 с.	1. Ковалева, И. П. Сырьевая база отрасли : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по магист. прогр. "Технология мясных и молоч. продуктов" напр. подгот. 260200.68 - Продукты питания животного происхождения" / И. П. Ковалева, О. П. Чернега ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2013. - 123 с.
Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	1. Мезенова, О. Я. Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения : учеб. пособие по дисц. : "Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. происхождения" для студентов специальности 240902.65 - Пищ. биотехнология и "Технология продуктов из сырья живот. происхождения" для студентов направления 240700.62 - Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2012. - 257 с.	1. Технология продукции общественного питания : в 2 т.: учеб. / Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев, Г. Н. Ловачева ; ред. А. С. Ратушный. - Москва : Мир : Колос, 2003 - . Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - 416 с. – ISBN 5-03-003581-8.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия	1. Лифиц, И. М. Конкурентоспособность товаров и услуг : учеб. / И. М. Лифиц ; рец. : Т. Н. Парамонова, М. А. Николаева ; РГТЭУ. - 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2014. - 437 с. – ISBN 978-5-9916-2765-8.	1. Пилипенко, Н. Н. Основы маркетинга : учеб.-метод. пособие / Н. Н. Пилипенко, Е. Л. Татарский. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2007. - 179 с. – ISBN 5-91131-386-3. 2. Лейни, Т. А. Бренд-менеджмент : учеб.-практ. пособие / Т. А. Лейни, Е. А. Семенова, С. А. Шилина. - Москва : Дашков и К°, 2008. - 227 с. – ISBN 978-5-91131-6 51-8.
Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока	1. Мезенова, О. Я. Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения : учеб. пособие по дисц. : "Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. происхождения" для студентов специальности 240902.65 - Пищ. биотехнология и "Технология продуктов из сырья живот. происхождения" для студентов направления 240700.62 - Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2012. - 257 с.	1. Технология продукции общественного питания : в 2 т.: учеб. / Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев, Г. Н. Ловачева ; ред. А. С. Ратушный. - Москва : Мир : Колос, 2003 - . Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - 416 с. – ISBN 5-03-003581-8.
Товароведение продуктов из мяса и молока	1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др. ; под ред. Л. Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id</a>	1. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учеб. пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2014. - 240 с. – ISBN 978-5-8114-1773-5.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p><u>=496166</u> (дата обращения: 06.09.2020). – ISBN 978-5-394-03047-5. – Текст : электронный.</p> <p>2. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 328 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=229290">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=229290</a> (дата обращения: 06.09.2020). – ISBN 978-5-394-02988-2. – Текст : электронный.</p>	
<p>Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока</p>	<p>1. Трубина, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; Ставропольский государственный аграрный университет, Факультет технологического менеджмента, Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2017. – 48 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=484951">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=484951</a> (дата обращения: 06.09.2020). – Текст : электронный.</p>	<p>1. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования / пер. О. В. Замятина. - Москва : Стандарты и качество, 2006. - 231 с. – ISBN 5-94938-039-8.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Идентификация продуктов из мяса и молока	1. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учеб. пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2012. - 152 с. – ISBN 978-5-903090-67-9.	1. Серпунина, Л. Т. Современные направления интенсификации и методы исследований в технологии консервированных пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. вузов напр. 260100.62, 260100.68 - Технология продуктов питания / Л. Т. Серпунина, О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2009. - 113 с. 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / С. В. Колобов, В. И. Заикина, С. А. Страхова ; под ред. В. И. Криштафович. - Москва : Дашков и К°, 2009. - 588 с. – ISBN 978-5-91131-495-8.

Таблица 6 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	«Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания», «АПК: Достижения науки и техники»; «Стандарты и качество»; «Молочная промышленность»	-
Производство продукции из мяса и молока		1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика : метод. указ. к лаб. раб. по дисц. спец. "Пр-во полуфабрикатов и кулинар. продукции из сырья живот. происхождения" для студ. вузов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2007. - 76 с.
Сырьевая база мясо-молочной отрасли		-
Рациональное использование мясного и молочного сырья		-
Интенсификация техно-		1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
логии продуктов животного происхождения		кролика : метод. указ. к лаб. раб. по дисц. спец. "Пр-во полуфабрикатов и кулинар. продукции из сырья живот. происхождения" для студ. вузов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2007. - 76 с.
Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия		-
Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока		1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика : метод. указ. к лаб. раб. по дисц. спец. "Пр-во полуфабрикатов и кулинар. продукции из сырья живот. происхождения" для студ. вузов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2007. - 76 с.
Товароведение продуктов из мяса и молока	«Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания», «АПК: Достижения науки и техники»; «Стандарты и качество»; «Молочная промышленность»	1. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров. Основные дефекты пищевых продуктов : метод. пособие к практ. занятиям для студентов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / В. П. Терещенко. - Калининград : КГТУ, 2005. - 17 с.
Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока		1. Санитария и гигиена : метод. указ. к практ. занятиям для студ. спец. 260501.65 - Технология обществ. питания / И. П. Ковалева ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2006 - . Ч. 1. - 85 с
Идентификация продуктов из мяса и молока		1. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров. Основные дефекты пищевых продуктов : метод. пособие к практ. занятиям для студентов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / В. П. Терещенко. - Калининград : КГТУ, 2005. - 17 с. 2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) от 18.12.2006 N 230-ФЗ (с изменениями и дополнениями). – Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный. 3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменени-

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>ями и дополнениями). – Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями). – Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>5. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями). – Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>6. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 24.12.2019) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (с изменениями и дополнениями). – Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p>

## **4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Информационные технологии**

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

### **Электронные образовательные ресурсы:**

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

**Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).**

#### ***1. Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов:***

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”-  
[www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Dairy news: новости молочного рынка каждый день - <http://www.dairynews.ru>

Журнал «Мясные технологии» - <http://www.meatbranch.com>

Журнал «Мясная индустрия» - <http://meatind.ru>.

#### ***2. Производство продукции из мяса и молока:***

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”-  
[www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» - <http://agris.fao.org/>

База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты, технические регламенты -  
<https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

База нормативной документации Библиотека ГОСТов - [www.http://www.vsegost.com/](http://www.vsegost.com/)

Dairy news: новости молочного рынка каждый день - <http://www.dairynews.ru>

Журнал «Мясные технологии» - <http://www.meatbranch.com>

Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru>.

### **3. Сырьевая база мясо-молочной отрасли:**

RSCI платформа Web of Science - база данных лучших российских журналов - <http://www.technosphaera.ru/news/3640>

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС»- [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

База нормативной документации Библиотека ГОСТов - [www.http://www.vsegost.com/](http://www.vsegost.com/)

Справочная система по ветеринарии - <http://www.webpticeprom.ru/ru/handbooks-veterinary-diseases.html>

Журнал «Мясные технологии» - <http://www.meatbranch.com/>

Отраслевой портал «Webpticeprom птицеводство» - <http://www.webpticeprom.ru/ru/articles.html>.

### **4. Рациональное использование мясного и молочного сырья:**

Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» - <http://www.agris.fao.org/>

Университетская информационная система РОССИЯ . Доступ к международным реферативным базам данных Web of Science и Scopus - <https://www.library.mirea.ru/>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Журнал «Мясные технологии» - <http://www.meatbranch.com/>

Отраслевой портал «Webpticeprom птицеводство» - <http://www.webpticeprom.ru/ru/articles.html>.

### **5. Интенсификация технологии продуктов животного происхождения:**

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС»- [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Издательство журналов «Передовые технологии России» - [www.ptechology.ru](http://www.ptechology.ru)

Федеральный институт промышленной собственности - [www.fips.ru](http://www.fips.ru)

Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность» - [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru)

РОССТАНДАРТ – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - [www.gost.ru](http://www.gost.ru) .

#### **6. Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия:**

Национальная база данных электронной идентификации  
<http://www.vettorg.net/organisations/org-362/>

Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Товар, товарная политика – конспект экономиста -  
<http://www.konspekts.ru/marketing/tovar-tovarnaya-politika/>

Библиотека маркетолога - <http://www.marketing.spb.ru/read.htm>

Основы маркетинга и рекламы - <http://www.powerbranding.ru/teoriya-marketinga/>.

#### **7. Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока:**

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”-  
[www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»-  
<http://www.unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyykh-elektronnykh-dokume>

Информационно-поисковая система «ФИПС». Свободный доступ on-line:  
[http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

Евразийская патентно-информационная система «ЕАПАТИС». <http://www.eapatris.com/>  
[www.gost.ru](http://www.gost.ru) – РОССТАНДАРТ - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru>

Dairy news: новости молочного рынка каждый день - <http://www.dairynews.ru>

Журнал «Мясные технологии» - <http://www.meatbranch.com>

Журнал «Мясная индустрия» - <http://www.meatind.ru>.

#### **8. Товароведение продуктов из мяса и молока:**

Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии» -  
<http://www.unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyykh-elektronnykh-dokume>

«Техэксперт» - профессиональные справочные системы - <http://www.техэксперт.рус/>

Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т.1: учеб. пособие /  
Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. – Москва, 2008. – 384 с. -  
[http://www.academia-moscow.ru/ftp\\_share/books/fragments/fragment\\_20698.pdf](http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_20698.pdf)

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]  
URL: [http://www.st.vstu.by/files/7013/8458/8153/\\_.pdf](http://www.st.vstu.by/files/7013/8458/8153/_.pdf).

#### **9. Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока:**

Национальная база данных по питательным веществам USDA - 4 Индекс и наименование дисциплины (модуля) СПБД и ИСС гигиена производства продуктов из мяса и молока  
<http://www.ars.usda.gov/Services/Services.htm?modecode=12-35-45-00>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования -  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Профессиональные справочные системы ТЕХЭКСПЕРТ - <http://www.cntd.ru/>

Справочная система по санитарной микробиологии - <http://www.smikro.ru/>

Справочная система по ветеринарии - <http://www.webpticeprom.ru/ru/handbooks-veterinary-diseases.html>

РОСПОТРЕБНАДЗОР Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

Санитария и гигиена в пищевой промышленности: <http://www.comodity.ru/gigiena/>

Научно-практический журнал «Гигиена и санитария»:  
<https://www.medlit.ru/journalsview/gigsan>

ВОЗ / Санитария и гигиена: <http://www.who.int/topics/sanitation/ru/>.

#### **10. Идентификация продуктов из мяса и молока:**

Базы данных. Федеральный исследовательский центр «Фундаментальные основы биотехнологии» РАН обладает уникальными базами данных - [www.fbras.ru/ru/services/bazy-dannyx](http://www.fbras.ru/ru/services/bazy-dannyx)

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты, технические регламенты. Свободный доступ on-line: <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

База нормативной документации Библиотека ГОСТов - <http://www.vsegost.com/>

Профессиональные справочные системы ТЕХЭКСПЕРТ - <http://www.cntd.ru/>

Информационно-поисковая система «ФИПС» - [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

Передовые технологии России - [www.ptechology.ru](http://www.ptechology.ru)

Издательство «Пищевая промышленность» - [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru)

Журнал «Спрос» - [www.spros.ru](http://www.spros.ru)

Издательство журналов/РИА «Стандарты и качество» - [www.stq.ru](http://www.stq.ru)

Знайтовар.ру – торговля, бизнес, товароведение, экспертиза - <http://www.znaytovar.ru>.

## **5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ**

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводится в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении модуля используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 7.

Таблица 7 – Материально-техническое обеспечение модуля

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Ана-	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		лизатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуクタ-ник "ЛТР".	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованьями.	
Производство продукции из мяса и молока	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр АР101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследо-	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	ваний - учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, PH-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованями.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Сырьевая база мясо-молочной отрасли / Рациональное использование мясного и молочного сырья	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOЛ 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуクタзник "ЛТР".	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК,	Специализированная мебель, стеллажи с прибора-	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	ми и оборудованиями.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340 - Лаборатория технологии продуктов общественного питания, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практи-	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP,	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	<p>ческих занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованями.</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python</p>
<p>Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока / Товароведение продуктов из мяса и молока</p>	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.</p>	<p>1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</p>
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК,</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная</p>	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуцтазник "ЛТР".	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованями.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК,	Специализированная (учебная) мебель - учебная	Типовое ПО на всех ПК

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> <li>2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> <li>3. Kaspersky Endpoint Security</li> <li>4. Google Chrome (GNU)</li> <li>5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21</li> <li>6. MathCAD 2015</li> <li>7. Python</li> </ol>
Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока / Идентификация продуктов из мяса и молока	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> <li>2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> </ol>
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	<p>Типовое ПО на всех ПК</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> <li>2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> <li>3. Kaspersky Endpoint Security</li> <li>4. Google Chrome (GNU)</li> <li>5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21</li> <li>6. MathCAD 2015</li> <li>7. Python</li> </ol>

## 6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплин модуля (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе модуля (утверждается отдельно).

6.2 Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 8).

Таблица 8 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Критерий	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3.Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации,	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации,

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	из имеющихся у него сведений		вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

6.3 Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

## **7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ**

Рабочая программа модуля «Технология мясных и молочных продуктов» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.