

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Транспортировка и хранение пищевых продуктов»
Б1.О.22	Кафедра морфологии и экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной дисциплины

Б1.О.22 «Транспортировка и хранение пищевых продуктов»

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения

Уровень подготовки
Бакалавриат

Форма обучения
Очная, заочная

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>
<i>Разработал:</i>	<i>Доцент кафедры инфекционной и незаразной патологии</i>	<i>Горошников Г.А.</i>
<i>Согласовали:</i>	<i>Руководитель ОП</i>	<i>Дроздова Л.И.</i>
	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины и экспертизы</i>	<i>Бадова О.В.</i>
<i>Утвердил:</i>	<i>Декан факультета ветеринарной медицины и экспертизы</i>	<i>Мильштейн И.М.</i>



СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий
 - 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин
 - 4.3. Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель и задачи дисциплины – формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта необходимых знаний по вопросам, связанным с организацией ветеринарно-санитарного надзора в сфере оборота пищевой продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животноводства.

2. Место в структуре образовательной программы:

Дисциплина Б1.О.22 «Транспортировка и хранение пищевых продуктов» входит в обязательную часть образовательной программы.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины «Транспортировка и хранение пищевых продуктов» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Изучение дисциплины «Транспортировка и хранение пищевых продуктов» основывается на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: физиология животных, товароведение однородных групп продовольственных товаров, микробиология, ветеринарная санитария, экономика и организация производства.

Полученные знания, умения, навыки используются студентами в процессе изучения таких дисциплин, как «ветеринарно-санитарная экспертиза», «организация ветеринарного дела», «ветеринарно-санитарный контроль в местах переработки и реализации сельскохозяйственной продукции», государственная итоговая аттестация.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
ПК-1, ПК-2

- ПК-1. *Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продукции животного и растительного происхождения*

- ПК-2. *Способность проводить производственный и лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения*

Знать:

- Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции

Уметь:

- Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности

- Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

Владеть:

- Оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы



3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	
	очная форма обучения	заочная форма
Контактная работа* (всего)	60,25	16,75
В том числе:		
Лекции	16	4
Практические занятия (ПЗ)	34	10
Групповые консультации	10	2,5
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (всего)	119,75	163,25
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	180	180
<i>зач.ед.</i>	5	5
Вид промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой



4. Содержание дисциплины

Организация перевозок продуктов животного происхождения, Виды транспортных средств, требования, правила погрузки, Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте, Железнодорожный холодильный транспорт, Автомобильный холодильный транспорт, Водный холодильный транспорт, Контейнеры для скоропортящихся грузов, Воздушный холодильный транспорт, Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны, Условия и допустимые сроки транспортировки скоропортящихся продуктов, Документация на продукты, подлежащие транспортировке, Ветеринарно-санитарные требования мест хранения пищевых продуктов, Рефрижераторы, холодильные камеры, складские помещения, Дезинфекция и дератизация мест хранения пищевых продуктов

4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий

4.1.1. Очная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ГК	ППА	СРС	Всего часов
1.	Раздел 1. Транспортировка продукции	8	17	5	0	60	90
2.	Раздел 2. Хранение продукции	8	17	5	0,25	59,75	90
	Итого	16	34	10	0,25	119,75	180

4.1.2. Заочная форма обучения

№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ГК	ППА	СРС	Всего часов
1.	Раздел 1. Транспортировка продукции	2	4	2	0	82	90
2.	Раздел 2. Хранение продукции	2	6	0,5	0,25	81,25	90
	Итого	4	10	2,5	0,25	163,25	180



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Транспортировка и хранение пищевых продуктов»

4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплины

№ п. п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудо-ёмкость (час.)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1.	Раздел 1. Транспортировка продукции	Тема 1.1 Организация перевозок продуктов животного происхождения Тема 1.2. Виды транспортных средств, требования, правила погрузки Тема 1.3. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	90	ПК-1 ПК-2	Устный опрос, письменный опрос, зачет с оценкой
2.	Раздел 2. Хранение продукции	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарные требования мест хранения пищевых продуктов Тема 2.2. Дезинфекция и дератизация мест хранения пищевых продуктов	90	ПК-1 ПК-2	Устный опрос, письменный опрос, зачет с оценкой



4.3. Детализация самостоятельной работы

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			очная	заочная
1.	Раздел 1. Транспортировка продукции	Закрепление и углубленная проработка материала изученного на практических занятиях, и занятиях лекционного типа с применением: - электронно-библиотечных ресурсов университета; - справочной правовой системы «Консультант Плюс», - базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт». Дополнение конспектов. Подготовка презентаций и докладов.	60	82
2.	Раздел 2. Хранение продукции		59,75	81,25
		Всего часов	119,75	163,25

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. «Транспортировка и хранение пищевых продуктов» учебно-методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине. Составитель: Горошникова Г. А. – Екатеринбург: Уральский ГАУ, 2021 – 24 с. Режим доступа: https://sdo.urgau.ru/pluginfile.php/247566/mod_resource/content/3/

6. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) приведены в приложении 1 к рабочей программе

Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинг-планом дисциплины.

Зачет проводится в конце 7 семестра у очной формы и в летнюю сессию 4 курса у заочной формы обучения, оценивается по системе: «зачтено, отлично», «зачтено, хорошо», «зачтено, удовлетворительно», «не зачтено, неудовлетворительно».

Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.

Рейтинговая система оценки зачета с оценкой по дисциплине «Транспортировка и хранение пищевых продуктов»

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	Отлично	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение



	, зачтено	творчески выполнять предложенные задания
74-90	Хорошо, зачтено	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
61-73	Удовлетворительно, зачтено	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-60	Не удовлетворительно, не зачтено	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>
2. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Часть 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие / В. В. Ваншин. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 203 с. — ISBN 978-5-7410-1622-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69969.html>
3. Технология хранения и переработки плодов и овощей : учебный практикум / М. В. Селиванова, Е. С. Романенко, И. П. Барабаш [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017. — 80 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76060.html>

б) дополнительная литература

1. Курчаева Е.Е. Технология хранения продукции животноводства. Часть 1. Технология хранения молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Е. Курчаева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 295 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72770.html>
2. Курчаева Е.Е. Технология хранения продукции животноводства. Часть 2. Технология хранения мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Е. Курчаева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 279 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72771.html>

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

а) Интернет-ресурсы, библиотеки:



- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы:

- ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
- ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru;>
- ЭБС IPRbooks- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
- ЭБС «Рукопт» – Режим доступа: <http://lib.rucont.ru>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com».

б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».

в) Научная поисковая система – ScienceTechnology.

г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>.

д) Система ЭИОС на платформе Moodle.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех» <https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opensdata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС

<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, лабораторные и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету с оценкой), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

Указать при каких условиях используются ЭО и ДОТ

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

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения



в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).
2. Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).
3. Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная).
4. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level: Лицензия 43341093 от 11.01.2008 г. (бессрочная).
5. Пакет офисных приложений Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level: Лицензия 43341093 от 11.01.2008 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная).
6. Операционная система Microsoft Win Starter 7 Russian Academic OPEN No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №46256412 от 11.12.2009 г. (бессрочная).
7. Бесплатный Office 365 A1 для образовательных учреждений (По подписке с 25.05.2020 г. , автопродление до расторжения)
8. Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.
9. Система дистанционного обучения Moodle. Лицензия GPLv3 (бессрочная).

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лекционные занятия		
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория оснащена столами и стульями, переносным мультимедийным оборудованием (ноутбук, экран, проектор)	–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.
Практические занятия		
Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы (а. 2106)	Лаборатория оснащена столами, стульями, доской, экраном. Имеется в наличии переносная мультимедийная установка (ноутбук, проектор), сушильный шкаф-термостат, трихинеллоскоп, овоскоп, лабораторные посуда и реактивы, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.	–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Транспортировка и хранение пищевых продуктов»

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
		Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (а.210ба)	Оборудование для ремонта и обслуживания лабораторного оборудования. Переносное лабораторное оборудование. Расходные материалы.	
Самостоятельная работа		
Помещение для самостоятельной работы – ауд. № 4412	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.



12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета);
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Транспортировка и хранение пищевых продуктов»

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине**

«Транспортировка и хранение пищевых продуктов»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы (модули) дисциплины	
		1	2
ПК-1	<i>Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продукции животного и растительного происхождения</i>	+	+
ПК-2	<i>Способность проводить производственный и лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения</i>	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Академическая оценка по 4-х бальной шкале (текущий контроль)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Уровень формирования компетенций	Не сформированы	Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень

2.2 Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания
ПК-1 ПК-2	Знать Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской	1,2	Знать способы транспортировки и хранения продукции и сырья животного происхождения	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа.	Устный опрос	2.1 – 2.40

	Федерации в области безопасности пищевой продукции					
ПК-1	Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продаж и пресноводной рыбы, раков, морской рыбы и икры на основе оценки соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	1,2	Уметь определять безопасность и качество продукции при транспортировке, опираясь на знания ветеринарно-санитарной экспертизы	Лекция, лабораторное и практическое занятие, самостоятельная работа.	Устный опрос	2.1 – 2.40
ПК-2	Уметь Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	1,2	Уметь проводить ветеринарно-санитарный контроль тары и упаковки для сельскохозяйственной продукции	Лекция, лабораторное и практическое занятие, самостоятельная работа.	устный опрос	2.1 – 2.40
ПК-1 ПК-2	Владеть оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1,2	Владеть навыками заполнения ветеринарно-санитарной документации	Лекция, лабораторное и практическое занятие, самостоятельная работа.	письменный опрос	2.1 – 2.40

2.3. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания
1	2	3	4	5
ПК-1 ПК-2	Знать требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа	Экзамен	1.1 – 1.30
	Уметь производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа	Экзамен	1.1 – 1.30
	Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа	Экзамен	1.1 – 1.30
	Владеть оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа	Экзамен	1.1 – 1.30

2.4 Критерии оценки на зачете с оценкой

Уровень	Критерии
Повышенный уровень (46-50 баллов)	Студент показал отличные знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине
Базовый уровень (41-45 баллов)	Студент показал хорошие знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине
Пороговый уровень (35-40 баллов)	Студент показал посредственные знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине
Компетенции не сформированы	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях, умениях и навыках компетенций осваиваемых в данной дисциплине

2.5 Критерии оценки устного и письменного опроса

Уровни освоения компетенций	Критерии
Повышенный уровень (9-10 баллов)	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме
Базовый уровень (7-8 баллов)	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
Пороговый уровень (5-6 баллов)	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
Компетенции не сформированы	не смог ответить на поставленные вопросы

2.6 Процедура оценки сформированности компетенций

Студент формирует компетенции в течение семестра и ему выставляются текущие оценки (баллы). Итоговая оценка сформированности компетенции и итоговая оценка за промежуточную аттестацию складывается из текущих оценок и оценки за итоговый контроль.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

3.1 Вопросы к зачету с оценкой по дисциплине «Транспортировка и хранение пищевых продуктов»

- 1.1. Транспортировка КРС разных групп и возрастов
- 1.2. Транспортировка МРС
- 1.3. Транспортировка Свиной
- 1.4. Транспортировка Курицы
- 1.5. Транспортировка Лошадей
- 1.6. Транспортировка Индеек
- 1.7. Транспортировка Кроликов

- 1.8. Транспортировка Пушных зверей
- 1.9. Транспортировка Рыбы
- 1.10. Транспортировка Морских млекопитающих и беспозвоночных
- 1.11. Транспортировка Мяса и мясной продукции
- 1.12. Транспортировка Молока и молочной продукции
- 1.13. Транспортировка Рыбной продукции
- 1.14. Транспортировка Пищевых яиц
- 1.15. Транспортировка Меда
- 1.16. Транспортировка Непищевой продукции животного происхождения
- 1.17. Транспортировка Автотранспортом
- 1.18. Транспортировка Железнодорожным транспортом
- 1.19. Транспортировка Авиасообщением
- 1.20. Транспортировка Аквасообщением
- 1.21. Транспортировка Пешим гоним
- 1.22. Требования к транспорту для перевозки животных и продукции животного происхождения
- 1.23. Хранение Мяса и мясной продукции
- 1.24. Хранение Молока и молочной продукции
- 1.25. Хранение Рыбной продукции
- 1.26. Хранение Пищевых яиц
- 1.27. Хранение Меда
- 1.28. Хранение Непищевой продукции животного происхождения
- 1.29. Специальная транспортная техника со средой для хранения продукции
- 1.30. Требования для складских помещений для хранения сельскохозяйственной продукции

3.2 Примерный список вопросов для устного и письменного опроса:

2. 1. Сепарация – это:
2. 2. Стерилизация – это тепловая обработка молока при температуре:
2. 3. Для стерилизации отбирают молоко кислотностью:
2. 4. Актинизация – это:
2. 5. Гомогенизация - это:
2. 6. Бактофугирование – это процесс:
2. 7. Молоко – физико-химического происхождения – это:
2. 8. Пороки молока бывают
2. 9. Какая толщина шпика между 6 и 7 грудными позвонками соответствует второй категории упитанности свинины
2. 10. Каким клеймом клеймят свинину I категории?
2. 11. Какая шкура считается законсервированной солью, если она содержит?
2. 12. Какая оболочка остается на черевах свиней при обработке?
2. 13. При какой температуре и влажности воздуха размораживают мясо в полутушах ускоренным способом?
2. 14. Какова технологическая операция предшествует операции обескровливания туш МРС?:
2. 15. Какие режимы оглушения свиней предусмотрены?
2. 16. Какие аппараты входят в рабочую схему при консервировании шкур:
2. 17. Определить срок голодной выдержки для овец:
2. 18. Какие из приведенных аппаратов входят в аппаратную схему получения крови для пищевых целей:
2. 19. Определить самый калорийный продукт:
2. 20. Какие качественные показатели убойных животных, учитывают во время приемки их на мясокомбинаты:
2. 21. Указать нежвачных убойных животных:

2. 22. Определить операцию деления туш на четвертины:
2. 23. При какой температуре осуществляют операцию посола свиного шпика:
2. 24. Определить содержание соли в шпике после посола:
2. 25. При какой температуре и концентрации рассола осуществляют посол окороков:
2. 26. В каком возрасте мясо свиней имеет лучшие пищевые качества?
2. 27. С какой целью убойным животным предоставляют отдых?
2. 28. Какова цель взвешивания туш?
2. 29. К шерстным субпродуктам относятся?
2. 30. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию низких температур?
2. 31. Какой способ сушки предусматривает воздействие вакуума и низких температур?
2. 32. Какая технологическая операция предшествует операции удаления внутренностей с туш убойных животных?
2. 33. Каким клеймом клеймят свинину мясной категории?
2. 34. Пикала относят кишечному сырью
2. 35. Проходник относят кишечному сырью
2. 36. Нутровку осуществляют не позднее чем через
2. 37. Свежие кожи содержат какое количество влаги
2. 38. Жир-сырец консервируют каким посолом
2. 39. При каких условиях снятые рога и копыта промывают водой и просушивают на стеллажах
2. 40. Сколько длится процесс обескровливания