

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
цифровизации

А.В. Кубышкина

« 18 » 05 2023 г.

Приправы к мясу и мясопродуктам

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения Очная, заочная

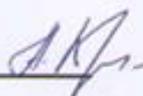
Общая трудоемкость 4 з.е.

Часов по учебному плану 144

Брянская область
2023

Программу составил:

к.с.-х.н., доцент Рябичева А.Е.



Рецензент:

к.б.н., доцент Гулаков А.Н.



Рабочая программа дисциплины «Приправы к мясу и мясопродуктам» разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936.

Составлена на основании учебных планов 2023 года набора

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

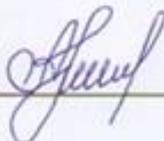
Утвержденного учёным советом вуза от 18.05.2023 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 18.05.2023 г. № 10

Зав. кафедрой д.с.-х.н., профессор



А.Г. Менякина

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель - получение теоретических и практических знаний по вопросам, связанным с применением пряностей и приправ необходимых в производственной деятельности в области технологии мяса и мясных продуктов.

1.2. Для достижения цели ставятся задачи:

- изучить классификацию пряностей (историю, происхождение, характеристику);
- изучить химическую природу пряностей;
- освоить принципы составления рецептов смесей для мяса и мясных продуктов
- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пряностей, смесей и приправ, способы их внесения и взаимодействие с другими компонентами пищевого сырья;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.1.ДВ.08.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Общая микробиология и общая санитарная микробиология», «Биологическая химия», «Пищевая химия», «Технология мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: «Биологическая безопасность пищевого сырья», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Технология мяса и мясных продуктов», Производственная практика (организационно-управленческая), Производственная практика (научно-исследовательская работа), Производственная практика (преддипломная)».

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
-------------------------------------	--	---------------------

Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический

<p>ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПКС-5.3. Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.</p> <p>ПКС-5.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p> <p>ПКС-5.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>	<p>Знать: роль пряностей и специй в составлении смесей приправ в технологии приготовления мясных продуктов (способы их внесения, превращения в технологическом потоке);</p> <p>Уметь: проводить органолептическую оценку качества классических и местных пряностей;</p> <p>Владеть: умением составлять букеты смесей пряностей для разных видов мяса и мясных продуктов</p> <p>Знать: теорию употребления пряностей и приправ к различным видам мяса сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>Уметь: применять различные пряности и специи для составления смесей приправ к мясу и мясным продуктам</p> <p>Владеть: способностью проводить дегустацию приправ и смесей пряностей</p> <p>Знать: национальные особенности применения пряностей и приправ в мясных продуктах</p> <p>Уметь: уметь анализировать и подбирать смеси пряностей и приправы к разным видам мяса, субпродуктам и мясным продуктам</p> <p>Владеть: способами внесения пряностей в технологическом потоке</p>
---	---	---

4. Распределение часов дисциплины по семестрам (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции							20	20									20	20
Практические							40	40									40	40
КСР							2	2									2	2
Консультация перед экзаменом							1	1									1	1
Прием экзамена							0,25	0,25									0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)							63,25	63,25									63,25	63,25
Сам. работа							55	55									55	55
Контроль							25,75	25,75									25,75	25,75
Итого							144	144									144	144

4. Распределение часов дисциплины по курсам (заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции			4	4							4	4
Практические			6	6							6	6
Консультация перед экзаменом			1	1							1	1
Прием экзамена			0,25	0,25							0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)			11,25	11,25							11,25	11,25
Сам. работа			126	126							126	126
Контроль			6,75	6,75							6,75	6,75
Итого			144	144							144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (очная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Пряности				
Л	История возникновения, распространения и использования пряностей	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Виды пряностей, их классификация.	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5

Ср	Местные пряности. Пряные овощи.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Химия классических пряностей.	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Механизм действия пряностей. Форма и время внесения пряностей. Форма закладки пряностей.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Классические пряности: характеристика, свойства, применение.	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Органолептическая оценка пряных трав, растений, корнеплодов.	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Среда для пряностей. Температурный режим для пряностей. Условия хранения пряностей.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Пряные овощи и травы, применяемые для приготовления мясных блюд	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Составление рецептов смесей пряностей для мяса, ливера и колбас.	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Пряности — подсластители. Пряности, придающие приправе жгучий вкус. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Смеси, или комбинации пряностей	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Наука употребления пряностей	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Декоративные обсыпки для мясных изделий	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы для мяса птицы. Приправы для говядины.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Раздел 2. Специи				
Л	Специи, ароматизаторы и пищевые красители	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Характеристика специей минерального и органического происхождения	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5

Ср	Приправы для мясных полуфабрикатов.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Влияние внешних факторов на пряности и их применение	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы для свинины.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Понятие о приправах. Особенности, свойства и состав приправ.	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Сочетание пряностей с различными видами мяса и мясных продуктов	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы к жареному мясу.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Простые и сложные приправы	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Приправы (особенности, состав и свойства)	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы к отварному мясу	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Приправы народов мира, применяемые к мясу и мясопродуктам.	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Соусы, их классификация, рецептура и использование	4	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы к копченым мясным продуктам и дичи.	4	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Маринады. Панировки.	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
	Контроль самостоятельной работы	4	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
	Консультация перед экзаменом	4	1,0	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5

	Прием экзамена	4	0,25	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
--	----------------	---	------	-------------------------------

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
(заочная форма)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Пряности				
Л	История возникновения, распространения и использования пряностей	2	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Виды пряностей, их классификация.	2	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Местные пряности. Пряные овощи.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Химия классических пряностей.	2	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Механизм действия пряностей. Форма и время внесения пряностей. Форма закладки пряностей.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Л	Классические пряности: характеристика, свойства, применение.	2	2	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Пр	Органолептическая оценка пряных трав, растений, корнеплодов.	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Среда для пряностей. Температурный режим для пряностей. Условия хранения пряностей.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Пряные овощи и травы, применяемые для приготовления мясных блюд	2	6	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Составление рецептов смесей пряностей для мяса, ливера и колбас.	2	6	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Пряности — подсластители. Пряности, придающие приправе жгучий вкус. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Смеси, или комбинации пряностей	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5

Ср	Наука употребления пряностей	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Декоративные обсыпки для мясных изделий	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы для мяса птицы. Приправы для говядины.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Раздел 2. Специи				
Ср	Специи, ароматизаторы и пищевые красители	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Характеристика специей минерального и органического происхождения	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы для мясных полуфабрикатов.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Влияние внешних факторов на пряности и их применение	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы для свинины.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Понятие о приправах. Особенности, свойства и состав приправ.	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Сочетание пряностей с различными видами мяса и мясных продуктов	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы к жареному мясу.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Простые и сложные приправы	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы (особенности, состав и свойства)	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы к отварному мясу	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5

Ср	Приправы народов мира, применяемые к мясу и мясопродуктам.	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Соусы, их классификация, рецептура и использование	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Приправы к копченым мясным продуктам и дичи.	2	5	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
Ср	Маринады. Панировки.	2	4	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
	Контроль	2	6,75	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
	Консультация перед экзаменом	2	1,0	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5
	Прием экзамена	2	0,25	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и лабораторных занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложении 1.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Н.Н. Попова, Е.С. Попов, И.П. Щетилина.	Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учеб.пособие — Загл. с экрана.	Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 67 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92220	ЭБС

Л.1.2	А.Н. Пономарев и др.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб.пособие	Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 64 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92221 .	ЭБС
Л.1.3	Серегин С.А.	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья [Электронный ресурс] : учеб.пособие	Кемерово :КемТИПП, 2014. — 104 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/60197	ЭБС
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л2.1	А. П. Нечаев	Пищевая химия	СПб.: ГИОРД, 2007	3
Л2.2	Исупов В.П.	Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение.	СПб.:ГИОРД, 2000	2
Л.2.3	В.Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т.В. Шленская	Пищевые и биологически активные добавки: Учеб.для студ. высш. учеб. завед.	М.: Издательский центр «Академия», 2003	20
Л.2.3	А.П. Нечаев	Пищевая химия.	СПб.: ГИОРД, 2015	10
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л3.1	Гапонова В.Е., Малявко И.В.	Приправы к мясу и мясным продуктам: учебно-методическое пособие	Изд-во Брянской ГСХА, 2014	25

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>

7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnsnb.ru>

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных, практических занятий, занятий семинарского типа групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-323</p>	<p>Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Видеопроекционное оборудование, средства звуковоспроизведения Образцы колбасных оболочек, ассортимент пряностей и специй, мясорубка, РН метр 150, фотоэлектрокалориметр, толщиномер УТ-СУП, плитка электрическая, весы лабораторные, центрифуга, РН метр, инвентарь для разделки мяса и приготовления мясных продуктов, жиромеры, лабораторная посуда и реактивы; абрисы туш крупного рогатого скота, свиней; схемы технологии производства мясных изделий</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы 1-311</p>	<p>Основное оборудование и технические средства обучения: Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра,</p>

<p>- читальный зал научной библиотеки</p>	<p>рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование. Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно. Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017 Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: Stamina - клавиатурный тренажёр Свободно распространяемое программное обеспечение: Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.</p> <p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.</p>
---	---

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:

- электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
- специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
 - индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик
 - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
 - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
 - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
 - групповые системы усиления звука
 - Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Приправы к мясу и мясопродуктам

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
 - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
 - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам»
 - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
 - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
 - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного

происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Приправы к мясу и мясопродуктам

Форма промежуточной аттестации: экзамен

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Приправы к мясу и мясопродуктам» направлено на формировании следующих компетенций:

ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения

ПКС-5.3. Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

ПКС-5.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

ПКС-5.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам»

№ раздела	Наименование раздела	3.1	3.2	3.3	У.1	У.2	У.3	Н.1	Н.2	Н.3
1	Приности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Специи	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам»

<p>ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ПКС-5.3. Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.</p>
--

Знать (3.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
роль пряностей и специй в составлении смесей приправ в технологии приготовления мясных продуктов (способы их внесения, превращения в технологическом потоке)	Лекции и разделов № 1-2	проводить органолептическую оценку качества классических и местных пряностей	Практические занятия и СР разделов № 1-2	умением составлять букеты смесей пряностей для разных видов мяса и мясных продуктов	Практические занятия и СР разделов № 1-2
ПКС-5.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.					
Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
теорию употребления пряностей и приправ различным видам мяса сельскохозяйственных животных и птицы	Лекции и разделов № 1-2	применять различные пряности и специи для составления смесей приправ к мясу и мясным продуктам	Практические занятия и СР разделов № 1-2	способностью проводить дегустацию приправ и смесей пряностей	Практические занятия и СР разделов № 1-2
ПКС-5.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции					
Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
национальные особенности и применения пряностей и приправ в мясных продуктах	Лекции разделов № 1-2	уметь анализировать и подбирать смеси пряностей и приправы к разным видам мяса, субпродуктам и мясным продуктам	Практические занятия и СР разделов № 1-2	способами внесения пряностей в технологическом потоке	Практические занятия и СР разделов № 1-2

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Пряности	Виды пряностей, их классификация. Местные пряности. Пряные овощи. Химия классических пряностей. Механизм действия пряностей. Форма и время внесения пряностей. Форма закладки пряностей. Смеси, или комбинации пряностей	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5	Вопрос на экзамене 1-34
2	Специи	Специи, ароматизаторы и пищевые красители. Характеристика специей минерального и органического происхождения. Сочетание пряностей с различными видами мяса и мясных продуктов. Приправы народов мира, применяемые к мясу и мясопродуктам	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5	Вопрос на экзамене 35-50

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам»

1. Что такое пряности?
2. Что такое специи?
3. Что такое приправы?
4. Что относят к классическим пряностям?
5. Местные пряности.
6. Пряные овощи.
7. Перечислите и охарактеризуйте пряные травы.
8. Какие компоненты входят в сиамскую смесь?
9. Какие компоненты входят в состав хмели-сунелли?
10. Достоинства и недостатки пряностей.
11. Цели применения пряностей.
12. Механизм действия пряностей.
13. Форма и время внесения пряностей.
14. Форма закладки пряностей.
15. Среда для пряностей.
16. Температурный режим для пряностей.
17. Условия хранения пряностей.
18. Основы подбора пряностей к мясным соусам.
19. Что такое смеси пряностей?
20. Какие бывают специи, назовите и кратко их охарактеризуйте.

21. Что такое экстракты пряностей?
22. Назовите искусственные заменители пряностей.
23. Всюду ли можно применять пряности?
24. Что такое простые приправы?
25. Сущность простых приправ.
26. Что такое сложные приправы?
27. Назовите разновидности приправ по вкусовому оттенку.
28. Назовите что является основными и добавочными компонентами]приправах.
29. Виды обработки приправ.
30. Что такое соусы?
31. Что такое взвары?
32. Что такое майонезы?
33. Что такое заправка?
34. Что такое подливка?
35. Что относят к холодным закускам?
36. Чем отличается восточные приправы от европейских?
37. Пряности — подсластители.
38. Пряности, придающие приправе жгучий вкус.
39. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.
40. Приправы для мяса птицы.
41. Приправы для говядины.
42. Приправы для свинины.
43. Приправы для мясных полуфабрикатов.
44. Приправы к жареному мясу.
45. Приправы к отварному мясу.
46. Приправы к копченым мясным продуктам.
47. Приправы к дичи.
48. Приправы к тушеным мясным блюдам.
49. Рецепт соуса томатного.
50. Рецепт майонеза «Провансаль».
51. Маринады
52. Панировки

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам» проводится в соответствии с учебным планом в **6 семестре** по очной форме обучения, на 4 курсе по заочной форме обучения в форме **экзамена**. Студенты допускается к **экзамену** по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- активной работой на практических занятиях.
- ответов на тестовые задания;
- написания рефератов.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на экзамене

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам».

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Приправы к мясу и мясопродуктам»:

Активная работа на лабораторных занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 5 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{активн.}}{\text{Пр.общее}} * 5 \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

активн - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр.общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 5.

Оценка за экзамен ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

$$\text{Оценка} = \text{Оценка активности} + \text{Оц. экзамен}$$

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 15. Отлично – 13-15 баллов, хорошо – 10-12 баллов, удовлетворительно – 7-9 баллов, не удовлетворительно - меньше 7 баллов.

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Пряности	Виды пряностей, их классификация. Местные пряности. Пряные овощи. Химия классических пряностей. Механизм действия пряностей. Форма и время внесения пряностей. Форма закладки пряностей. Смеси, или комбинации пряностей	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
2	Специи	Специи, ароматизаторы и пищевые красители. Характеристика специей минерального и органического происхождения. Сочетание пряностей с различными видами мяса и мясных продуктов. Приправы народов мира, применяемые к мясу и мясопродуктам	ПКС 5.3 ПКС 5.4 ПКС 5.5	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

Контрольные вопросы и задания

1. Местные пряности.
2. Пряные овощи.
3. Характеристика пряных трав.
4. Достоинства и недостатки пряностей.
5. Цели применения пряностей.
6. Механизм действия пряностей.
7. Форма и время внесения пряностей.
8. Форма закладки пряностей.
9. Среда для пряностей.
10. Температурный режим для пряностей.
11. Условия хранения пряностей.
12. Основы подбора пряностей к мясным соусам.
13. Виды обработки приправ.
14. Пряности — подсластители.
15. Пряности, придающие приправе жгучий вкус.
16. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.
17. Приправы для мяса птицы.
18. Приправы для говядины.
19. Приправы для свинины.
20. Приправы для мясных полуфабрикатов.
21. Приправы к жареному мясу.
22. Приправы к отварному мясу.
23. Приправы к копченым мясным продуктам.
24. Приправы к дичи.
25. Приправы к тушеным мясным блюдам.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Приправы к мясу и мясопродуктам»,
по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата),
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Институт ВМиБ, кафедра кормления животных, частной зоотехнии и переработки
продуктов животноводства Брянского ГАУ.

Разработчики: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Рябичева А.Е.

В рабочей программе дисциплины отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а так же требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины:
 - общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
 - формы контроля по учебному плану;
 - структура и содержание дисциплины.
5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные помещения и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рецензент: начальник отдела пищевой микробиологии
и ветеринарно-санитарной экспертизы
ГБУ Брянской области «Дубровская
зональная ветлаборатория»



Н.С. Андрюшина

