

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА
проректором по учебной и
воспитательной работе
М.С. Манновой
17 ноября 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Технология производства мяса и мясных продуктов»**

Специальность	36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень образовательной программы	Специалитет
Форма обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3
Трудоемкость дисциплины, час.	108
Распределение часов дисциплины по видам работы:	Виды контроля:
Контактная работа – всего 42	Экзамен 1
в т.ч. лекции 14	
Лабораторные 28	
Практические	
Самостоятельная работа 66	

Разработчики:

Доцент кафедры морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.б.н.

С.П. Фисенко
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н.

Т.Г. Кичеева
(подпись)

Председатель методической комиссии факультета

(подпись) С.В. Егоров

Документ рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии факультета

**Протокол № 03
от 15 ноября 2021 года**

Иваново 2021

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	вариативной части образовательной программы
Статус дисциплины	обязательная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Анатомия животных, цитология, гистология и эмбриология, ветеринарная микробиология и микология, физиология и этология животных, биологическая химия, методы научных исследований
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения, организация государственного ветеринарно-санитарного надзора, ветеринарный контроль на рынках, производственный ветеринарно-санитарный контроль

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции	
ПК-9 Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания	Знает:	3-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Все
		3-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Все
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все

животных		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Все
	Владеет:	В-1. Приемами использования методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Все
		В-2. Техникой экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Все
		В-3. Опытном реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Все
СК-2 Способность и готовность выбирать и использовать эффективные способы производства и переработки продукции животноводства и нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении	Знает:	З-1. Эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	Все
	Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Все
	Владеет:	В-1. Технологическими схемами производства и переработки продукции животноводства	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	2		2	6	ВЛР, Э	Лекция-презентация

2.	Технология сублимированных мяса и мясопродуктов	2			2	Э	Лекция-презентация
3.	Промышленная разделка туш. Торговая характеристика мяса			2	2	ВЛР, Э	Презентация
4.	Изучение функциональных свойств различных сортов жилованного мяса			2	2	ВЛР, Э	Презентация
5.	Производство сырых полуфабрикатов	2		2	2	ВЛР, Э	Лекция-презентация, дискуссия
6.	Производство колбасных, соленых и копченых изделий; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства			6	12	ВЛР, Э	дискуссия
7.	Производство продуктов из свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы	4		6	10	ВЛР, Э	Презентация
8.	Производство баночных консервов, их классификация. Требования к сырью и таре. Общая характеристика технологического процесса	2		6	10	ВЛР, Э	Лекция-презентация, дискуссия
9.	Производство клея и желатина; промышленное использование; виды сырья; технологические схемы производства клея и желатина; обоснование технологических процессов; химизм и техника процессов	2			12	ВЛР, Э	Лекция-презентация
10.	Влияние функциональных добавок на свойства мясных продуктов				4	ВЛР, Э	Лекция-презентация
11.	Технология производства зельцев, мясных студней, продуктов из свиного шпика			2	4	ВЛР, Э	Лекция-презентация, дискуссия

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		ИТОГО
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Лекции									14		14
Лабораторные									28		28
Практические									-		-
Итого контактной работы									42		42
Самостоятельная работа									66		66

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К. Беляева».

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

– *Темы индивидуальных заданий:*

1. Составление рецептур мясных рубленых полуфабрикатов.
2. Определение группы и категории колбас по ГОСТ Р.

– *Темы, выносимые на самостоятельную проработку:*

- Роль мясопродуктов в питании человека. Номенклатура и характеристика выпускаемой мясной продукции, критерии оценки
 - Направление интенсификации процесса охлаждения мяса и мясопродуктов
 - Понятие об усушке мяса при холодильной обработке и хранении
 - Интенсификация процесса и альтернативные способы и условия замораживания мясного сырья
 - Изменения, происходящие в сырье при размораживании, влияние на качество и критерии при выборе способа размораживания мяса.
 - Экономика промышленного использования сублимационного консервирования. Характер изменений свойств высушенного мяса при хранении.
 - Требования к сырью для производства полуфабрикатов. Виды упаковочных материалов и тары.
 - Технологические схемы производства натуральных замороженных, панированных, рубленых полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов в тесте.
 - Условия хранения и транспортировки полуфабрикатов.
 - Режимы посола и созревания сырья в посоле при изготовлении колбасных изделий.
 - Техника и режимы посола мяса.
 - Понятие о рецептуре.
 - Структура рецептур и принципы их построения
 - Влияние компонентов рецептуры на выход и качество колбасных изделий.
 - Пищевые и функциональные добавки.
 - Формовка мясных хлебов.
 - Обработка мясопродуктов дымом (обжарка, горячее и холодное копчение).
 - Свойства коптильных веществ, их антисептическое и антиокислительное действие, взаимодействие с продуктом.
 - Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий.
- *Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.*

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

Аудиторная самостоятельная работа включает изучение рекомендуемой литературы.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает:

- изучение теоретического материала, в том числе, самостоятельный поиск информации по вопросам, не вошедшим в лекционный курс, приобретение навыков при работе со справочной литературой и поиск информации в ресурсах интернет;
- проработку учебного материала (изучение лекционного материала, материала, изложенного в учебниках и учебных пособиях);
- подготовка к коллоквиуму и экзамену.

Отчет по самостоятельной работе студент может оформить в виде эталона ответа на вопросы для самоконтроля, стенда, презентации.

Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется:

- путем проведения устного опроса по пройденному и изученному самостоятельно материалу;
- выполнением индивидуальных заданий;
- оцениванием результатов обучения на экзамене.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П. [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4980 — Загл. с экрана.
2. Бессарабов, Б.Ф., Крыканов, А.А., Могильда, Н.П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе[Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4313 — Загл. с экрана.
3. Чупина, Л.В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.В. Чупина, В.А. Реймер. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 58 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44525 — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724 — Загл. с экрана.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y

6.4. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru>
- 3) Научная электронная библиотека <http://e-library.ru>
- 4) Научная электронная библиотека <http://www.e.lanbook.com>

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие / С.П. Фисенко, В.В. Пронин.- Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2017. - 168с.

6.6. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

- 1) Лекции-презентации
- 2) Лабораторно-практические занятия с использованием презентаций

6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием (муляжи, комплект лабораторной химической посуды, рН-метр, лабораторные весы, дистиллятор, бытовой холодильник, электроплитка)
3.	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами

Приложение № 1
к рабочей программе дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Технология производства мяса и мясных продуктов»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Форма контроля и период его проведения*	Оценочные средства
1	3		4	5
ПК-9	Знает:	З-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
		З-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
	Владеет:	В-1. Приемами использования методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
		В-2. Техникой экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
		В-3. Опытном реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов
	СК-2	Знает:	З-1. Эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	УО Э, 9-й сем.
Умеет:		У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных

		также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении		вопросов
	Владеет:	В-1. Технологическими схемами производства и переработки продукции животноводства	УО Э, 9-й сем.	Комплект экзаменационных вопросов

* Форма контроля: Э – экзамен, УО– устный опрос.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

При наличии в учебном плане экзамена по дисциплине, дифференцированного зачета, курсовой работы (проекта), отчета по результатам выполнения НИР, оцениваемых по четырехбалльной шкале:

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции	Критерии оценивания				
		«неудовлетворительный ответ»	«удовлетворительный ответ»	«хороший ответ»	«отличный ответ»	
ПК-9	Знает:	3-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Не называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Формулирует условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Анализирует условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения
		3-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования сырья и готовых продуктов	Не называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования сырья и готовых продуктов	Называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Формулирует условия проведения санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Анализирует условия проведения санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке	Не умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке	Частично умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного	Полностью умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями	Может использовать на практике методы, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями

		сырья животного и растительного происхождения	сырья животного и растительного происхождения	происхождения	по переработке сырья животного и растительного происхождения	по переработке сырья животного и растительного происхождения
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Частично умеет выявлять методы контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет выявлять методы контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Не умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Частично умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Полностью умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции
Владеет:		В-3. Опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и	Не владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических	Не уверенно владеет опытом реализации методик экспертной оценки технологических процессов и	Уверенно владеет опытом реализации методик экспертной оценки технологических процессов и	Уверенно владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля

		операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	х процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных
СК-2	Знает:	З-1. Эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	З-1. Не знает эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	З-1. Формулирует эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	З-1. Объясняет суть и значение способов производства и переработки продукции животноводства	З-1. Анализирует варианты реализации эффективных способов производства и переработки продукции животноводства
	Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	У-1. Не ориентируется в выборе способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	У-1. Ориентируется в выборе способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	У-1. Обосновывает выбор способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	У-1. Сравнивает и объясняет результаты применения способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении
	Владеет:	В-1. Технологическими схемами производства и переработки продукции животноводства	В-1. Не владеет профессиональными технологиями производства и переработки продукции животноводства	В-1. Владеет некоторыми профессиональными технологиями производства и переработки продукции животноводства	В-1. Частично переносит в практическую деятельность профессиональные методы и технологии производства и переработки продукции	В-1. Опыт применения профессиональных методов и технологий производства и переработки продукции

					животноводств а	животноводс тва
--	--	--	--	--	--------------------	--------------------

3. Оценочные средства

3.1. Комплект экзаменационных вопросов

3.1.1. Экзаменационные вопросы:

1. Роль мясопродуктов в питании. Пищевая ценность мяса.
2. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
3. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
4. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -, двух -, трехсортной жиловке.
5. Ассортимент цельномышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
6. Классификация мяса по термическому состоянию. Виды холодильной обработки мяса.
7. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
8. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
9. Способы размораживания мяса.
10. Сублимационная сушка как способ консервирования мяса. Требования к сырью, режимы и техника сублимационной сушки мясного сырья.
11. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
12. Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых). Условия хранения
13. Принципы и схемы промышленной разделки туш конины, говядины, телятины, свинины, баранины
14. Разделка туш для производства колбас.
15. Комбинированные схемы разделки.
16. Ассортимент и технологическая схема производства вареных, варено-копченых, сырокопченых продуктов из свинины, говядины, конины, баранины. Режимы и сроки их хранения
17. Технология производства продуктов из свиного шпика
18. Общая характеристика колбасных изделий, ассортимент, виды сырья.
19. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.
20. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
21. Технологическая схема производства колбас по традиционной технологии.
22. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных, сырокопченых колбас.
23. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
24. Составление фарша для колбас.
25. Особенности производства различных видов колбасных изделий.
26. Возможные дефекты колбасных изделий, причины и пути их предотвращения.
27. Технология производства животных кормов и кормовой муки.
28. Технологическая схема производства мясных (баночных) консервов. Требования к сырью и таре.
29. Пищевые и функциональные добавки, их характеристика, классификация и применение в мясном производстве.
30. Промышленное использование, виды сырья и технологические схемы производства животного клея и желатина.
31. Технология производства зельцев, мясных студней, продуктов из свиного шпика.

3.1.2. Методические материалы

Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

3.2. Устный опрос

3.2.1. Перечень вопросов для устного опроса по темам:

- 1) Холодильная обработка мяса и мясных продуктов**
 - Охлаждение, подмораживание, замораживание, размораживание мяса. Цель и режимы.
 - Параметры и длительность хранения мяса в охлаждённом, подмороженном, замороженном, размороженном состоянии.
- 2) Технология сублимированных мяса и мясопродуктов**
 - Режимы и техника сублимации мясного сырья
 - Применение препаратов протеолитических ферментов для обводнения сублимированных мясных продуктов.
- 3) Технология производства мясных баночных консервов**
 - Технология производства мясных баночных консервов.
 - Перечень основных нормативных документов при производстве баночных консервов.
 - Виды тары. Сравнительная оценка тары в производстве баночных консервов.
 - Виды брака консервов, причины, пути предотвращения
 - Технология производства мясных консервов специального назначения.
- 4) Производство клея и желатина**
 - Категория сырья для производства клея и желатина
 - Технология производства клея и желатина
- 5) Технология производства зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика**
 - Категория сырья для производства зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика
 - Ассортимент вырабатываемых зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика
 - Технологическая схема производства зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика
- 6) Промышленная разделка туш**
 - Схема разделки конских, оленьих, буйволиных, верблюжьих туш и тушек птицы.
 - Универсальные и международные схемы разделки мяса.
 - Разделка, обвалка, дообвалка, жиловка мяса разных животных.
- 7) Мясные полуфабрикаты**
 - Ассортимент замороженных полуфабрикатов.
 - Технологическая схема производства пельменей.
 - Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста.
 - Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции.
 - Технология производства полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров и птицы.
- 8) Производство продуктов из свинины**
 - Ассортимент продуктов из свинины
 - Порядок подготовки сырья, технологическая схема производства продуктов из свинины и нормируемые показатели
 - Производство продуктов из свинины по отраслевой документации.
- 9) Производство продуктов из говядины, баранины**
 - Ассортимент продуктов из говядины, баранины
 - Порядок подготовки сырья, технологическая схема производства продуктов из говядины, баранины и нормируемые показатели
 - Производство продуктов из говядины по отраслевой документации.
- 10) Производство продуктов из конины, мяса птицы**
 - Ассортимент продуктов из конины, мяса птицы
 - Порядок подготовки сырья, технологическая схема производства продуктов из конины, мяса птицы и нормируемые показатели
 - Производство продуктов из конины по отраслевой документации.

- Производство продуктов из мяса птицы по отраслевой документации.

11) Функциональные добавки в мясном производстве

- Классификация и назначение функциональных добавок при производстве мясопродуктов
- Функционально-технологические характеристики добавок при использовании в мясном производстве

3.2.2. Методические материалы.

Перечень вопросов для устного опроса по темам хранится на кафедре, устный опрос проводится перед началом занятия. Общее время, отведённое на устный опрос - 15 минут.

Критерии оценивания устного ответа на практическом занятии, семинаре

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева».

Текущий контроль:

- Посещение лекций - 1 балл (максимум 9 баллов)
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла (максимум 9 баллов)
- Устный опрос (максимум 30 баллов).

Итоговый контроль:

Экзамен – максимум 40 баллов.

Итого текущий и рубежный контроли: 60 баллов

Общая сумма баллов: максимальное количество 100 баллов.

Градации рейтинга:

Итоговая рейтинговая оценка	Традиционная оценка (при 4-хбальной шкале)	Зачет, экзамен	Оценка (ECTS)	Градации
0-59	неудовлетворительно	Не зачтено	F	неудовлетворительно
60-64	удовлетворительно	Зачтено	E	посредственно
65-69			D	удовлетворительно
70-74			C	хорошо
75-84	B		очень хорошо	
85-89	хорошо		A	отлично
90-100		отлично		

Студентам могут быть начислены премиальные баллы:

- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах– 25 баллов.