

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И АГРОБИЗНЕСА

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
факультета
№ 8 от « 07» 06 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология мяса и мясных продуктов»

Направление подготовки / специальность	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Направленность(и) (профиль(и))	Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5
Трудоемкость дисциплины, час.	180

Разработчик:

Доцент кафедры незаразных болезней

С.П. Фисенко
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой незаразных болезней

Т.Г. Кичеева

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – формирование у бакалавра 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	Части, формируемой участниками образовательных отношений
Статус дисциплины	вариативная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Химия неорганическая и аналитическая Химия органическая Производство продукции животноводства Биохимия сельскохозяйственной продукции
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях Консервирование

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

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ПК-11 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 ПК 11 Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства	Все разделы
	ИД-2 ПК 11 Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Все разделы
	ИД-3 ПК 11 Владеть: навыками реализации технологий переработки и хранения продукции животноводства	Все разделы
ПК-15 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-15 Знать: способы организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Все разделы
	ИД-2 ПК-15 Уметь: организовать хранение и переработку	

	сельскохозяйственной продукции	
	ИД-3 ПК-15 Владеть: навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
ПК-16 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-16 Знать: экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Все разделы
	ИД-2 ПК-16 Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
	ИД-3 ПК-16 Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ 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		4	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия
2.	Технология сублимированных мяса и мясопродуктов	2			7	ОУ, Т, Э	
3.	Технология производства мясных баночных консервов	2		6	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия
4.	Производство клея и желатина	2			7	ОУ, Т, Э	
5.	Технология переработки субпродуктов, крови и кишечного сырья	2		4	7	ОУ, Т, Э	
6.	Комплексная переработка кости	2			7	ОУ, Т, Э	
7.	Технология производства колбасных изделий	2		6	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия
8.	Технология производства зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика	2		6	7	ОУ, Т, Э	
9.	Промышленная разделка туш			4	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия

10.	Мясные полуфабрикаты	2		4	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия
11.	Производство продуктов из свинины	2		4	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия
12.	Производство продуктов из говядины, баранины	2		4	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия
13.	Производство продуктов из конины, мяса птицы	2		6	7	ОУ, Т, Э	Дискуссия
14.	Функциональные добавки в мясном производстве	2		4	11	ОУ, Т, Э	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 видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
Лекции							26			
Лабораторные							52			
Практические							-			
В том числе в форме практической подготовки							52			
Итого контактной работы							78			
Самостоятельная работа							102			
Форма контроля							Э			

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

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Темы индивидуальных заданий:
 - Составление рецептур мясных рубленых полуфабрикатов.
 - 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 рецептов 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.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- Проведение устных опросов, тестирования;
- 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) Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8200-0467-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226049>
- 2) Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 190 с. — ISBN 978-5-89289-900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>

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) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 5) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.4. 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.

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

- 1) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 2) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 3) ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

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

- 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 специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
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.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, 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

*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Технология мяса и мясных продуктов»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ПК-11 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 ПК 11 Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
	ИД-2 ПК 11 Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
	ИД-3 ПК 11 Владеть: навыками реализации технологий переработки и хранения продукции животноводства	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
ПК-15 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-15 Знать: способы организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
	ИД-2 ПК-15 Уметь: организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
	ИД-3 ПК-15 Владеть: навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
ПК-16 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-16 Знать: экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
	ИД-2 ПК-16 Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,
	ИД-3 ПК-16 Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	УО, Т, Э	Комплект вопросов к УО, Т, Э,

* 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. Соответственно для каждой формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

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

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характер сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

3.1. Устный опрос

3.1.1. 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 переработки субпродуктов, крови и кишечного сырья**
 - Состав и пищевая ценность субпродуктов I и II категории.
 - Классификация субпродуктов
 - Требования и технологическая схема получения субпродуктов
 - Направления использования субпродуктов в колбасном производстве.
- 6) Комплексная переработка кости**
 - Использование кости на медицинские цели.
 - Технологическая схема получения мясокостной пасты.
- 7) Технология производства колбасных изделий**
 - Состав и пищевая ценность субпродуктов I и II категории.
 - Классификация субпродуктов
 - Требования и технологическая схема получения субпродуктов
 - Направления использования субпродуктов в колбасном производстве.
- 8) 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
- 9) 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.
- 10) 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.
- 11) 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.

12) 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.

13) 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 и оленины по отраслевой документации.
- Производство продуктов из мяса птицы по отраслевой документации.

14) Функциональные добавки в мясном производстве

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

3.1.2. Методические материалы

Критерии оценивания устного ответа

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.

3.2. Коллоквиум. Тест.

3.2.1. Образцы вопросов теста:

1. Предприятия по переработке мяса имеют санитарную зону:
 - a) 500-1000м
 - b) 200м
 - c) 60м
 - d) более 2-3 км

2. Какая документация выдается на партию животных для отправки на мясокомбинат?
 - a) ветеринарное свидетельство №1
 - b) ветеринарная справка №4
 - c) товарно-транспортная накладная
 - d) верно все вышеперечисленное

3. Первичную переработку убойных животных в производственной зоне мясокомбината осуществляют в цехе:
 - a) убойно-разделочном
 - b) субпродуктовом
 - c) на санитарной бойне
 - d) цех не предусмотрен

4. Каков порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя овец?
 - a) колова, внутренние органы, туша, финальная точка
 - b) туша, голова, внутренние органы
 - c) внутренние органы, туша, финальная точка
 - d) голова, внутренние органы, туша

5. При переработке больных животных и птицы на мясокомбинате технологические операции проводят:
 - a) в соответствующих цехах мясокомбината
 - b) больные животные и птица переработке на мясокомбинате не подлежат
 - c) на санитарной бойне
 - d) в соответствующих цехах санитарной бойни

6. Срок хранения баночных консервов?
 - a) до 6 мес стерилизованные и пастеризованные
 - b) до 5 лет стерилизованные и пастеризованные
 - c) до 6 мес пастеризованные и 5 лет стерилизованные
 - d) до 5 лет пастеризованные и 6 мес стерилизованные

7. Применяется для изготовления полукопченых и сырокопченых колбас мясо:
 - a) только охлажденное
 - b) остывшее
 - c) замороженное
 - d) парное

8. Контроль качества готовых полуфабрикатов проводят:
 - a) 1 раз в декаду
 - b) 1 раз в месяц

- c) после выпуска каждой партии
- d) контроль не проводят

9. К мясу незрелых животных относят туши:

- a) - новорождённых, молодняка до 2-нед. возраста
- b) - новорождённых, молодняка до 3-нед. возраста
- c) - новорождённых
- d) - молодняка до 3-нед. Возраста

10. Убой телят, поросят, козлят, ягнят (за исключением каракульских) запрещается в возрасте:

- a) до 7 дней
- b) до 14 дней
- c) до 24 дней
- d) до 40 дней

3.2.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Студенту предлагается ответить на 1 тест, который включает в себя 10 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест.

В течение семестра проводятся два коллоквиума в виде тестирования.

Предлагаемое количество вопросов на каждом коллоквиуме – 10. Один правильный ответ приравнивается к 0,5 балла. Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов. Максимальное количество баллов, полученных за коллоквиум – 5.

3.3. Комплект вопросов на экзамен.

3.3.1. Вопросы:

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
6. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -, двух -, трехсортной жиловке.
7. Ассортимент цельномышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
8. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
9. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
10. Способы размораживания мяса.
11. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
12. Разделка туш для производства колбас.
13. Комбинированные схемы разделки.
14. Технология производства мясных полуфабрикатов.
15. Комплексная переработка кости.
16. Технологическая схема переработки крови, субпродуктов, кишечного сырья.
17. Технологическая схема производства клея, желатина.
18. Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках.
19. Технологическая схема производства сосисок.

20. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.
21. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья.
22. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас по традиционной технологии.
23. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас из подмороженного сырья.
24. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии
25. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из подмороженного сырья.
26. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.
27. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
28. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.
29. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.
30. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
31. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных, сырокопченых колбас.
32. Натуральные и искусственные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
33. Составление фарша для копченых колбас.
34. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы.
35. Технологическая схема производства продуктов из свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы
36. Технологическая схема производства продуктов из свиного шпика, мясных студней, зельцев
37. Функциональные добавки в мясном производстве.

3.3.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 5 баллов
- Устный опрос – максимум 5 баллов
- 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.

Общая сумма баллов: максимальное количество баллов – 100.