

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.02.2023 14:15:59
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e417030034

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

С.Ю. Пигина

«31» августа 2022 г.



Кафедра

*товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.
С.А. Каспарьянца*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

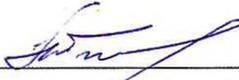
форма обучения: очная

год приема: 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от «17» июля 2017 г. (с изменениями и дополнениями № 1456 от 26.11.2020);
- Основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», приказ Минтруда № 713н от 08 октября 2020 года;
- Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 276н от 22 апреля 2021 года;
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 602н от 30 августа 2019 года

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Старший преподаватель		К.В. Есепенок
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

доцент кафедры «Управление
качеством и товароведение
продукции», ФГБОУ ВО
РГАУ – МСХА имени К.А.
Тимирязева, к.т.н.

		К.В. Михайлова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

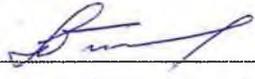
- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 12 от «06» июля 2022 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

Протокол заседания № 7 от «17» июня 2022 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Г.В. Кондратов <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области технологии переработки мяса и мясопродуктов, а также освоение принципов проведения экспертизы на предприятиях мясной промышленности.

Задачи дисциплины:

- изучение факторов, влияющих на свойства, структуру и продолжительность хранения как самого мясного сырья, так и мясопродуктов;
- дать обучающимся достаточный объем теоретических знаний и практических навыков в области разработки и осуществлении технологических процессов производства мясных продуктов.
- формирование у обучающихся необходимых знаний классификации, ассортимента и свойств мяса, мясопродуктов, а также владение принципами контроля и обеспечения качества, оценкой влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции;
- ознакомление обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в мясной промышленности при производстве биологически полноценных и безопасных мясных продуктов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Знать современные технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: классификацию, ассортимент и свойства мяса и мясопродуктов для освоения принципов современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов
		ИД-2 _{ОПК-4} Уметь оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь: разрабатывать и оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов

		ИД-3 _{ОПК-4} Владеть методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть: методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясной продукции
2.	ПК-7 Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	ИД-1 _{ПК-7} Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Знать: методы контроля качества для выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов
		ИД-2 _{ПК-7} Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	Уметь: применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов, а также осуществлять оценку влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции
3.	ПК-8 Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	ИД-1 _{ПК-8} Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги)	Знать: показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые виды мяса и мясных продуктов
		ИД-2 _{ПК-8} Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Уметь: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую мясную продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
4.	ПК-11 Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	ИД-1 _{ПК-11} Знает методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)	Знать: методы контроля (качественных и количественных) показателей качества мяса и мясной продукции
		ИД-2 _{ПК-11} Умеет применять методы квалитметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании	Уметь: применять методы квалитметрического анализа мяса и мясной продукции, в том числе при проектировании
5.	ПК-14 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 _{ПК-14} Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве мяса и мясной продукции
		ИД-2 _{ПК-14} Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества мяса и мясной продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		ИД-3 _{ПК-14} Умеет анализировать	Уметь: анализировать свойства сырья и

		свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства мяса и мясопродуктов на автоматизированных технологических линиях
--	--	--	--

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательного процесса учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и осваивается:

- по очной форме обучения в 5 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		5	-	-	-
Общий объем дисциплины	144	144	-	-	-
Контактная работа:	74,65	74,65	-	-	-
лекции	36	36	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	36	36	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,65	2,65	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	60,35	60,35	-	-	-
изучение теоретического курса	30	30	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	6,35	6,35	-	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	14	14	-	-	-
Промежуточная аттестация:	9	9	-	-	-
зачет	-	-	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	9	9	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Технология и экспертиза мяса	20	20	-	34,35	ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14
2.	Технология и экспертиза мясной продукции	16	16	-	26	ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14
Итого:		36	36	-	60,35	ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Технология и экспертиза мяса	Классификация и характеристика различных видов убойных животных.	2
		Приемка и содержание скота на предприятиях мясной отрасли.	2
		Технология уоя и первичной переработки туш сельскохозяйственных животных.	4
		Морфологический и химический состав мяса.	2
		Холодильная обработка мяса.	2
		Изменение свойств мяса и мясопродуктов при холодильной обработке мяса.	2
		Требования, предъявляемые к качеству мяса. Пищевая ценность мяса.	2
		Основные принципы экспертизы мяса и мясопродуктов.	2
2.	Технология и экспертиза мясной продукции	Классификация и ассортимент мясопродуктов.	4
		Влияние различных факторов на качество мясных продуктов.	2
		Технология производства колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий. Характеристика дефектов.	4
		Технология производства различных видов полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов. Характеристика дефектов.	4
		Технология мясных консервов. Способы производства. Характеристика дефектов.	4

Занятия практического типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			Очно
1.	Технология и экспертиза мяса	Изучение технологии уоя и первичной переработки туш сельскохозяйственных животных.	4
		Изучение правил составления технологических схем производства.	4
		Изучение органолептических методов исследования мяса.	4
		Изучение физико-химических методов исследования мяса.	4
2.	Технология и экспертиза мясных продуктов	Ассортимент и потребительские свойства мясных продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество.	4
		Изучение методов идентификации, оценки качества и безопасности мясных продуктов.	4
		Материальный расчет в мясной промышленности. Составление и расчет рецептур.	8
		Методология хранения мяса и мясных продуктов. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию.	4

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				Очно
1.	Технология и экспертиза мяса	Значение низких температур для сохранения мяса	Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.).	6,35
		Причины и методы предотвращения фактической естественной убыли мяса при холодильной обработке.	Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Изучение научных статей, размещенных в научной электронной библиотеке (Elibrary.ru).	6
		Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса.	Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.).	6
		Информационные технологии в мясной промышленности.	Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Изучение научных статей, размещенных в научной электронной библиотеке (Elibrary.ru).	6
		Выставка «Агропродмаш».	Посещение выставки и ознакомление с представленными новейшими технологиями обработки мяса.	4
		Интеллектуальный анализ больших данных.	Рассмотрение возможности системы интеллектуального анализа больших данных iFoga: основные характеристики и сферы практического применения.	4
		Индивидуальное задание	Выполнение индивидуальных заданий в соответствии с темой, выданной преподавателем	4
2.	Технология и экспертиза мясных продуктов	Инновационные технологии в мясной промышленности	Изучение научных статей, размещенных в научной электронной библиотеке (Elibrary.ru).	8
		Автоматизация мясного производства: линии для уоя и переработки мяса.	Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Изучение научных статей, размещенных в научной электронной библиотеке (Elibrary.ru).	8
		Стандартизация и сертификация	Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе	6

		мяса и мясных продуктов.	(Rutube, Coursera и др.). Изучение научных статей, размещенных в научной электронной библиотеке (Elibrary.ru).	
		Индивидуальное задание	Выполнение индивидуальных заданий в соответствии с темой, выданной преподавателем	4

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература

1. Леонов, О. А. Экономика качества, стандартизации и сертификации : учебник / О.А. Леонов, Г.Н. Темасова, Н.Ж. Шкаруба ; под общ. ред. О.А. Леонова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 251 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005371-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844332> (дата обращения: 09.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Берновский Ю.Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практ. пособие для студентов вузов. По спец. "Стандартизация, метрология и сертификация"/ Ю.Н. Берновский. - М.: ФОРУМ, 2014. - 255 с.: рис., табл. - (Высш. образование: сер. осн. в 1996 г.). - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст: непосредственный.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211043> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1909-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212093> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической информации	https://docs.cntd.ru/	Режим доступа: свободный доступ
2.	Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/	Режим доступа: свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202</p> <p>(Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминескоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.</p>
2.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205</p> <p>(Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.</p>
3.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402</p> <p>(2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет</p>
4.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420</p> <p>(Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.
С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2022

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Коллоквиум
3. Индивидуальное задание
4. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Экзамен

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-4			
Знать: классификацию, ассортимент и свойства мяса и мясопродуктов для освоения принципов современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Глубокие знания о классификации, ассортименте и свойствах мяса и мясопродуктов для освоения принципов современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о классификации, ассортименте и свойствах мяса и мясопродуктов для освоения принципов современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о классификации, ассортименте и свойствах мяса и мясопродуктов для освоения принципов современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о классификации, ассортименте и свойствах мяса и мясопродуктов для освоения принципов современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: разрабатывать и оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Уметь в совершенстве разрабатывать и оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Отлично	Высокий
	Уметь разрабатывать и оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично разрабатывать и оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение разрабатывать и оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения мяса и мясопродуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясной продукции	Полное овладение методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясной продукции	Отлично	Высокий
	Владение методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый

	Отсутствие навыков владения методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения мяса и мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-7			
Знать: методы контроля качества для выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов	Глубокие знания о методах контроля качества для выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о методах контроля качества для выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах контроля качества для выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах контроля качества для выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов, а также осуществлять оценку влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции	Уметь в совершенстве применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов, а также осуществлять оценку влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции	Отлично	Высокий
	Уметь применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов, а также осуществлять оценку влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов, а также осуществлять оценку влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мяса и мясных продуктов, а также осуществлять оценку влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-8			
Знать: показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые виды мяса и мясных продуктов	Глубокие знания о показателях качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые виды мяса и мясных продуктов	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о показателях качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые виды мяса и мясных продуктов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о показателях качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые виды мяса и мясных продуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о показателях качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые виды мяса и мясных продуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим	Уметь в совершенстве систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую мясную продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Отлично	Высокий

разрабатываемую и выпускаемую мясную продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Уметь систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую мясную продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую мясную продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую мясную продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-11			
Знать: методы контроля (качественных и количественных) показателей качества мяса и мясной продукции	Глубокие знания о методах контроля (качественных и количественных) показателей качества мяса и мясной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о методах контроля (качественных и количественных) показателей качества мяса и мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах контроля (качественных и количественных) показателей качества мяса и мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах контроля (качественных и количественных) показателей качества мяса и мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять методы квалитметрического анализа мяса и мясной продукции, в том числе при проектировании	Уметь в совершенстве применять методы квалитметрического анализа мяса и мясной продукции, в том числе при проектировании	Отлично	Высокий
	Уметь применять методы квалитметрического анализа мяса и мясной продукции, в том числе при проектировании	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять методы квалитметрического анализа мяса и мясной продукции, в том числе при проектировании	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение применять методы квалитметрического анализа мяса и мясной продукции, в том числе при проектировании	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-14			
Знать: физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве мяса и мясной продукции	Глубокие знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах, происходящие при производстве мяса и мясной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах, происходящие при производстве мяса и мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах, происходящие при производстве мяса и мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах, происходящие при производстве мяса и мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества мяса и мясной продукции, включая	Уметь в совершенстве проводить лабораторные исследования безопасности и качества мяса и мясной продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические	Отлично	Высокий

<p>микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ,</p> <p>органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>		
	<p>Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества мяса и мясной продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Уметь частично проводить лабораторные исследования безопасности и качества мяса и мясной продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Неумение проводить лабораторные исследования безопасности и качества мяса и мясной продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства мяса и мясопродуктов на автоматизированных технологических линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Технология и экспертиза мяса	1. Опрос 2. Коллоквиум 3. Индивидуальное задание 4. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк вопросов к коллоквиуму 3. Банк тем индивидуальных заданий 4. Банк тестовых заданий	ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14
2.	Технология и экспертиза мясных продуктов	1. Опрос 2. Коллоквиум 3. Индивидуальное задание 4. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк вопросов к коллоквиуму 3. Банк тем индивидуальных заданий 4. Банк тестовых заданий	ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- экзамен проводится: в 5 семестре 3 курса.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 10 шт. (Приложение 1);
- комплект вопросов для коллоквиума по дисциплине – 10 шт. (Приложение 2);
- комплект тем для индивидуальных заданий – 10 шт (Приложение 3)
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 10 шт. (Приложение 4).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 10 шт. (Приложение 5).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Примерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

Раздел 1. Технология и экспертиза мяса

1. Какие эффективные методы подавления развития микробиологических процессов вы знаете?
2. Расскажите о подмораживании мяса и его хранении в подмороженном состоянии.
3. Какие изменения происходят в мясе в процессе замораживания и последующего хранения?
4. Опишите принципиальные схемы камер и туннелей для охлаждения мясных полутуш.
5. Расскажите об органолептических показателях мяса.

Раздел 2. Технология и экспертиза мясных продуктов

1. Назовите крупнокусковые полуфабрикаты из свинины.
2. Расскажите об условиях хранения и сроках годности фаршей и начинок.
3. Расскажите о посоле мясного сырья для производства вареных колбас.
4. Какие процессы протекают в мясе во время посола?
5. Расскажите о мягкой таре, применяемой в консервном производстве.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект вопросов для коллоквиума по дисциплине

Примерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

Раздел 1. Технология и экспертиза мяса

1. Зачистка туш. Оценка и клеймение туш мелкого рогатого скота.
2. Способы обескровливания крупного рогатого скота.
3. Охлаждение мяса и мясопродуктов.
4. Методы органолептической оценки мяса.
5. Метод определения содержания поваренной соли.

Раздел 2. Технология и экспертиза мясных продуктов

1. Составьте технологическую схему производства пельменей.
2. Требованиях, предъявляемые к качеству и безопасности быстрозамороженных готовых мясных изделий.
3. Организации производства быстрозамороженных готовых мясных изделий.
4. Посол мясного сырья для производства вареных колбас.
5. Растительное сырье, используемое для производства консервов.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении коллоквиума

Отметка	Критерии оценивания
отлично	глубокое и прочное усвоение программного материала; полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы
хорошо	знание программного материала; грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; правильное применение теоретических знаний
удовлетворительно	при ответе допускаются неточности, не достаточно правильные формулировки; нарушение последовательности в изложении программного материала
неудовлетворительно	не знание программного материала; при ответе возникают ошибки

Комплект тем для индивидуальных заданий по дисциплине

Примерный перечень тем для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

Раздел 1. Технология и экспертиза мяса

1. Основные направления развития технологий мясной промышленности.
2. Состояние и развитие мясной отрасли.
3. Экспертиза и контроль экологичности и безопасности мяса.
4. Стандартизация и сертификация мяса.
5. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами.

Раздел 2. Технология и экспертиза мясных продуктов

1. Построить блок-схему технологического процесса производства пельменей с добавлением растительного компонента. Блок-схему технологического процесса необходимо составить в *он-лайн приложении draw.io* с указанием всех технологических параметров.
2. Построить блок-схему технологического процесса производства купат. Блок-схему технологического процесса необходимо составить в *он-лайн приложении draw.io* с указанием всех технологических параметров.
3. Построить блок-схему технологического процесса производства копченых колбас. Блок-схему технологического процесса необходимо составить в *он-лайн приложении draw.io* с указанием всех технологических параметров.
4. Построить блок-схему технологического процесса производства котлет из мяса кролика. Блок-схему технологического процесса необходимо составить в *он-лайн приложении draw.io* с указанием всех технологических параметров.
5. Построить блок-схему технологического процесса производства паштета из субпродуктов северного оленя. Блок-схему технологического процесса необходимо составить в *он-лайн приложении draw.io* с указанием всех технологических параметров.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при выполнении и защиты индивидуальных заданий

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все требования к написанию и защите: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	основные требования к индивидуальному заданию и их защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

Раздел 1. Технология и экспертиза мяса

1. На мясной полутуше имеется прямоугольное ветеринарное клеймо. Оно обозначает:
- (А) мясо должно быть отправлено в вет-сан. лабораторию для проведения экспертизы
 - (Б) мясо используется для пищевых целей без ограничения
 - (В) мясо условно-годное
 - (Г) мясо сомнительной свежести

2. Забеловка — это:
- (А) отделение мяса от кости
 - (Б) частичное отделение шкуры
 - (В) отделение внутренних органов брюшной полости
 - (Г) отделение сухожилий от мышечной массы

3. Мясо имеет величину рН 6,8, влагосвязывающая способность и нежность высокие, бульон мутный, недостаточно ароматный, температура мяса 37°С. Укажите стадию автолитических процессов:

- (А) парное мясо
- (Б) мясо в состоянии посмертного окоченения
- (В) созревшее мясо
- (Г) глубокий автолиз мяса

4. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

- (А) парное мясо
- (Б) свежее мясо
- (В) недавно размороженное
- (Г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

5. Разделкой мяса называют операции по ...:

- (А) разделению туши на семь частей
- (Б) разделению туши на две части
- (В) разделению туши на три части
- (Г) расчленению туши или полутуши (туша, разделенная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши

Раздел 2. Технология и экспертиза мясных продуктов

1. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?

- (А) 0,5-1,5 % к массе мяса
- (Б) 3-3,5 % к массе мяса
- (В) 2-2,5 % к массе мяса
- (Г) 4 % к массе мяса

2. При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?

- (А) 45 – 65 °С, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
- (Б) 70 – 110 °С, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
- (В) 80 - 120 °С, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
- (Г) 65 –120 °С, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

3. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

- (А) разделка туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- (Б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- (В) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- (Г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

4. Температура охлажденных ливерных колбас, °С?

- (А) 2 °С
- (Б) 4 °С
- (В) 6 °С
- (Г) 8 °С

5. При выработке, каких колбас используют длительный посол?

- (А) вареных колбасных изделий
- (Б) полукопченых колбасных изделий
- (В) копчено-соленых (соленых) изделий
- (Г) сыровяленых

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к экзамену по дисциплине

Примерные вопросы к экзамену для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14):

Раздел 1. Технология и экспертиза мяса

1. Технология убоя крупного рогатого скота.
2. Процессы, происходящие в туше после убоя животных.
3. Охлаждение и подмораживание мяса. Условия и режим.
4. Физико-химические методы исследования мяса.
5. Пищевая ценность мяса.

Раздел 2. Технология и экспертиза мясных продуктов

1. Способы стерилизации консервов.
2. Производство мясорастительных консервов.
3. Формирование окраски колбасных изделий: механизм формирования окраски, способы внесения нитрита натрия, пищевые добавки, используемые в качестве стабилизаторов окраски, дозировка и способы их использования.
4. Перечень и описание основного и вспомогательного сырья, используемого в технологии пельменей. Порядок подготовки отдельных видов сырья.
5. Ассортимент и принципы классификации мясных полуфабрикатов.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ___ от «___» _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения