

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»
Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58
Уникальный программный ключ:
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)



УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08 Частные технологии мясных продуктов

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Частные технологии мясных продуктов» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

5. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология хранения сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «7» марта 2023г. протокол № 3. Период обучения: 2023 - 2027 гг, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5

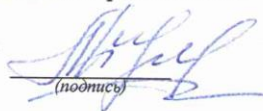
Преподаватель-разработчик:


(подпись)

доцент, к.с.-х.н. Михайлова Ю.А.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции «16» июня 2023 г. Протокол № 8

Заведующий кафедрой


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.

(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологического факультета «19» июня 2023 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии
Факультета


(подпись)

Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

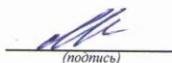
Руководитель образовательной программы
Отдел комплектования
Библиотеки
Декан агротехнологического факультета


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


(подпись)

Козлов Павел А.
(Фамилия И.О.)


(подпись)

к.с.х.н. Иванова М.Ю.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.1.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	7
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Лабораторные занятия	10
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	11
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	12
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	16
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	18
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	19
8.1	Основная учебная литература	19
8.2	Дополнительная учебная литература	20
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	20
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	20

9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	20
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	21
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	21
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	22
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	22
11.3	Доступ к сети интернет	23
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	23
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	24
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
	Приложения	
	Приложение Аннотация рабочей программы дисциплины	27

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Частные технологии мясных продуктов» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по технологии переработки мяса на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье; прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции; принципиальные пути развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии, что является заключительным этапом при выборе вида профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу бакалавриата.

Задачи:

- изучение требований нормативных документов к качеству готовой продукции;
- освоение принципов и подходы к технологии переработки мясного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, программ расчетов параметров технологических процессов;
- формирование теоретических и практических навыков определения структуры и свойств компонентов мясного сырья и мясных систем, влияния химических компонентов, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств на комплексное качество, пищевую ценность мясных продуктов;
- изучение основ рационального управления технологическими процессами, гарантированного получения продуктов высокого потребительского качества.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПКОС-15):

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы университетом самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

2.1.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 <i>Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</i>	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты

	Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н

2.1.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6

<i>Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»</i>					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6

2.1.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код Компетенции	Содержание Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	Владеть
ПКОС-15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС – 15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса
		ПКОС – 15.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		

	хождения	Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса	Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции	Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.
--	----------	--	--	---

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Частные технологии мясных продуктов» относится к части образовательной программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений.

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 8 семестр
	Часов	Часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*	73,8	73,8
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	36	36
Лабораторные занятия (Лаб)	36	36
Практические занятия (Пр)	–	–
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,8	1,8
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*	66,9	66,9
в том числе:		
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	–	–
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	–	–
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным занятиям)	43,2	43,2
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*	–	–
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	–	–
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	144	144
в том числе в форме практической подготовки	8	8
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

* Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы							
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		Всего часов
			Лек	Лаб	Пр	в т.ч. в форме практической подготовки	КСР	СР	Контроль	
1	Оценка качества туш убойных животных а качества туш убойных животных	ПКОС -15	6	6			0,3	6	3,3	21,6
2	Частные технологии продуктов из свинины		5	5			0,25	7,2	3,9	21,35
3	Частные технологии продуктов из говядины		5	5			0,25	6	3,3	19,55
4	Частные технологии продуктов из мяса птицы		5	5		2	0,25	6	3,3	19,55
5	Частные технологии мясосодержащих полуфабрикатов		5	5		2	0,25	6	3,3	19,55
6	Частные технологии мясосодержащих консервов		5	5		2	0,25	6	3,3	19,55
7	Частные технологии паштетов		5	5		2	0,25	6	3,3	19,55
	Промежуточная аттестация: экзамен									3,3
	Итого по дисциплине:		36	36		8	1,8	43,2	23,7	144

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ Семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости ¹
			Л	ЛР	ПЗ	
1	8	Оценка качества туш убойных животных а качества туш убойных животных	6	6		Т, ЗЛР
2	8	Частные технологии продуктов из свинины	5	5		Т, ЗЛР
3	8	Частные технологии продуктов из говядины	5	5		Т, ЗЛР
4	8	Частные технологии продуктов из мяса птицы	5	5		Т, ЗЛР
5	8	Частные технологии мясосодержащих полуфабрикатов	5	5		Т, ЗЛР

6	8	Частные технологии мясосодержащих консервов	5	5		Т, ЗЛР
7	8	Частные технологии паштетов	5	5		Т, ЗЛР
		Итого за 8 семестр:				
		ИТОГО:	36	36		

¹ ВК – входной контроль, ИДЗ – индивидуальное задание, УО – устный опрос, ТЗ – тестовые задания

5.3 Лабораторные занятия

№ п/п	№ Семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Оценка качества туш убойных животных а качества туш убойных животных	Нормативная база определения упитанности туш после убоя (ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах; ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах; ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя)	3
			Нормативная база определения сортового разуба туш (ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы; ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы)	3
2	8	Частные технологии продуктов из свинины	Частные технологии вареных продуктов из свинины, копчено-вареных продуктов из свинины	2
			Частные технологии сырокопченых продуктов из свинины, копчено-запеченных продуктов из свинины	2
			Частные технологии запеченных и жареных продуктов из свинины	1
3	8	Частные технологии продуктов из говядины	Частные технологии вареных продуктов из говядины, копчено-вареных продуктов из говядины	2
			Частные технологии запеченных продуктов из говядины, копчено-запеченных продуктов из говядины	3
4	8	Частные технологии продуктов из мяса птицы	Частные технологии жареных продуктов из тушки птицы, копченых продуктов из тушки птицы, запеченных продуктов из тушки птицы	5
5	8	Частные технологии мясосодержащих полуфабрикатов	Частные технологии мясосодержащих полуфабрикатов	1
			Определение качества и проведение органолептической оценки мясосодержащих полуфабрикатов	1
			Определение массовой доли мышечной ткани в рецептуре мясосодержащих продуктов	1
			Качественное определение растительных наполнителей. Определение массовой доли составной части (начинки или покрытия)	2

			фаршированного полуфабриката	
6	8	Частные технологии мясосо-державших консервов	Частные технологии мясосо-державших кон-сервов	2
			Определение качества и проведение органо-лептической оценки мясосо-державших кон-сервов	2
			Определение массы нетто и соотношения со-ставных частей мясосо-державших консервов	1
7	8	Частные технологии паш-тетов	Частные технологии паштетов мясные и мя-сосо-державшие	5
Итого за 8 семестр:				36
ИТОГО:				36

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) не предусмотрена учебным планом и ОПОП.

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Лабораторные занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Частные технологии жареных продуктов из тушки птицы, коп-ченых продуктов из тушки птицы, запеченных продуктов из тушки птицы	2
Определение качества и проведение органолептической оценки мясосо-державших полуфабрикатов	2
Определение качества и проведение органолептической оценки мясосо-державших консервов	2
Частные технологии паштетов мясные и мясосо-державшие	2
Итого	8

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Оценка качества туш убойных животных а качества туш убой-ных животных	Конспектирование материалов, рабо-та со справочной литературой, подготовка к те-стированию	6
2	8	Частные технологии продуктов из свинины	Конспектирование материалов, рабо-та со справочной литературой, подготовка к те-стированию	7,2

3	8	Частные технологии продуктов из говядины	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	6
4	8	Частные технологии продуктов из мяса птицы	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	6
5	8	Частные технологии мясосодержащих полуфабрикатов	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	6
6	8	Частные технологии мясосодержащих консервов	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	6
7	8	Частные технологии паштетов	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	6
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:				23,7
ИТОГО часов в 8 семестре:				43,2
ИТОГО:				66,9

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине «Частные технологии мясных продуктов» обучающиеся могут воспользоваться следующими методическими указаниями:

Зубарева, Т.Г. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: практикум для бакалавров направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Т.Г. Зубарева, Т.К. Тимакова, М.А. Сенченко – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2018. – 410 с.– Режим доступа: <https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация.

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «Частные технологии мясных продуктов» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенции (ПКОС-15) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде входного контроля, индивидуальных заданий, устного опроса и тестовых заданий.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (8 семестр) и проводится в форме экзамена.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПКОС 15 - Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
7	Частные технологии молочных и молочносодержащих продуктов
8	Частные технологии мясных продуктов
8	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	Система автоматизированного проектирования предприятий

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания				
Код	Формулировка				высокий	Средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)	
					Шкалы оценивания				
					отлично/ зачтено	хорошо/ зачтено	удовл./ зачтено	неудовл. / не зачтено	
1	2	3	4	5	6	7	8		

<p>ПКОС – 15</p>	<p>Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПКОС – 15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Знать: Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства Уметь: Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства Владеть: Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса</p>	<p>лекции лабораторные работы самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, Экзамен</p>	<p>Знает: Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства Умеет: Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства Владеет: Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса Способен: Провести материальные расчеты рецептур разрабатываемых мясных по разным группам продуктов</p>	<p>Знает: Частные технологии переработки и хранения отдельных групп продукции животноводства Умеет: Реализовать частные технологии переработки и хранения отдельных групп продукции животноводства Владеет: Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при выработке отдельных видов мясных продуктов Способен: Провести материальные расчеты рецептур разрабатываемых мясных по отдельным группам продуктов.</p>	<p>Знает: Частные технологии переработки и хранения отдельных видов продукции животноводства Умеет: Реализовать частные технологии переработки и хранения отдельных видов продукции животноводства Владеет: Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при выработке отдельных видов мясных продуктов Способен: Провести материальные расчеты покрытия сырья по основным группам продуктов</p>	<p>Не знает: Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства Не умеет: Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства Не владеет: Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса</p>
----------------------	---	---	--	----------------------------------	--	--	---	--

		<p>ПКОС – 15.2</p> <p>Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Знать: Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса</p> <p>Уметь: Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.</p>	<p>лекции лабораторные работы самостоятельная работа</p>	<p>Тестовые задания, Экзамен</p>	<p>Знает: Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса</p> <p>Умеет: Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции</p> <p>Владет: Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.</p>	<p>Знает: Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса отдельных групп мясных продуктов</p> <p>Умеет: Моделировать технологический процесс отдельных групп мясных продуктов; организовать технологический процесс выработки отдельных групп мясных продуктов; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции</p> <p>Владет: Навыками построения и организации технологического процесса выработки отдельных групп мясных продуктов; навыками оценки качества мясного сырья и отдельных групп мясных продуктов.</p>	<p>Знает: Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса отдельных видов мясных продуктов</p> <p>Умеет: Моделировать технологический процесс отдельных видов мясных продуктов; организовать технологический процесс выработки отдельных видов мясных продуктов; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции</p> <p>Владет: Навыками построения и организации технологического процесса выработки отдельных видов мясных продуктов; навыками оценки качества мясного сырья и отдельных видов мясных продуктов.</p>	<p>Не знает: Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса</p> <p>Не умеет: Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции</p> <p>Не владеет: Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции</p>
--	--	--	--	----------------------------------	---	---	---	--

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

Тестовые задания по теме « Состав и свойства мяса»

1. Совокупность свойств продукта в результате его оценки органами чувств человека – это:
2. Какие показатели характеризуют органолептические качества мяса:
3. Цвет мясного продукта – это:
4. Цвет мяса определяется содержанием и физико-химическими изменениями в мышцах следующими белками:
5. В какую форму переходит миоглобин в присутствии кислорода воздуха:
6. Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа обоняния – это:
7. Какими веществами создается в мясе кислый вкус:
8. На какой день проявляется осязаемый вкус и аромат мяса:
9. Консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно большой массой в единице объема и тесно соединенными частицами – это:
10. Протеолитический гидролиз мышечных белков под действием тканевых протеаз обуславливает:
11. Свойство мясного продукта с нежной консистенцией, содержащего относительно большое количество влаги, находящейся в связанном состоянии – это:
12. В формировании специфического аромата и вкуса вареного мяса решающую роль играют:
13. Какой атом ответственен за формирование различного оттенка цвета мяса:
15. Какой вкус создается в мясе за счет глюкозы, рибозы и триоз:
16. При оценке вкуса мяса различают четыре основных вкуса:
17. Свежее мясо имеет:
18. Парное мясо имеет:
19. После убоя аромат и вкус становятся осязаемыми через:
20. В присутствии кислорода воздуха миоглобин окисляется и образуется:
21. В результате перехода железа гемма из двухвалентного в трехвалентное состояние происходит образование:
22. При взаимодействии миоглобина с сероводородом в присутствии кислорода образуется:
23. Органолептический показатель, впечатление о котором получают с помощью осязательных ощущений, возникающих в момент соприкосновения с продуктом, и путем измерения инструментальным методом называется:
24. В формировании консистенции мяса наиболее важное значение имеют:

25. Продукты, изготовленные из отрубов , содержащих много соединительной ткани более:

26. Миоглобин и гемоглобин:

27. Основными органолептическими показателями качества мяса являются:

28. Интенсификатор, применяемый для усиления натурального вкуса продукта:

29. Горький вкус мяса создается:

30. Соленый вкус мяса создается:

Тестовые задания по теме «Технология колбасных и ветчинных изделий»

1. Укажите массовую долю (%) белка в соевом концентрате:

2. Укажите массовую долю (%) белка в соевомизоляте:

3. Укажите массовую долю (%) белка в соевой муке:

4. Укажите название подкожного свиного жира со шкурой и без нее:

5. С каких частей туши снимают твердый шпик:

6. Укажите сорта колбасных изделий, в которые добавляют боковой шпик:

7. Укажите части туши, с которых снимают хребтовый шпик:

8. Нитрит натрия вводят в фарш с целью...

9. Пряности или их экстракты в колбасные изделия добавляют с целью...

10. Колбасные оболочки в колбасном производстве используются с целью...

11. Шпагат, льняные нитки, алюминиевые скобы в колбасном производстве используют с целью...

12. Какие технологические операции в колбасном производстве относятся к подготовительным:

13. Мясной шрот – это...

14. Укажите массу (кг) поваренной соли на 100 кг мяса для полукопченых и варенокопченых колбас:

15. Укажите массу (кг) поваренной соли на 100 кг мяса для вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов:

16. Укажите массу (кг) поваренной соли на 100 кг мяса для сырокопченых и сыровяленых колбас

17. Какое количество нитрита натрия, как правило, вводят в фарш при производстве вареных колбас:

18. Укажите пределы температуры в посолочной камере:

19. Укажите сроки посола (час) мясного сырья с диаметром измельчения 2...6 мм:

20. Укажите сроки посола (час) мясного сырья с диаметром измельчения 16...25 мм:

21. Укажите сроки посола (час) мясного сырья в виде кусков массой 300...600 г для сырокопченых и сыровяленых колбас:

22. Укажите сроки посола (час) мясного сырья в виде кусков до 1 кг для выработки вареных колбасных изделий:

23. С какой целью эмульсию из парного и охлажденного мяса выдерживают 12...48 часов при 0...4 °С:

24. Укажите с какой целью проводят посол мяса при выработке колбасных изделий:

25. Укажите с какой целью при куттеровании в фарш добавляют холодную воду или лед:

26. Укажите единицу оборудования, которая используется при составлении однородного фарша:
27. Укажите единицу оборудования, которая используется при составлении неоднородного фарша:
28. Укажите, в какой период приготовления колбасного фарша в куттере добавляют поваренную соль (если сырье не было засолено) в мясное сырье:
29. Укажите, на каком этапе приготовления колбасного фарша в куттер добавляют фосфаты:
30. Укажите, на каком этапе приготовления колбасного фарша в куттер добавляют специи, крахмал, сухое молоко:
31. Укажите, на каком этапе приготовления колбасного фарша в куттер добавляют жирную свинину и жир:
32. Укажите, на каком этапе составления колбасного фарша в фаршемешалках вносят специи и нитрит натрия:
33. Укажите, при изготовлении каких видов колбасных изделий может быть использовано парное мясо:
34. Укажите, при изготовлении каких видов колбасных изделий может быть использовано несоленое подмороженное мясное сырье:
35. Укажите соответствие между технологической операцией и режимами их выполнения:
36. Укажите соответствие :технологических операций и их режимов.
37. Сроки длительной осадки колбасных изделий:
38. Срок кратковременной осадки колбасных изделий:
39. Технологическая операция «осадка» не предусматривается при выработке колбас:
40. Температурный режим технологической операции «осадка»:
41. Технологические операции, входящие в формирование колбасных батонов:
42. Давление при шприцевании фарша в оболочку при выработке сырокопченых колбас:
43. Цель технической операции «вязка» батонов;
44. Цель технологической операции «штриковка» батонов:
45. Последовательность выполнения технологических операций термообработки вареных колбас:
46. Последовательность выполнения технологических операций термообработки полукопченых колбас:
47. Последовательность выполнения технологических операций термообработки варено-копченых колбас I способом:
48. Последовательность выполнения технологических операций термообработки при выработке сырокопченых колбас:
49. Последовательность выполнения технологических операций термообработки варено-копченых колбас II способом:
50. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки:
51. Обработку мяса поваренной солью проводят с целью...
52. Полукопченая колбаса – это...
53. Сосиски и сардельки относятся к ...

54. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к...
55. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:
56. Цель применения осадки при производстве колбас:
57. Что такое колбасный фарш:
58. Что такое мясные хлеба:
59. Операция шприцевания колбасных батонов – это...
60. Что такое штриковка:

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

Компетенция:

ПКОС-15 – Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Вопросы к экзамену:

1. Особенности состава и свойства мяса различных видов животных и птицы.
2. Свойства и особенности созревания мяса с пороками DFD и PSE.
3. Современные способы разделки и обвалки мяса различных видов животных и птицы (говядины, свинины, тушек птицы).
4. Классификация, ассортимент и рецептуры колбасных изделий.
5. Функционально-технологическое значение компонентов рецептур колбасных изделий.
6. Характеристика сырья для выработки колбасных изделий.
7. Колбасные оболочки и материалы, их характеристика.
8. Подготовка сырья и материалов в колбасном производстве.
9. Характеристика и функциональная роль посолочных компонентов. Практическое значение посола.
10. Современные технологии посола мясного сырья.
11. Биохимические и физико-химические изменения в мясе при посоле.
12. Влияние посола на свойства мясного сырья.
13. Механизм цветообразования при переработке мяса.
14. Современные технологии измельчения мясного сырья и приготовления колбасного фарша.
15. Особенности формования различных видов колбасных изделий.
16. Способы термической обработка колбасных изделий.
17. Влияние тепловой обработки на свойства мясного сырья и продуктов.
18. Классификация способов копчения мясопродуктов. Основные эффекты копчения.
19. Физико-химические и биохимические изменения, происходящие в мясном сырье при копчении.
20. Влияние копчения на качество и свойства мясного сырья и мясопродуктов.

21. Особенности технологии копчения сырокопченых, копчено-вареных, копчено-запеченных мясопродуктов и колбасных изделий.
22. Сушка мяса и мясных продуктов. Значение, влияние на физикохимические и биохимические свойства, практическое значение.
23. Особенности частных технологий сырокопченых (ферментированных) колбас. Использование стартовых культур и ферментация мясного сырья.
24. Частные технологии фаршированных колбас.
25. Частные технологии мясных паштетов.
26. Особенности частных технологий колбасных изделий заданного химического состава на основе единого фарша.
27. Факторы, влияющие на развитие микробиологических процессов в мясе. Сущность барьерных технологий мясопродуктов.
28. Классификация и ассортимент продуктов из свинины и говядины.
29. Подготовка сырья и вспомогательных материалов при выработке продуктов из свинины и говядины.
30. Особенности частных технологий вареных, копчено-вареных, копчено-запеченных, сырокопченых и жареных продуктов из свинины и говядины.
31. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов.
32. Подготовка сырья и материалов в производстве мясных полуфабрикатов.
33. Особенности частных технологий мясных рубленых полуфабрикатов.
34. Особенности частных технологий мясных фаршей.
35. Особенности частных технологий мясных полуфабрикатов в тесте.
36. Технология быстро замороженных готовых мясных продуктов.
37. Классификация и ассортимент мясных консервов.
38. Подготовка сырья и вспомогательных материалов при выработке мясных консервов.
39. Особенности частных технологий натурально-кусковых и фаршевых мясных консервов.
40. Оценка качества мясных консервов. Пороки мясных консервов, причины их возникновения и способы их устранения.
41. Характеристика и подготовка жирового сырья в производстве пищевых животных жиров.
42. Современные частные технологии пищевых животных жиров.
43. Пороки топленого жира. Механизм и причины порчи животных жиров.
44. Характеристика кишечного сырья (анатомические и технологические термины).
45. Особенности обработки и консервирования кишечного сырья (черев, кругов, синюг) крупного рогатого скота.
46. Пороки кишечного сырья и фабрикатов, их характеристика, причины возникновения и оценка.
47. Частные технологии пищевого и технического альбумина.
 1. Современное состояние и перспективы развития мясной индустрии в РФ.
 2. Функционально-технологические свойства мяса. Практическое значение.
 3. Свойства и особенности созревания мяса с пороками DFD и PSE.

4. Показатели качества мяса. Пороки мяса, их санитарная оценка.
 5. Функционально-технологическое значение компонентов рецептур колбасных изделий.
 6. Характеристика сырья для выработки колбасных изделий.
 7. Подготовка сырья и материалов в колбасном производстве.
 8. Характеристика и функциональная роль посолочных компонентов.
- Практическое значение посола.
9. Биохимические и физико-химические изменения в мясе при посоле.
 10. Влияние посола на свойства мясного сырья.
 11. Механизм цветообразования при переработке мяса.
 12. Особенности формования различных видов колбасных изделий.
 13. Способы термической обработки колбасных изделий.
 14. Влияние тепловой обработки на свойства мясного сырья и продуктов.
 15. Классификация способов копчения мясопродуктов. Основные эффекты копчения.
 16. Физико-химические и биохимические изменения, происходящие в мясном сырье при копчении.
 17. Влияние копчения на качество и свойства мясного сырья и мясопродуктов.
 18. Особенности технологии копчения сырокопченых, копчено-вареных, копчено-запеченных мясопродуктов и колбасных изделий.
 19. Сушка мяса и мясных продуктов. Значение, влияние на физикохимические и биохимические свойства, практическое значение.
 20. Особенности частных технологий сырокопченых (ферментированных) колбас. Использование стартовых культур и ферментация мясного сырья.
 21. Частные технологии фаршированных колбас.
 22. Частные технологии мясных паштетов.
 23. Особенности частных технологий колбасных изделий заданного химического состава на основе единого фарша.
 24. Производственный контроль в колбасном производстве.
 25. Оценка качества колбасных изделий. Пороки колбасных изделий, причины возникновения и способы их устранения.
 26. Подготовка сырья и вспомогательных материалов при выработке продуктов из свинины и говядины.
 27. Особенности частных технологий вареных, копчено-вареных, копчено-запеченных, сырокопченых и жареных продуктов из свинины и говядины.
 28. Подготовка сырья и материалов в производстве мясных полуфабрикатов.
 29. Особенности частных технологий мясных рубленых полуфабрикатов.
 30. Особенности частных технологий мясных фаршей.
 31. Особенности частных технологий мясных полуфабрикатов в тесте.
 32. Технология быстро замороженных готовых мясных продуктов.
 33. Производственный контроль в производстве мясных полуфабрикатов.
 34. Подготовка сырья и вспомогательных материалов при выработке мясных консервов.

35. Особенности частных технологий натурально-кусковых и фаршевых мясных консервов.

36. Производственный контроль в консервном производстве.

37. Оценка качества мясных консервов. Пороки мясных консервов, причины их возникновения и способы их устранения.

38. Характеристика и подготовка жирового сырья в производстве пищевых животных жиров.

39. Пороки топленого жира. Механизм и причины порчи животных жиров.

40. Частные технологии пищевого и технического альбумина.

41. Санитарная обработка технологического оборудования цехов на мясоперерабатывающих предприятиях.

42. Методика продуктового расчета в колбасном производстве

Задачи для экзамена

1. Определить массу говядины на костях для выработки 250кг варено-копченой колбасы при трёх сортовой жиловке. Норма закладки жилованной говядины высшего сорта на 100кг несоленого сырья составляет 340кг, выход готового продукта 55%, выход говядины на жиловку 71,5%.

2. Определить массу говядины на костях для выработки 2800кг вареной колбасы при трёх сортовой жиловке. Норма закладки жилованной говядины первого сорта на 100 кг несоленого сырья составляет 45кг, выход готового продукта 116%, выход говядины на жиловку 78,5%.

3. Определить массу свинины на костях, необходимой для выработки 850кг сарделек при трёх сортовой жиловке. Норма закладки полужирной свинины на 100 кг несоленого сырья составляет 540 кг, выход готового продукта 115%, выход свинины на жиловку 85,7%.

4. Определить массу свинины на костях, необходимой для выработки 960кг сосисок при трёх сортовой жиловке. На 100 кг несоленого сырья вносится 38кг нежирной свинины. Выход готового продукта составляет 120%, выход свинины на жиловку к массе мяса на костях – 83,2%.

5. Определить массу говядины на костях для выработки 1160кг полукопченой колбасы при трёх сортовой жиловке. На 100 кг несоленого сырья вносится 68кг жилованной говядины первого сорта. Выход готового продукта составляет 78%, а выход говядины на жиловку к массе мяса на костях – 73,5%.

6. Определить массу свинины на костях для выработки 880кг варено-копченой колбасы при трёх сортовой жиловке. На 100г несоленого сырья вносится 40кг полужирной свинины. Выход готового продукта составляет 68%, а выход свинины на жиловку к массе мяса на костях – 74,7%.

7. Рассчитать массу поваренной соли для выработки 1400кг прессованного бекона 1 сорта, если концентрация поваренной соли в растворе составит 14,46%, расход рассола - 38% от массы несоленого сырья, выход готового продукта – 65%.

8. Рассчитать массу поваренной соли для выработки 2400кг окорока Тамбовский высшего сорта. Для шприцевания используется рассол с концентрацией поваренной соли 15,4% в количестве 15% от массы несоленого сырья, для заливки -

11,5% рассол в количестве 50% от массы несоленого сырья, соль для натирания – 2,5%. Выход готового продукта составляет 74%.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Защита лабораторных работ

Критерии оценки знаний обучающегося при подготовке к защите лабораторных работ

Оценка **«отлично»** – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение применять их при сдаче лабораторных работ.

Оценка **«хорошо»** – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания при сдаче лабораторных работ, но допускает в ответе некоторые неточности.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении при сдаче лабораторных работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, который не знает большей части вопросов выносимых для сдачи лабораторных работ.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Экзамен

Критерии оценивания экзамена

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые

ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) (ЭБС Издательство Лань) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / под общ. ред. О.А. Ковалевой. -СПб.: Лань, 2020. - 444 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130575 требуется авторизация (Дата обращения: 06.05.2023)	все	8	электронный ресурс
2	Рогов И.А., Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст]: учебник / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин, М., Колос, 2000, 368с	все	8	40

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Товароведение и экспертиза мясных и мясо-содержащих продуктов (ЭБС Лань) [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.И. Криштафович. - СПб.: Лань, 2020. - 432 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129085 требуется авторизация (Дата обращения: 06.05.2023)	все	8	электронный ресурс
2	Зубарева, Т.Г. Технология хранения и переработки продукции животноводства[Электронный ресурс]: практикум для бакалавров направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Т.Г. Зубарева, Т.К. Тимакова, М.А. Сенченко – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2018. – 410 с.– Режим доступа: https://bibliouaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/ , требуется авторизация.	все	8	электронный ресурс
3	Мусаев, Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Ф. А. Мусаев, Д. И. Жевнин. - Рязань : РГАТУ, 2012. - 157 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/137460 требуется авторизация (Дата обращения: 06.05.2023)	все	8	электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторном занятии.
Лабораторное занятие	Работа с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды университета; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»/ индивидуальный неогра-

			ниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.пф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	БазаданныхSpringerNature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Частные технологии мясных продуктов» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных Помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № <u>211</u> Количество посадочных мест: <u>36</u> . Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: CalculateLinux, LibreOffice.

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № <u>213</u> Количество посадочных мест: 26. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА» -1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный - 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник - 1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Binaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский - 3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: CalculateLinux, LibreOffice.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 2007, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 2007. Программное обеспечение: CalculateLinux</p>

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
Агротехнологический факультет



УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08 Частные технологии мясных продуктов

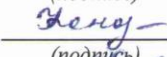
Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен


Декан факультета

Председатель УМК

Заведующий выпускающей
кафедрой


(подпись)


(подпись)


(подпись)

к.с.-х.н. Иванова М.Ю.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Лекции - 36 ч.

Лабораторные занятия - 36 ч.

Самостоятельная работа - 43,2 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Частные технологии мясных продуктов» относится к части образовательной программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код Компетенции	Содержание Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	Владеть
ПКОС-15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС – 15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса
		ПКОС – 15.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		
		Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса хранения и переработки мяса	Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции	Навыками построения и организации технологического процесса выработки различных видов мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.

Краткое содержание дисциплины: Оценка качества туш убойных животных а качества туш убойных животных, Частные технологии продуктов из свинины, Частные технологии продуктов из говядины, Частные технологии продуктов из мяса птицы, Частные технологии мясосодержащих полуфабрикатов, Частные технологии мясосодержащих консервов, Частные технологии паштетов.