

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
высшего образования
«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.07 Технология мяса и мясных продуктов
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>Зачет</u>

Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) Технология мяса и мясных продуктов в основу положены:

наименование дисциплины

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. № 939, 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 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии»;
5. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «7» марта 2023г. протокол № 3. Период обучения: 2023 - 2027гг. с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5

Преподаватель-разработчик:



(подпись)

Доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», к.с.-х.н., доцент Сенченк М.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)

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

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «20» июня 2023 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии Факультета


(подпись)

К.С.И. Сорочкина К.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы


(подпись)

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

Заведующий выпускающей кафедрой


(подпись)

В.С.Х.И. Храмов В.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования Библиотеки


(подпись)

Пonomarev P.V.
(Фамилия И.О.)

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

К.В.М. Брусилова А.Л.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	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 ¹	5
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	5
2.1.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	7
5	Содержание дисциплины	8
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Лабораторные работы / практические занятия	9
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	10
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	10
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	13
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	13
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	14
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	14
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	17
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	19
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	20
8.1	Основная учебная литература	20
8.2	Дополнительная учебная литература	21

9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	22
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	22
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	22
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	23
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	24
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	24
11.3	Доступ к сети интернет	25
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	25
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	25
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	28

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология мяса и 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 2.1*:

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы университетом самостоятельно на основе профессионального(ых) стандарта(ов), соответствующего(их) профессиональной деятельности выпускников.

2.1.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья

животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении

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

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии»					
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	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-2	Проведение ветеринарно-	ПКОС 2.1 Признаки патоморфологических (анатомоморфологических) изменений, возникших		

	санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		Технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

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

Вид учебной работы	Всего	За ___ семестр (курс)
	часов	Часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*	51,85	51,85
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	17	17
Лабораторные занятия (Лаб)	34	34
Практические занятия (Пр)		
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,85	0,85
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*	55,95	55,95
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		
Самостоятельная работа при подготовке к зачету		
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным, практическим занятиям)	55,95	55,95

3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	0,2	0,2
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*		
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	108	108
в том числе в форме практической подготовки	8	8
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	3	3

* 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							Всего часов
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		
			Лек	Лаб	Пр	в т.ч. в форме практической подготовки	КСР	СР	Контроль	
1	Убой животных и разделка мяса на отрубы	ПК ОС-2	2	8		2	0,1	7		17,1
2	Технология хранения мяса и мясопродуктов		2	4		4	0,1	7		13,1
3	Технология колбасных изделий		3	8			0,15	7		18,15
4	Технология выработки мясных полуфабрикатов		2	4			0,1	7		13,1
5	Технология выработки продуктов из говядины и свинины		2	4			0,1	7		13,1
6	Технология выработки мясных консервов		2	2			0,1	7		11,1
7	Технология выработки пищевых жиров		2	2			0,1	7		11,1
8	Материальные расчёты при переработке мяса		2	2		2	0,1	6,95		11,05
	Курсовая работа (проект)									

	Промежуточная аттестация: (зачет, экзамен)									0,2
	Итого по дисциплине:		17	34			0,85	55,9 5		108

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
			Л	ЛР	Пр	
1	4	Убой животных и разделка мяса на отрубы	2	8		Т, ЗЛР
2	4	Технология хранения мяса и мясопродуктов	2	4		Т, ЗЛР
3	4	Технология колбасных изделий	3	8		Т, ЗЛР
4	4	Технология выработки мясных полуфабрикатов	2	4		Т, ЗЛР
5	4	Технология выработки продуктов из говядины и свинины	2	4		Т, ЗЛР
6	4	Технология выработки мясных консервов	2	2		Т, ЗЛР
7	4	Технология выработки пищевых жиров	2	2		Т, ЗЛР
8	4	Материальные расчёты при переработке мяса	2	2		Т, ЗЛР
		Итого за семестр (курс):	17	34		
		ИТОГО:	17	34		

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ (практических занятий)	Всего часов
1	2	3	4	5
1	4	Убой животных и разделка мяса на отрубы	Требования нормативных документов, предъявляемых к скоту и птице для промышленной переработки	2
	4		Убой животных	2
	4		Скелет, мускулатура убойных животных. Разделка мяса на отрубы	2
	4		Технология ручной обвалки птицы	2
2	4	Технология хранения мяса и мясопродуктов	Технология хранения мяса и мясопродуктов	2
	4		Определение органолептических и физико-химических показателей мяса	1

	4		Сдача-приемка скота на переработку	1
3	4	Технология колбасных изделий	Технологическая схема производства вареных колбас	2
	4		Технологическая схема производства полукопченых колбас	2
	4		Технологическая схема производства варено-копченых колбас	2
	4		Технологическая схема производства сырокопченых колбас	2
4	4	Технология выработки мясных полуфабрикатов	Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов	2
	4		Технологическая схема производства полуфабрикатов в тесте	2
5	4	Технология выработки продуктов из говядины и свинины	Технологическая схема производства ветчины в оболочке и ветчины для завтрака	2
	4		Технологическая схема производства вареных и копчено-вареных продуктов из свинины	2
6	4	Технология выработки мясных консервов	Технологическая схема выработки мясных консервов	2
7	4	Технология выработки пищевых жиров	Технологическая схема выработки пищевых животных жиров	2
8	4	Материальные расчёты при переработке мяса	Материальные расчёты при переработке мяса	2
Итого за 4 семестр (курс):				34
ИТОГО:				34

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Лабораторные работы:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Технология ручной обвалки птицы	2
Определение органолептических и физико-химических показателей мяса	2
Сдача-приемка скота на переработку	2
Материальные расчёты при переработке мяса	2
Итого	8

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)²

№ п/п	№ семестра (курса)	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	4	Убой животных и разделка мяса на отрубы	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	7
2		Технология хранения мяса и мясопродуктов	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	7
3	4	Технология колбасных изделий	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	7
4		Технология выработки мясных полуфабрикатов	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	7
5	4	Технология выработки продуктов из говядины и свинины	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	7
6	4	Технология выработки мясных консервов	Конспектирование материалов, работа со	7

			справочной литературой, подготовка к тестированию	
7	4	Технология выработки пищевых жиров	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	7
8	4	Материальные расчёты при переработке мяса	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	6,95
ИТОГО* часов в семестре:				55,95

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими 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 «*Технология мяса и мясных продуктов*» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций *ПКОС-2* 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 компьютерного или бланчного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (*4 семестр*) и проводится в форме зачета.

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 2.1 Признаки патоморфологических (анатомоморфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
5	Патологическая анатомия животных
4	Патологическая физиология животных
4	Технология мяса и мясных продуктов
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
7	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства

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	
ПКОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного	ПКОС 2.1 Признаки патоморфологических (анатомоморфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов	лекции лабораторные работы самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет	Знает: Технологии переработки и хранения продукции и животноводства Умеет: Реализовывать технологические	Знает: Технологии переработки и хранения продукции и животноводства Умеет: Реализовывать технологические	Знает: Технологии переработки и хранения продукции животноводства Умеет: Реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства Владеет: Навыка	Не знает: Технологии переработки и хранения продукции и животноводства Не умеет: Реализовывать

сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	инфекционно- или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции			ии переработки и хранения продукции и животноводства; Владеет: Навыкам и переработки, хранения продукции и животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса. Способен:	ии переработки и хранения продукции и животноводства; Владеет: Навыкам и переработки, хранения продукции и животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса. Понимает:	ми переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса	ализовать технологию переработки и хранения продукции животноводства. Не владеет: Навыкам и переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса
---	--	--	--	---	---	--	---

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

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 соевом изоляте:
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 оС:
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 используются 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 (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)

Компетенция: ПКОС- 2 – Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Вопросы к зачету:

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 обработки 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, копченозапеченных, 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.

Задачи для зачета

1. Определить массу говядины на костях для выработки 250кг варено-копченой колбасы при трёхсортовой жиловке. Норма закладки жилованной говядины высшего сорта на 100кг несолёного 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 трехсортовой жиловке. Норма закладки жилованной говядины первого сорта на 100 кг несоленого сырья составляет 45кг, выход готового продукта 116%, выход говядины на жиловку 785,5%.

3. Определить массу свинины на костях, необходимой для выработки 850кг сарделек при трёхсортовой 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 трехсортовой 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 трехсортовой 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 трехсортовой 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 зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

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.

Зачет

Критерии оценки на зачете

Оценки «зачтено» и «не зачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «не зачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

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.	Все	4	Электронный ресурс

	Ковалевой. -СПб.: Лань, 2020. - 444 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130575 требуется авторизация (Дата обращения: 15.06.2023)			
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	4	24

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих 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: 15.06.2023)	все	4	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://bibliovse4.yaragrovuz.jimdo.com/электронныйкаталог/ , требуется авторизация.	Все	4	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.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://mcx.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.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.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 практическом занятии.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к зачету	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 ³	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 В «Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ 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.	База данных Spriner Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com

³ Программное обеспечение указывается в соответствии с Реестром аудиторного фонда.

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 «Технология мяса и 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 № 211 Количество посадочных мест: 36. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебнонаглядных 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.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 213 Количество посадочных мест: 26. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебнонаглядных 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>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 318 Количество посадочных мест 12 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 информационнообразовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Кондиционер – 1 шт. Программное обеспечение – MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 2007, 1С: Бухгалтерия, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 312 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 академии, к базам данных и информационносправочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 2007.</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.

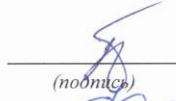

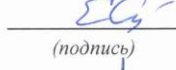
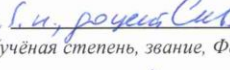

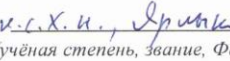
Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
Факультет ветеринарии и зоотехнии



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.07 Технология мяса и мясных продуктов
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>	
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>	
Квалификация	<u>бакалавр</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	
Год начала подготовки	<u>2023</u>	
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</u>	
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>	
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>	
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>	
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>Зачет</u>	
Декан факультета	<u></u> (подпись)	<u></u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Председатель УМК	<u></u> (подпись)	<u></u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Заведующий выпускающей кафедрой	<u></u> (подпись)	<u></u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2023 г.

Лекции - 17 ч.

Практические занятия - _____ ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

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-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПКОС 2.1 Признаки патоморфологических (анатомоморфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		Технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Навыками переработки, хранения продукции животноводства; технологических расчётов, производимых при переработке мяса

Краткое содержание дисциплины: Убой животных и разделка мяса на отрубы. Технология хранения мяса и мясопродуктов. Технология колбасных изделий. Технология выработки мясных полуфабрикатов. Технология выработки продуктов из говядины и свинины. Технология выработки мясных консервов. Технология выработки пищевых жиров. Материальные расчёты при переработки мяса