

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»



УТВЕРЖДАЮ
 Первый проректор
 ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
 В.В. Морозов
 «28» августа 2020 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.09 Технология мяса и мясных продуктов

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2020
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Кафедра-разработчик	Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет

Ярославль 2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19.09.2017.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленности (профиля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА 05.03.2020г. Протокол № 2. Период обучения: 2020 – 2025 гг.


Преподаватель-разработчик


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

Преподаватель-разработчик


(подпись)

ассистент
(учёная степень, звание)

Семеренко Н.Ю.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 25 августа 2020 г. Протокол № 17.

И.О. Заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(учёная степень, звание)

Сенченко М.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета


(подпись)

старший преподаватель
(учёная степень, звание)

Зубарсва Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Студия комплектования библиотеки


(подпись)

Валкова И.В.
(Фамилия И.О.)

Заведующий кафедрой


(подпись)

к.б.н., доцент
(учёная степень, звание)

Тимаков А.В.

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

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
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.1	Содержание разделов дисциплины	7
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы / практические занятия	11
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	12
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	12
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	12
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	13
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	13
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	14
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	15
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	21
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	21
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, экзамена)	26
7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	28
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	30
8.1	Основная учебная литература	30
8.2	Дополнительная учебная литература	30
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	31
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	31
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	31
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	32
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	32
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	32
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	33
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	33
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	34

13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	36
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	37
	Приложения	38
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	38
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	42

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 управлению технологическими процессами на всех стадиях переработки мяса - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Задачи:

- изучить основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных;
- изучить нормы и правила обработки, переработки и хранения сырья;
- изучить технологию переработки продуктов животноводства на основе физических, химических, и других способов воздействия на сырье;
- изучить методы определения качества, условий хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья;
- уметь оценивать качество сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов.

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, определяемых самостоятельно образовательной организацией (*ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3*)

2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрено учебным планом

2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрено учебным планом

2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу не

включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: <i>13 Сельское хозяйство</i>	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)

2.3.2 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
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	A/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	A/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	A/03.6	6

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно образовательной организацией и индикаторы их достижения *ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3*

Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-4.1	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества		
		Технику безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясокоперерабатывающих предприятиях; виды нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.	Работать в соответствии с техникой безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях; пользоваться нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.	Навыками соблюдения техники безопасности и правилами работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; навыками работы с нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку молочных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой молочной продукции; навыками контролера контрольных и критических точек в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.
ПКОС-5	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ПКОС-5.1 Способен организовать методическое руководство в производственной деятельности специалистов предприятия		
		методику материальных расчетов при выработке мясных продуктов	Проводить материальные расчеты при выработке мясных продуктов	Навыками руководства производственным коллективом мясоперерабатывающего цеха.
		ПКОС-5.3 Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии		
	Требования нормативной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии и методику её применения в	Пользоваться нормативной документацией и умеет её применять и разрабатывать для производства мясной	Навыками работы с нормативной документацией и умеет её применением в производстве мясной продукции и проведении	

		производстве мясной продукции; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясо-комбинат	продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат	исследований для решения профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясо-комбинат;
--	--	---	---	--

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» относится к *части* образовательной программы бакалавриата, *формируемой участниками образовательных отношений*

12.9 6 6 0.9 95.1 0.2 91.1 3.8

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)

Вид учебной работы	Всего	За 2 курс
	часов	часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*	12,9	12,9
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	6	6
Практические занятия (Пр)	-	-
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*	94,9	94,9
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	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	3,8	3,8
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным, практическим занятиям)	91,1	91,1
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	-	-
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
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	3	3

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	КСР	СР	Контроль	
1	Введение ДЕ-1 Цели и задачи дисциплины. Роль ветеринарно-санитарного эксперта на предприятиях по переработке мяса.		0,5	-	-	0,05	13	0,5	14,05
2	Транспортировка, приемка и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности ДЕ-2 Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных. Способы перевозки животных и птицы. Погрузочно-разгрузочные работы при транспортировании животных. Сдача-приемка скота и птицы. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.	ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3	0,5	1	-	0,2	13	0,5	15,2
3	Технология первичной переработки скота и птицы. ДЕ-3 Подача животных на переработку. Последовательность и состав технологических операций переработки скота и птицы. Технологические схемы поточных линий для убоя животных и разделки туш. Унифицированные линии убоя и переработки птицы. ДЕ-4 Способы оглушения животных и птицы. Обескровливание и сбор крови. Съемка шкур. Обработка свиных туш в шкуре и методом крупонирования. Извлечение внутренних органов из туш. Распиловка, зачистка и оценка качества туш. Особенности переработки птицы и	ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3	1	1	-	0,2	13	0,5	15,7

	кроликов. Убой и разделка туш животных на малых мясоперерабатывающих предприятиях.								
4	<p>Состав и свойства мяса. Изменения в мясе после убоя.</p> <p>ДЕ-5 Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Сортной разруб туш и его обоснование. Классификация мяса по полу, возрасту и упитанности. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.</p> <p>ДЕ-6 Основные физико-химические свойства мяса (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность и др.) Комплексная оценка качества мяса. Влияние породы, пола, возраста, упитанности, здоровья животных, кормления, условий содержания, качества кормов, условий транспортировки, предубойной выдержки, первичной переработки, хранения, реализации и наличия посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ) на качество мяса. ДЕ-7 Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение. Факторы, влияющие на процесс созревания и его ветеринарносанитарное значение. Признаки созревания мяса.</p> <p>ДЕ-8 Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, свечение и др. Причины, условия возникновения, мероприятия по их предупреждению и санитарная оценка мяса. Гниение мяса. Сущность и факторы, способствующие его возникновению.</p> <p>ДЕ-9 Методы определения свежести мяса. Мероприятия в местах хранения мяса по предупреждению нежелательных изменений в мясе. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных или трупов.</p>	ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3	1	1	-	0,1	13	0,5	15,6
5	<p>Методы консервирования мяса и мясопродуктов</p> <p>ДЕ-10 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Классификация мяса по термической обработке (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное) и ее значение в производстве и при хранении мясопродуктов. Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Типы и</p>	ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3	1	1	-	0,1	13	0,5	15,6

<p>устройства холодильников. Принципы машинного получения холода. Режимы хранения мяса в холодильных камерах. Факторы, влияющие на изменения в мясе (температура, влажность, вентиляция, циркуляция воздуха и другие). Охлаждение мяса. Способы, условия и их оценка (быстрое, медленное). Изменения в мясе, мероприятия по увеличению сроков хранения охлажденного мяса (понижение температуры, использование углекислого газа, ультрафиолетовых лучей, озона и др.). Замораживание мяса. Способы и их оценка (одно-, двухфазное, медленное, быстрое, в блоках и др.). Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь. Гигиена и сроки хранения. Размораживание мяса. Методы, их оценка и изменения, происходящие в мясе.</p> <p>ДЕ-11 Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Изменения в мясе при посоле. Организация посола мяса в хозяйствах. ДЕ-12 Консервирование мяса высокой температурой (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка мяса).</p>								
<p>6</p> <p>Технология сбора и обработки крови, субпродуктов, жирового, кишечного, кожевенного, кератинсодержащего, эндокринного, ферментного и специального сырья</p> <p>ДЕ-13 Общие сведения о составе и свойствах крови. Стабилизация, дефибринирование и сепарирование крови. Консервирование крови и ее компонентов. Переработка крови.</p> <p>ДЕ-14 Классификация субпродуктов, их пищевая ценность и хранение. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов.</p> <p>ДЕ-15 Понятие о кишечном комплексе. Характеристика кишек. Технология обработки кишечного сырья. Оценка дефектов, консервирование и хранение кишечного сырья.</p> <p>ДЕ-16 Сбор и первичная обработка эндокринного, ферментного и специального сырья.</p> <p>ДЕ-17 Классификация и характеристика шкур. Первичная обработка и консервирование шкур. Переработка кератинсодержащего сырья (щетины, волоса, рогов, копыт и перо-пухового сырья).</p>	<p>ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3</p>	1	1	-	0,1	13	0,5	15,6

	ДЕ-18 Технология производства жиров и кормовой муки.								
7	<p>Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.</p> <p>ДЕ-19 Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения и специй для производства колбасных изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.</p> <p>ДЕ-20 Ассортимент выпускаемой продукции – вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варенокопченые, сырокопченые колбасы, субпродукты I и II категорий, зельцы, деликатесные изделия.</p> <p>ДЕ-21 Технологические операции при изготовлении колбасных изделий и копченостей: разделка туш на отруба; обвалка, жиловка; измельчение, посол, созревание; измельчение шпика и др.</p>	ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3	1	1	-	0,15	13,1	0,8	16,05
	Курсовая работа (проект)		-	-	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация: зачет		-	-	-	-	-	-	0,2
	Итого по дисциплине:		6	6	-	0,9	91,1	3,8	108

5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	
1	2	Введение	0,5	-	-	УО (24)
2	2	Транспортировка, приемка и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности	0,5	1	-	УО (25,26,27)
3	2	Технология первичной переработки скота и птицы.	1	1	-	ЗЛР (28,29,20)
4	2	Состав и свойства мяса. Изменения в мясе после убоя.	1	1	-	ЗЛР (31,32,33)
5	2	Методы консервирования мяса и мясопродуктов	1	1	-	ЗЛР (34,35,36),
6	2	Технология сбора и обработки крови, субпродуктов, жирового, кишечного, кожевенного, кератинсодержащего, эндокринного, ферментного и специального сырья	1	1	-	ЗЛР (37,38,39)
7	2	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.	1	1	-	ЗЛР(40,41), УО (42)
		ИТОГО:	6	6	-	-

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Введение		-
2	2	Транспортировка, приемка и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности	Определение упитанности убойных животных и птицы, требования ГОСТ Транспортировка, сдача-приемка скота и птицы на предприятиях мясной промышленности.	1
3	2	Технология первичной переработки скота и птицы.	Технология первичной переработки скота Технология первичной переработки и птицы	1
4	2	Состав и свойства мяса. Изменения в мясе после убоя.	Определение свежести и видовой принадлежности мяса, мяса больных животных Сортовой разруб туш крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней.	1

№ п/п	№ курса	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Кол-во часов
5	2	Методы консервирования мяса и мясопродуктов	Технология холодильной обработки мяса и мясных продуктов.	1
			Технология термической обработки мяса и мясных продуктов.	
6	2	Технология сбора и обработки крови, субпродуктов, жирового, кишечного, кожевенного, кератинсодержащего, эндокринного, ферментного и специального сырья	Технология сбора и обработки крови, субпродуктов	1
			Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья	
			Технология пищевых топленых жиров	
7	2	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.	Технологии производства и хранения колбасных изделий	1
			Технологии производства и хранения ветчинных изделий	
Итого 2 курс				6

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курс № 2 курсовые работы не предусмотрены

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

К видам самостоятельной работы обучающихся относятся:

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;
- подготовка к опросу, тестированию;
- выполнение домашних работ (заполнение рабочих тетрадей).

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Кол-во часов
1	5	Введение	Подготовка к входному контролю	13
2	5	Транспортировка, приемка и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности	Подготовка к устному опросу (заполнение рабочей тетради)	13

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Кол-во часов
3	5	Технология первичной переработки скота и птицы.	Подготовка к устному опросу (заполнение рабочей тетради)	13
4	5	Состав и свойства мяса. Изменения в мясе после убоя.	Подготовка к устному опросу (заполнение рабочей тетради)	13
5	5	Методы консервирования мяса и мясопродуктов	Подготовка к устному опросу (заполнение рабочей тетради)	13
6	5	Технология сбора и обработки крови, субпродуктов, жирового, кишечного, кожевенного, кератинсодержащего, эндокринного, ферментного и специального сырья	Подготовка к устному опросу (заполнение рабочей тетради), подготовка к деловой игре	13
7	5	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.	Подготовка к устному опросу (заполнение рабочей тетради), подготовка к деловой игре	13,1
Итого:				91,1

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Зубарева Т.Г. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: практикум для обуч. по напр. подг. 35.03.07 Технол. пр-ва и перераб. с.-х. прод. / Т.Г. Зубарева, Т.К. Тимакова, М.А. Сенченко - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2018. - 284 с. Режим доступа: <https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (12.06.2020).

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

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов».

В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО ПКОС-4.1; ПКОС-5.1; ПКОС-5.3

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
------------	---

ПКОС-4 - Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	
2	Цитология, гистология и эмбриология
2	Ветеринарная пропедевтика болезней животных
2	Технология молока и молочных продуктов
3,4	Технология мяса и мясных продуктов
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Технологическая практика
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКОС-5 - Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	
2	Патологическая анатомия животных
3	Животноводство с основами зоогигиены
3	Технология молока и молочных продуктов
3	Патологическая физиология животных
5	Технология мяса и мясных продуктов
4	Технологическая практика
4	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

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	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/ не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКО С - 4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	Лекции, ЛЗ	Вопросы для подготовки к защите лабораторных работ, тесты, вопросы к зачету	<i>Знает:</i> на высоком уровне технику безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях; виды нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, требования к производству, переработке и контролю готовых мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий,	<i>Знает:</i> технику безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях; виды нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, хорошо знает требования к производству, переработке и контролю готовых мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции;	<i>Знает:</i> в целом технику безопасности и правила работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; основные виды нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.) на среднем уровне, обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, хорошо знает требования к производству, переработке и контролю готовых мясных продуктов, контрольные и критические точки в производстве парного мяса,	<i>Знает:</i> не знает технику безопасности и правила работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; основные виды нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.) на среднем уровне, обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, хорошо знает требования к производству, переработке и контролю готовых мясных продуктов, контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов,

				<p>консервов. <i>Умеет: самостоятельно</i> работать в соответствии с техникой безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях; пользоваться нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полу-фабрикатов, колбас-ных изделий, консервов. <i>Владеет:</i> на высоком уровне навыками соблюдения техники безопасности и правилами работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих</p>	<p>контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов. <i>Умеет:</i> работать в соответствии с техникой безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях; пользоваться нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.</p>	<p>полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов. <i>Умеет:</i> под руководством опытного наставника работать в соответствии с техникой безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях; пользоваться нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов,</p>	<p>колбасных изделий, консервов. <i>Умеет: не умеет</i> работать в соответствии с техникой безопасности и правила работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; пользоваться нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку молочных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой молочной продукции; выявлять и измерять контрольные и критические точки в производстве молока, жидких кисломолочных продуктов, творога, сметаны, сливочного масла, сыров (мягких, твердых, рассольных и т.д.) <i>Владеет:</i> не владеет техникой безопасности и правилами работы в производственной</p>
--	--	--	--	---	---	---	---

				<p>предприятиях; навыками работы с нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку молочных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой молочной продукции; навыками контролера контрольных и критических точек в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.</p> <p><i>Способен:</i> выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества на мясоперерабатывающем предприятии.</p>	<p>т.д.)</p> <p><i>Владеет:</i> хорошо уровне техники безопасности и правилами работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; навыками работы с нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку молочных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой молочной продукции; навыками контролера контрольных и критических точек в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.</p> <p><i>Понимает:</i> как выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества на</p>	<p>колбасных изделий, консервов.</p> <p><i>Владеет:</i> среднем уровне техники безопасности и правилами работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; навыками работы с нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку молочных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой молочной продукции; навыками контролера контрольных и критических точек в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.</p>	<p>лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; навыками работы с нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку молочных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой молочной продукции; навыками контролера контрольных и критических точек в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

						мясоперерабатывающем предприятии.		
ПКО С - 5	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ПКОС-5.1 Способен организовать методическое руководство в производственной деятельности специалистов предприятия	Лекции, ЛЗ	Вопросы для подготовки к защите лабораторных работ, тесты, вопросы к зачету, задачи	<i>Знает:</i> на высоком уровне методики материальных расчетов при выработке мясных продуктов <i>Умеет:</i> самостоятельно проводить материальные расчеты при выработке мясных продуктов <i>Владеет:</i> навыками руководства производственным коллективом мясоперерабатывающего цеха. <i>Способен:</i> организовать методическое руководство в производственной деятельности специалистов мясоперерабатывающего предприятия.	<i>Знает:</i> методики материальных расчетов при выработке мясных продуктов <i>Умеет:</i> самостоятельно после консультации с более опытным специалистом проводить материальные расчеты при выработке мясных продуктов. <i>Владеет:</i> навыками руководства небольшим производственным коллективом мясоперерабатывающего цеха. <i>Понимает:</i> как организовать методическое руководство в производственной деятельности специалистов мясоперерабатывающего предприятия.	<i>Знает:</i> основные методики материальных расчетов при выработке мясных продуктов <i>Умеет:</i> под руководством более опытного специалиста проводить материальные расчеты при выработке мясных продуктов. <i>Владеет:</i> базовыми навыками руководства небольшим производственным коллективом мясоперерабатывающего цеха.	<i>Не знает:</i> основные методики материальных расчетов при выработке мясных продуктов <i>Не умеет:</i> под руководством более опытного специалиста проводить материальные расчеты при выработке мясных продуктов. <i>Не владеет:</i> базовыми навыками руководства небольшим производственным коллективом мясоперерабатывающего цеха.

		<p>ПКОС-5.3 Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии</p>		<p><i>Знает:</i> основные требования нормативной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии и методику её применения в производстве мясной продукции; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Умеет:</i> самостоятельно пользоваться нормативной документацией и умеет её применять и разрабатывать для производства мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Владеет:</i> навыками работы с нормативной документацией и умеет её применением в производстве мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат. <i>Способен:</i> самостоятельно заниматься разработкой нормативной и технической документации по</p>	<p><i>Знает:</i> основные требования нормативной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии и методику её применения в производстве мясной продукции; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Умеет:</i> самостоятельно пользоваться нормативной документацией и умеет её применять и разрабатывать для производства мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Владеет:</i> навыками работы с нормативной документацией и умеет её применением в производстве мясной продукции и проведении исследований для решения</p>	<p><i>Знает:</i> основные требования нормативной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии и основы методики её применения в производстве мясной продукции; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Умеет:</i> с помощью наставника пользоваться нормативной документацией и умеет её применять для производства мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач с небольшими затруднениями; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Владеет:</i> основными навыками работы с нормативной документацией и</p>	<p>Не знает: основные требования нормативной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии и основы методики её применения в производстве мясной продукции; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Не умеет:</i> с помощью наставника пользоваться нормативной документацией и умеет её применять для производства мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач с небольшими затруднениями; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат <i>Не владеет:</i> основными навыками работы с нормативной документацией и умеет её применением в производстве мясной продукции и</p>
--	--	--	--	---	---	--	---

					<p>ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии для мясной отрасли.</p>	<p>профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясо-комбинат. <i>Понимает:</i> как заниматься разработкой нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии для мясной отрасли.</p>	<p>умеет её применением в производстве мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач;</p>	<p>проведении исследований для решения профессиональных задач.</p>
--	--	--	--	--	---	--	---	--

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

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Тестовые задания для входного контроля

1. Теория химического строения органических соединений была создана:
 - 1) М.В.Ломоносовым
 - 2) Д.И.Менделеевым
 - 3) А.М.Бутлеровым
 - 4) Я.Берцелиусом
2. Реакция получения каучуков
 - 1) гидрогенизация
 - 2) полимеризация
 - 3) изомеризация
 - 4) поликонденсация
3. К дисахаридам относится
 - 1) целлюлоза
 - 2) крахмал
 - 3) сахароза
 - 4) глюкоза
4. Картофель используется в промышленности для получения
 - 1) жиров
 - 2) белка
 - 3) целлюлозы
 - 4) крахмала
5. Выберите правильный вариант продолжения следующего предложения: «В состав биологических мембран входят молекулы...»
 - 1) белков, нуклеиновых кислот, азотистых оснований
 - 2) Липидов, нуклеиновых кислот, белков
 - 3) Белков, липидов, углеводов
 - 4) Липидов, аминокислот, нуклеиновых кислот
6. Гидрофильная часть молекул липидов мембран представлена
 - 1) остатком молекулы глицерина
 - 2) остатками молекул жирных кислот
 - 3) остатком молекулы фосфорной кислоты
 - 4) остатками нуклеотидов
7. Выберите неправильное утверждение
 - 1) При необратимых процессах величина энтропии повышается
 - 2) При обратимых процессах величина энтропии не изменяется
 - 3) Все необратимые процессы идут с понижением энтропии
 - 4) При термодинамическом равновесии энтропия системы не изменяется
8. Биосистема - это?
 - 1) природный комплекс, образованный живыми организмами и средой их обитания, связанными между собой обменом веществ и энергии
 - 2) сложная форма существования материи
 - 3) исторически сложившаяся система организмов и растений
 - 4) нет правильного ответа
9. Сила упругости - это...
 - 1) Сила, возникающая между двумя контактирующими телами и препятствующая возникновению относительного движения

2) Возникающая при деформации тела и противодействующая этой деформации

3) сила, возникающая при поступательном перемещении одного из контактирующих тел относительно другого и действующая на это тело в направлении, противоположном направлению скольжения

10. Какие формы движения материи не существует?

1) химические; 2) термические; 3) социальные; 4) биологические

Тестовые задания для текущего контроля

1. Опишите, как проводится подготовка к транспортировке животных и птицы

2. Интенсивный откорм животных на мясо в условиях гиподинамии может привести к появлению:

А – темного, жесткого сухого мяса;

Б – жесткого, бледного, экссудативного мяса;

В – бледного, мягкого, водянистого мяса;

Г – мяса с признаками DFD.

3. Укажите основные положения по сдаче-приемке скота по количеству голов.

4. Укажите в каком случае обязательно производится заполнение путевого журнала?

А – при транспортировке животных железнодорожным или водным транспортом;

Б – при транспортировке животных любым видом транспорта;

В – только в случаи продолжительности нахождения в пути более 4 суток;

Г – при длительной транспортировке животных.

5. Сколько точек ветеринарно-санитарной экспертизы оборудуют на линии переработки мелкого рогатого скота?

А – три; Б – пять;

В – четыре; Г – шесть.

6. Опишите технологическую схему убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.

7. При какой температуре осуществляют копчение сырокопченых колбасных изделий?

А – 30-38 0С;

Б – 18-24 0С;

В – 5-10 0С;

Г – 50-70 0С.

8. Перечислите по порядку технологические приемы, которые являются общими при выработки колбасных и ветчинных изделий.

9. Для каких колбасных изделий используют мясо в парном виде?

А – для вареных колбас, сосисок сарделек;

Б – для сырокопченых колбасных изделий;

В – для полукопченых колбасных изделий.

Г – для сыровяленых колбасных изделий.

10. Что называют комплектом кишок в производственных условиях.

Комплект кишок это -

1. Укажите что такое крона.

А – складка брюшины, состоящая в основном из жира и двух листов серозной оболочки, на которых кишки и мочевой пузырь подвешены к позвоночнику;

Б – заднепроходное, хорошо развитое мышечное кольцо с прилегающим к нему жиром и кожным покровом;

В – эластичная, прочная, богатая эластиновыми волокнами и жировыми клетками оболочка;

Г – часть ободочной кишки.

1. Общая продолжительность процесса обескровливания туш свиней составляет:

А – 4-5 минут; Б – 30-45 секунд;

В – 10-15 секунд; Г – 6-8 минут.

3. Что представляет из себя такой способ обработки крови как дефибринирование?

Дефибринирование это -

4. Удельный вес субпродуктов от массы мяса на кости составляет в среднем:

А – 10-12%; Б – 8-9%;

В – 15-20%; Г – 30-35%

5. Укажите субпродукты которые относятся к I категории:

А – сердце; Б – легкие;

В – почки; Г – селезенка.

6. Перечислите основные стадии процесса консервирования мокросоления (сухой солью).

7. Отделение определенных частей шкуры крупного рогатого скота, имеющих товароведческие характеристики называется:

А – тулузкование; Б – мездрение;

В – обрядка; Г – контурирование.

8. К какой группе относится следующий свиной жир-сырец: сальник; околопочечный и брыжеечный жир, обрезь свежего шпика; жир с калтыка и ливера.

9. Как называют сопутствующий продукт, получаемый при очистке жира путем сепарирования?

А - шквара; Б - твердое жирсырье;

В - мезга; Г - фуза.

10. Каким биологическими принципом называют прекращение жизнедеятельности микроорганизмов и биологических процессов в мясе с помощью высоких температур, антисептиков, ультрафиолетового и радиоактивного облучения, ультразвука, СВЧ-нагрева?

А – принципом анабиоза; Б – принципом ценоанабиоза;

В – принципом абиоза; Г – принципом ценобиоза.

11. В зависимости от температуры (°С) в толще мышц бедра мясо крупного рогатого

скота разделяют на следующие виды:

- парное, полученное непосредственно после первичной обработки – __ °С,
- остывшее – не выше __ °С,
- замороженное – не выше __ °С,
- размороженное – __ и выше.

12. Дайте общую характеристику и объясните сущность сухого посола как метода консервирования мяса.

13. В количественном соотношении тканей в мясе мышечная ткань составляет примерно:

А - 20—30%; Б - 15—22%;

В - 80—90%; Г - 50—70%.

14. Какую имеет реакцию среды (рН) имеет мышечная ткань только что убитого животного (парное мясо)

А - 6,8-7,0; Б - 3,2-4,1;

В - 5,0-5,5; Г - 5,7-6,2.

15. Укажите причину появления изменения вкуса и запаха мяса до убоя. Как проводится его санитарная оценка?

16. Перечислите и укажите на абрисе туши крупного рогатого скота отруба относящиеся к первому сорту.



17. При какой температуре осуществляют копчение сырокопченых колбасных изделий?

А - 30-38 0С;

Б - 18-24 0С;

В - 5-10 0С;

Г - 50-70 0С.

18. Перечислите по порядку технологические приемы, которые являются общими при выработке колбасных и ветчинных изделий.

19. Для каких колбасных изделий используют мясо в парном виде?

А - для вареных колбас, сосисок сарделек;

Б - для сырокопченых колбасных изделий;

В - для полукопченых колбасных изделий.

Г - для сыровяленых колбасных изделий.

20. Каково содержание жировой ткани в полужирной жилованной свинине?

А - 30-50%;

Б - не более 30%;

В - 45-50%

Г - до 60%

Пример задачи

На переработку из сельскохозяйственного предприятия ООО «Производитель» группа крупного рогатого скота (таблицы 1) доставлена в пункт погрузки (станция отправления) – город Буй, откуда железнодорожным транспортом живой скот отправлен на предприятие «Глазовский мясокомбинат» в городе Глазове.

На скот 30.05.2014 года выдано ветеринарного свидетельства № 00015-18.

Используя представленные данные, заполнить товарно-транспортную накладную на сдаваемый для убоя скот.

Таблица 1 – Сведения о животных для убоя перед транспортировкой

Половозрастная группа	Количество животных, гол.	Живая масса, кг/гол.	Категория упитанности	Балансовая стоимость, руб./гол.
Коровы	1	500	Вторая	25000
Тёлки до 1 года	6	300	Хорошая	20000
Бычки до 1 года	6	350	Экстра	30000
Телята	3	60	Первая	10000

Примерные вопросы для защиты лабораторной работы

1. Опишите технологию первичной переработки КРС, МРС, свиней, птицы
2. Что такое контрольная критическая точка.
3. Как заморозка влияет на технологические свойства мяса?
4. Опишите, как проводится подготовка к транспортировке животных и птицы
5. Опишите порядок заполнения ТТН при сдаче приемке скота на убой.
6. Опишите особенности оглушения различных животных.
7. Дайте определение колбасному изделию.
8. Что такое колбасный фарш?
9. Опишите технологию производства вареных колбас
10. Опишите технологию обработки кишечного сырья
11. Опишите технологию обработки субпродуктов
12. Дайте классификацию субпродуктов.
13. Какие способы консервирования кожевенного сырья вы знаете? В чем их особенности?
14. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при убое КРС.
15. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при убое МРС.
16. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при убое свиней.
17. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при убое птицы.
18. Опишите правила обработки оборудования на мясоперерабатывающем предприятии.
19. Какие нормативные документы регламентируют работу на мясоперерабатывающем предприятии.

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

Компетенция: ПКОС-4- Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Вопросы к зачету:

1. Цели и задачи дисциплины. Роль ветеринарно-санитарного эксперта на предприятиях по переработке мяса.
2. Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных.
14. Сортной разруб туш и его обоснование. Классификация мяса по полу, возрасту и упитанности.
15. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.
16. Основные физико-химические свойства мяса (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность и др.).
17. Комплексная оценка качества мяса. Влияние породы, пола, возраста, упитанности, здоровья животных, кормления, условий содержания, качества кормов, условий транспортировки, предубойной выдержки, первичной переработки, хранения, реализации и наличия посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ) на качество мяса..
18. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
19. Методы определения свежести мяса. Мероприятия в местах хранения мяса по предупреждению нежелательных изменений в мясе.
20. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных или трупов.
21. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
22. Организация посола мяса в хозяйствах.
23. Нормы естественной убыли при хранении и замораживании мяса. Мероприятия по уменьшению потерь.
24. Оценка дефектов, консервирование и хранение кишечного сырья.

Компетенция: ПКОС-5 - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.

Вопросы к зачету:

1. Способы перевозки животных и птицы. Погрузочно-разгрузочные работы при транспортировании животных.

2. Сдача-приемка скота и птицы. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.

3. Подача животных на переработку. Последовательность и состав технологических операций переработки скота и птицы.

4. Технологические схемы поточных линий для убоя животных и разделки туш. Унифицированные линии убоя и переработки птицы.

5. Способы оглушения животных и птицы. Обескровливание и сбор крови. Съемка шкур.

6. Обработка свиных туш в шкуре и методом крупонирования.

7. Извлечение внутренних органов из туш.

8. Распиловка, зачистка и оценка качества туш.

9. Особенности переработки птицы и кроликов.

10. Убой и разделка туш животных на малых мясоперерабатывающих предприятиях.

11. Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение.

12. Факторы, влияющие на процесс созревания и его ветеринарно-санитарное значение.

13. Признаки созревания мяса

14. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, свечение и др.

15. Причины, условия возникновения, мероприятия по их предупреждению и санитарная оценка мяса.

16. Гниение мяса. Сущность и факторы, способствующие его возникновению.

17. Классификация мяса по термической обработке (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное) и ее значение в производстве и при хранении мясопродуктов.

18. Консервирование мяса низкой температурой.

19. Источники получения холода. Типы и устройства холодильников.

20. Принципы машинного получения холода. Режимы хранения мяса в холодильных камерах.

21. Факторы, влияющие на изменения в мясе (температура, влажность, вентиляция, циркуляция воздуха и другие).

22. Охлаждение мяса. Способы, условия и их оценка (быстрое, медленное).

23. Изменения в мясе, мероприятия по увеличению сроков хранения охлажденного мяса (понижение температуры, использование углекислого газа, ультрафиолетовых лучей, озона и др.).

24. Замораживание мяса. Способы и их оценка (одно-, двухфазное, медленное, быстрое, в блоках и др.).

25. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании.

27. Гигиена и сроки хранения мяса.

28. Размораживание мяса. Методы, их оценка и изменения, происходящие в мясе.

29. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка.

30. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Изменения в мясе при посоле.

31. Консервирование мяса высокой температурой (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка мяса).

32. Общие сведения о составе и свойствах крови.

33. Стабилизация, дефибрирование и сепарирование крови.

34. Консервирование крови и ее компонентов. Переработка крови.

35. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность и хранение.

36. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов.

37. Понятие о кишечном комплексе. Характеристика кишек.

38. Технология обработки кишечного сырья.

39. Сбор и первичная обработка эндокринного, ферментного и специального сырья.

40. Классификация и характеристика шкур.

41. Первичная обработка и консервирование шкур.

42. Переработка кератинсодержащего сырья (щетины, волоса, рогов, копыт и перопухового сырья).

43. Технология производства жиров и кормовой муки.

44. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения и специй для производства колбасных изделий.

45. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.

46. Ассортимент выпускаемой продукции – вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты I и II категорий, зельцы, деликатесные изделия.

47. Технологические операции при изготовлении колбасных изделий и копченостей: разделка туш на отруба; обвалка, жиловка; измельчение, посол, созревание; измельчение шпика и др.

7.5 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.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса при защите лабораторных работ.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

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 лабораторных 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 лабораторных 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 лабораторные 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 лабораторные работы.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для прохождения практики

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	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: 12.06.2020).	все	2	электронный ресурс
2.	Технология мяса и мясных продуктов. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов (ЭБС Руконт) [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / под ред. Н.И. Морозовой. - Рязань: ИП Макеев С.В. , 2012. - 209 с. - https://rucont.ru/efd/183857 требуется авторизация (Дата обращения: 12.06.2020).	все	2	электронный ресурс
3.	Рогов И.А., Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст]: учебник / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин, М., Колос, 2000, 368с	все	2	40

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	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: 12.06.2020).	5	4	электронный ресурс
---	---	---	---	--------------------

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА 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 «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	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.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; помечать 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	По каждой теме лабораторного занятия, связанной с изучением технологического процесса, учебный материал предварительно прорабатывается, для чего студент должен выполнить работу в соответствии с нижеследующим планом. 1. Изучить и усвоить теоретический материал лекционных занятий по теме лабораторной работы. 2. Изучить и усвоить последовательность, режимы, назначение технологических операций. 3. По каждой технологической операции дать краткое описание в виде текста. 4. Подготовить ответы на контрольные тестовые задания. Лабораторные работы, связанной с расчетами (сдачи-приемки скота) студент должен усвоить теоретический материал по данной теме, получить навыки в решении задач на занятии, выполнить индивидуальное домашнее задание. Предварительно студенты получают расширенную консультацию преподавателя на занятиях, частично выполняют ее на аудиторном занятии, а затем, используя методические указания, дорабатывают в качестве самостоятельной домашней работы. На следующем занятии работа сдается на проверку преподавателю. Защита работы проводится в устной форме (при собеседовании) или письменной форме (в виде решения задач по данной теме) на усмотрение преподавателя.

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»; 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 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 Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnshb.ru/AKDIL/ Доступ свободный.

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 Ярославская ГСХА.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» используются специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью (учебная доска, учебная мебель) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Помещение № <u>208</u> Количество посадочных мест <u>32</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 сборе, мультимедиа - проектор Acer XD128D 2600 Ansi Im 1024*0768, активная акустическая система 5,1 ТИП-1; проекционный экран ТИП-1. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007, КОМПАС-Viewer v17, 1С-Предприятие
Учебная аудитория № 213. Посадочных мест 26. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Адрес (местоположение)	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

<p>помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>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 – шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 109 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. 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 Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<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>Специализированная мебель – учебная мебель. 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 Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 341 Количество посадочных мест 6 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 210, № 328 Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</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 информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft</p>

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 236 № 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Office. 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 информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.
---	---

13 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Приложение 1

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2020 – 2025 учебные года**

Внесённые изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Технология мяса и мясных продуктов

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

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	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2019
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Ветеринарно-санитарная экспертиза_
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет

Лекции – 6 ч.

Лабораторные занятия – 6 ч.

Самостоятельная работа – 91,1 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) *Б1.В.07 Технология мяса и мясных продуктов* относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций, определяемых самостоятельно образовательной организацией (*ПКОС-4; ПКОС-5*)

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС - 4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарносанитарной экспертизы	ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества		
		Технику безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясокоперерабатывающих предприятиях; виды нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.	Работать в соответствии с техникой безопасности и правила работы в производственной лаборатории на мясокоперерабатывающих предприятиях; пользоваться нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку мясных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой мясной продукции; контрольные и критические точки в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных	Навыками соблюдения техники безопасности и правилами работы в производственной лаборатории на молокоперерабатывающих предприятиях; навыками работы с нормативной и технической документации, (регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.), обеспечивающие выработку молочных продуктов, безопасных для человека, требования к производству, переработке и контролю готовой молочной продукции; навыками контролера контрольных и критических точек в производстве парного мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов.

			изделий, консервов.	
ПКОС - 5	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ПКОС-5.1 Способен организовать методическое руководство в производственной деятельности специалистов предприятия		
		методику материальных расчетов при выработке мясных продуктов	Проводить материальные расчеты при выработке мясных продуктов	Навыками руководства производственным коллективом мясоперерабатывающего цеха.
		ПКОС-5.3 Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии		
		Требования нормативной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии и методику её применения в производстве мясной продукции; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясо-комбинат	Пользоваться нормативной документацией и уметь её применять и разрабатывать для производства мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясокомбинат	Навыками работы с нормативной документацией и уметь её применением в производстве мясной продукции и проведении исследований для решения профессиональных задач; методику и правила сдачи-приемки мяса на мясо-комбинат;

Краткое содержание дисциплины

Транспортировка, приемка и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности. Технология первичной переработки скота и птицы. Состав и свойства мяса. Методы консервирования мяса и мясопродуктов. Технология сбора и обработки крови, субпродуктов, жирового, кишечного, кожевенного, кератинсодержащего, эндокринного, ферментного и специального сырья. Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.