

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

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии института
№ 06 от «28» 05. 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология мяса и мясопродуктов»

Специальность	36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень образовательной программы	Специалитет
Форма обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	2
Трудоемкость дисциплины, час.	72
Разработчики:	

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Т.И.Брезгинова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
прикладных биотехнологий

Л.В. Вирзум
(подпись)

Иваново 2024

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	Части, формируемой участниками образовательных отношений
Статус дисциплины	Профессиональный модуль дисциплин по специализации
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Анатомия животных, цитология, гистология и эмбриология, ветеринарная микробиология и микология, физиология и этология животных, биологическая химия, методы научных исследований
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения, организация государственного ветеринарно-санитарного надзора, ветеринарный контроль на рынках, производственный ветеринарно-санитарный контроль

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

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальной	ИД-1 _{ОПК-4} Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Все
	ИД-2 _{ОПК-4} Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	Все
	ИД-3 _{ОПК-4} Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Все

ых исследований и интерпретации их результатов		
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1.УК-2.Знать: методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Все
	ИД-2.УК-2.Уметь: обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Все
	ИД-3.УК-2.Владеть: управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта	Все
ПК-3 Способен управлять системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и инвазионных болезней животных для	ИКЗ-7 ПК-3 Виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Все
	ИКУ-5 ПК-3 Осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Все

обеспечения устойчивого здоровья животных	ИКВ-7 ПК-3 Пропаганда ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации	Все
---	---	-----

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	2		2	2	ВЛР, Э	Лекция-презентация
2.	Технология сублимированных мяса и мясопродуктов	2			4	Э	Лекция-презентация
3.	Промышленная разделка туш. Сортная характеристика мяса			2		ВЛР, Э	Презентация
4.	Изучение функциональных свойств различных сортов жилованного мяса			2		ВЛР, Э	Презентация
5.	Производство сырых полуфабрикатов	2		2	4	ВЛР, Э	Лекция-презентация, дискуссия
6.	Производство колбасных, соленых и копченых изделий; технологические и аппаратно-технологические схемы производства	2		2	4	ВЛР, Э	Лекция-презентация, дискуссия
7.	Производство продуктов из свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы	4		2	10	ВЛР, Э	Презентация
8.	Производство баночных консервов, их классификация. Требования к сырью и таре. Общая характеристика технологического процесса	2		2	4	ВЛР, Э	Лекция-презентация, дискуссия
9.	Производство клея и желатина; промышленное использование; виды сырья; технологические схемы производства клея и желатина; обоснование технологических процессов;				4	ВЛР, Э	Презентация

	химизм и техника процессов									
10.	Влияние функциональных добавок на свойства мясных продуктов				4		ВЛР, Э			Презентация
11.	Технология производства зельцев, мясных студней, продуктов из свиного шпика	2		2	4		ВЛР, Э			Лекция-презентация, дискуссия

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Лекции										16
Лабораторные										16
Практические									-	
Итого контактной работы										32
Самостоятельная работа										40
Форма контроля										3

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

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К. Беляева».

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Темы индивидуальных заданий:
 1. Составление рецептур мясных рубленых полуфабрикатов.
 2. Определение группы и категории колбас по ГОСТ Р.
- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:
 - Роль мясопродуктов в питании человека. Номенклатура и характеристика выпускаемой мясной продукции, критерии оценки
 - Направление интенсификации процесса охлаждения мяса и мясопродуктов
 - Понятие об усушке мяса при холодильной обработке и хранении
 - Интенсификация процесса и альтернативные способы и условия замораживания мясного сырья
 - Изменения, происходящие в сырье при размораживании, влияние на качество и критерии при выборе способа размораживания мяса.
 - Экономика промышленного использования сублимационного консервирования. Характер изменений свойств высушенного мяса при хранении.
 - Требования к сырью для производства полуфабрикатов. Виды упаковочных материалов и тары.
 - Технологические схемы производства натуральных замороженных, панированных, рубленых полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов в тесте.
 - Условия хранения и транспортировки полуфабрикатов.
 - Режимы посола и созревания сырья в посоле при изготовлении колбасных изделий.

- Техника и режимы посола мяса.
 - Понятие о рецептуре.
 - Структура рецептур и принципы их построения
 - Влияние компонентов рецептуры на выход и качество колбасных изделий.
 - Пищевые и функциональные добавки.
 - Формовка мясных хлебов.
 - Обработка мясопродуктов дымом (обжарка, горячее и холодное копчение).
 - Свойства коптильных веществ, их антисептическое и антиокислительное действие, взаимодействие с продуктом.
 - Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий.
- *Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.*

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

Аудиторная самостоятельная работа включает изучение рекомендуемой литературы.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает:

- изучение теоретического материала, в том числе, самостоятельный поиск информации по вопросам, не вошедшим в лекционный курс, приобретение навыков при работе со справочной литературой и поиск информации в ресурсах интернет;
- проработку учебного материала (изучение лекционного материала, материала, изложенного в учебниках и учебных пособиях);
- подготовка к коллоквиуму и экзамену.

Отчет по самостоятельной работе студент может оформить в виде эталона ответа на вопросы для самоконтроля, стенда, презентации.

Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется:

- путем проведения устного опроса по пройденному и изученному самостоятельно материалу;
- выполнением индивидуальных заданий;
- оцениванием результатов обучения на экзамене.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П. [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4980 — Загл. с экрана.
2. Бессарабов, Б.Ф., Крыканов, А.А., Могильда, Н.П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4313 — Загл. с экрана.
3. Чупина, Л.В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.В. Чупина, В.А. Реймер. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет),

2013. — 58 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44525
— Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724 — Загл. с экрана.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y

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

- 1) Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал «Гарант» <http://www.garant.ru/>
- 3) Научная электронная библиотека <http://e-library.ru>
- 4) Научная электронная библиотека <http://www.e.lanbook.com>

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие / С.П. Фисенко, В.В. Пронин.- Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2017. - 168с.

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

- 1) Лекции-презентации
- 2) Лабораторно-практические занятия с использованием презентаций

6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебные аудитории для проведения	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения

	занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	(мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием (муляжи, комплект лабораторной химической посуды, РН-метр, лабораторные весы, дистиллятор, бытовой холодильник, электроплитка)
3.	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами

Приложение № 1
к рабочей программе дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Технология производства мяса и мясных продуктов»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля	Оценочные средства
1	3	4	5
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1.УК-2.Знать: методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Т, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету
	ИД-2.УК-2.Уметь: обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Т, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету
	ИД-3.УК-2.Владеть: управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта	Т, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету

ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ИД-1 _{ОПК-4} Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	T, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету
	ИД-2 _{ОПК-4} Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	T, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету
	ИД-3 _{ОПК-4} Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	T, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету
ПК-3 Способен управлять системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и инвазионных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ИКЗ-7 ПК-3 Виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	T, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету
	ИКУ-5 ПК-3 Осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	T, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету
	ИКВ-7 ПК-3 Пропаганда ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации	T, 3	Комплект тестовых заданий / Комплект вопросов к зачету

1. * Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

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

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

			негрубых ошибок	
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

3. Оценочные средства

3.1. Комплект экзаменационных вопросов

3.1.1. Экзаменационные вопросы:

1. Роль мясопродуктов в питании. Пищевая ценность мяса.
2. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
3. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
4. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -, двух -, трехсортной жиловке.
5. Ассортимент цельномышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
6. Классификация мяса по термическому состоянию. Виды холодильной обработки мяса.
7. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
8. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
9. Способы размораживания мяса.
10. Сублимационная сушка как способ консервирования мяса. Требования к сырью, режимы и техника сублимационной сушки мясного сырья.
11. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.

12. Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых).
Условия хранения
13. Принципы и схемы промышленной разделки туш конины, говядины, телятины, свинины, баранины
14. Разделка туш для производства колбас.
15. Комбинированные схемы разделки.
16. Ассортимент и технологическая схема производства вареных, варено-копченых, сырокопченых продуктов из свинины, говядины, конины, баранины. Режимы и сроки их хранения
17. Технология производства продуктов из свиного шпика
18. Общая характеристика колбасных изделий, ассортимент, виды сырья.
19. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.
20. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
21. Технологическая схема производства колбас по традиционной технологии.
22. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных, сырокопченых колбас.
23. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
24. Составление фарша для колбас.
25. Особенности производства различных видов колбасных изделий.
26. Возможные дефекты колбасных изделий, причины и пути их предотвращения.
27. Технология производства животных кормов и кормовой муки.
28. Технологическая схема производства мясных (баночных) консервов. Требования к сырью и таре.
29. Пищевые и функциональные добавки, их характеристика, классификация и применение в мясном производстве.
30. Промышленное использование, виды сырья и технологические схемы производства животного клея и желатина.
31. Технология производства зельцев, мясных студней, продуктов из свиного шпика.

3.1.2. Методические материалы

Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

3.2. Устный опрос

3.2.1. Перечень вопросов для устного опроса по темам:

- 1) Холодильная обработка мяса и мясных продуктов**
 - Охлаждение, подмораживание, замораживание, размораживание мяса. Цель и режимы.
 - Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном, подмороженном, замороженном, размороженном состоянии.
- 2) Технология сублимированных мяса и мясопродуктов**
 - Режимы и техника сублимации мясного сырья
 - Применение препаратов протеолитических ферментов для обводнения сублимированных мясных продуктов.
- 3) Технология производства мясных баночных консервов**
 - Технология производства мясных баночных консервов.
 - Перечень основных нормативных документов при производстве баночных консервов.
 - Виды тары. Сравнительная оценка тары в производстве баночных консервов.
 - Виды брака консервов, причины, пути предотвращения
 - Технология производства мясных консервов специального назначения.
- 4) Производство клея и желатина**
 - Категория сырья для производства клея и желатина
 - Технология производства клея и желатина

- 5) Технология производства зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика**
- Категория сырья для производства зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика
 - Ассортимент вырабатываемых зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика
 - Технологическая схема производства зельцев, мясных студней и продуктов из свиного шпика
- 6) Промышленная разделка туш**
- Схема разделки конских, оленьих, буйволиных, верблюжьих туш и тушек птицы.
 - Универсальные и международные схемы разделки мяса.
 - Разделка, обвалка, дообвалка, жиловка мяса разных животных.
- 7) Мясные полуфабрикаты**
- Ассортимент замороженных полуфабрикатов.
 - Технологическая схема производствапельменей.
 - Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста.
 - Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции.
 - Технология производства полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров и птицы.
- 8) Производство продуктов из свинины**
- Ассортимент продуктов из свинины
 - Порядок подготовки сырья, технологическая схема производства продуктов из свинины и нормируемые показатели
 - Производство продуктов из свинины по отраслевой документации.
- 9) Производство продуктов из говядины, баранины**
- Ассортимент продуктов из говядины, баранины
 - Порядок подготовки сырья, технологическая схема производства продуктов из говядины, баранины и нормируемые показатели
 - Производство продуктов из говядины по отраслевой документации.
- 10) Производство продуктов из конины, мяса птицы**
- Ассортимент продуктов из конины, мяса птицы
 - Порядок подготовки сырья, технологическая схема производства продуктов из конины, мяса птицы и нормируемые показатели
 - Производство продуктов из конины по отраслевой документации.
 - Производство продуктов из мяса птицы по отраслевой документации.
- 11) Функциональные добавки в мясном производстве**
- Классификация и назначение функциональных добавок при производстве мясопродуктов
 - Функционально-технологические характеристики добавок при использовании в мясном производстве

3.2.2. Методические материалы.

Перечень вопросов для устного опроса по темам хранится на кафедре, устный опрос проводится перед началом занятия. Общее время, отведённое на устный опрос - 15 минут.

Критерии оценивания устного ответа на практическом занятии, семинаре

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева».

Текущий контроль:

- Посещение лекций - 1 балл (максимум 9 баллов)
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла (максимум 9 баллов)
- Устный опрос (максимум 30 баллов).

Итоговый контроль:

Экзамен – максимум 40 баллов.

Итого текущий и рубежный контроли: 60 баллов

Общая сумма баллов: максимальное количество 100 баллов.

Градации рейтинга:

Итоговая рейтинговая оценка	Традиционная оценка (при 4-хбальной шкале)	Зачет, экзамен	Оценка (ECTS)	Градация
0-59	неудовлетворительно	Не зачтено	F	неудовлетворительно
60-64	удовлетворительно	Зачтено	E	посредственно
65-69			D	удовлетворительно
70-74			C	хорошо
75-84	B		очень хорошо	
85-89	хорошо		A	отлично
90-100	отлично			

Студентам могут быть начислены премиальные баллы:

- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах– 25 баллов.

