

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 14.01.2026 10:29:25

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М.

«29» апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Технология разделки мяса для промышленной переработки»
для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2025 г

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2025

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936 (с изменениями).

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

К.с/х.н., доцент _____

Е.А. Медведева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 9 от 09 апреля 2025 г.).

Заведующий кафедрой

А.Е. Максименко

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от 24 апреля 2025г.)

Председатель методической комиссии

А.К. Пивовар

**Руководитель основной профессиональной
образовательной программы**

Ф.М. Снегур

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Технология разделки мяса для промышленной переработки» является подготовка студентов к изучению технологии продуктов животного происхождения, формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в освоении реальных технологических процессов (разделка, обвалка, жиловка) переработки сырья животного происхождения, рационального использования ресурсов, а также приобретении практических навыков в освоении технологических процессов подготовки мясного сырья

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучить основные технологические процессы разделки различных видов мяса на костях, обвалки и жиловки мяса.
- приобретение навыков по осуществлению контроля за соблюдением технологической дисциплины в цехах разделки, обвалки и жиловки мяса и правильной эксплуатацией технологического оборудования
- изучение методики расчёта и разработки технически обоснованных норм технологических процессов (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии) и норм обслуживания оборудования
- изучить основные методы расчётов выхода различных отрубов (костных и бескостных) различных схем разделки мяса на костях

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-4.3	Способен применять основы технологии в технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения, опираясь на знание физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК-4.3 Организует производство продуктов питания животного происхождения, опираясь на знание происхождения	Знать: - принципы составления технологических схем разделки мяса Уметь: - анализировать новые технологические схемы разделки мяса Иметь навыки: - владеть способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении технологических схем для разделки мяса

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	4/144	4/144	4/144
Аудиторная работа:			
Лекции	30	30	4
Практические занятия	40	40	6
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	47	47	130
Самостоятельная работа обучающихся, час	21	21	-
КРВЭС	26	26	-
Контроль	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экз	экз	экз

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
Очная форма обучения					
Модуль 1. Характеристика мясного сырья	15	14	-	13	10
Раздел 1. Характеристика полуфабрикатов и продуктов переработки мяса	15	14	-	13	10
Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	15	14	-	13	11
Раздел 2. Универсальная и дифференционная обвалка мяса	15	14	-	13	11
заочная форма обучения					
Модуль 1. Характеристика мясного сырья	2	3	-	-	65
Раздел 1. Характеристика полуфабрикатов и продуктов переработки мяса	2	3	-	-	65
Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	2	3	-	-	65
Раздел 2. Универсальная и дифференционная обвалка мяса	2	3	-	-	65

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Модуль 1. «Характеристика мясного сырья»

Раздел 1. Характеристика полуфабрикатов и продуктов переработки мяса.

Мясное сырье: классификация мяса в зависимости от вида и возраста убойных животных, характера послеубойной обработки

Классификация полуфабрикатов и продуктов переработки мяса. Классификация мяса птицы в зависимости от вида и возраста, характера послеубойной обработки, полуфабрикатов и продуктов переработки мяса птицы. Классификация мяса убойных животных и птицы по термическому состоянию. Технические требования, предъявляемые к мясу. Мясо говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Говядина высококачественная. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Мясо свинины в тушах и полутушах. Свинина для производства продуктов детского питания. Мясо баранина, ягненка и козлятина в тушах. Баранина и ягненка для производства продуктов детского питания. Мясо конина и жеребятин в полутушах и четвертинах. Конина для производства продуктов детского питания. Мясо буйволятин в полутушах и четвертинах. Мясо оленина в тушах и полутушах. Оленина для производства продуктов детского питания. Мясо верблюжатин в полутушах и четвертинах. Мясо яков в полутушах и четвертинах. Мясо кенгуру в отрубах. Мясо диких копытных животных. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса: ветеринарное клеймение мяса. Товароведческая маркировка мяса. Хранение мяса в тушах, полутушах, полутушах четвертинах и отрубах: хранение охлажденного мяса. Хранение замороженного мяса. Хранение подмороженного мяса. Мясо птицы и кроликов: мясо кур. Мясо цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части для детского питания. Мясо индеек. Мясо индейки для детского питания. Мясо цесарок. Мясо уток. Мясо гусей. Мясо перепелов. Мясо перепелов для детского питания. Маркировка мяса птицы. Мясо кроликов.

Маркировка тушек кроликов. Хранение мяса птицы и кроликов. Гигиенические требования, предъявляемые к безопасности и пищевой ценности мяса убойных животных, птицы и кроликов: органолептические показатели мяса убойных животных птицы и кроликов. Химические и микроскопические показатели мяса убойных животных птицы и кроликов. Гистологические методы определения свежести мяса и степени созревания мяса убойных животных птицы и кроликов. Гигиенические показатели мяса убойных животных, птицы и кроликов. Содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности мяса убойных животных, птицы и кроликов.

Модуль 2. «Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья»

Раздел 2. Универсальная и дифференционная обвалка мяса.

Разделка свиных полуутюш

Обвалка свиных отрубов. Жиловка мяса. Разделка свиных полуутюш по дифференцированной схеме в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». особенности разделки, обвалки и жиловки свинины для производства крупнокусковых полуфабрикатов. Разделка свинины для выделения крупнокусковых полуфабрикатов. Жиловка мяса для крупнокусковых полуфабрикатов. Универсальная схема разделки, обвалки и жиловки свинины для производства полуфабрикатов, колбасных изделий и продуктов из свинины. Комплексная разделка свинины для производства натуральных полуфабрикатов. Разделка свинины и выделение полуфабрикатов. Разделка свиных полуутюш для производства продуктов из свинины. Среднегодовые нормы выхода продукции, получаемой при разделке свиных полуутюш на производство продуктов из свинины. Характеристика сырья для производства продуктов из свинины по отраслевой нормативной документации. Вареные продукты из свинины. Копчено-вареные продукты из свинины. Варено-копченые продукты из свинины. Копчено-запеченные продукты из свинины. Сырокопченые продукты из свинины. Продукты из свиного шпика для промышленной переработки. Разделка полуутюш кабана для производства копчено-вареных, копчено-запеченных и сырокопченых продуктов. Характеристика сырья для производства продуктов из мяса кабана.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Модуль 1. Характеристика мясного сырья	15	2
	Раздел 1. Характеристика полуфабрикатов и продуктов переработки мяса	15	2
1.	Тема лекционного занятия 1. Мясное сырье. Характеристика мясного сырья	5	1
2.	Тема лекционного занятия 2. Входной контроль, приемка и подготовка мяса к производству	5	1
3.	Тема лекционного занятия 3. Разделка, обвалка и жиловка говядины, телятины, буйволятини и мяса яков для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса	5	-
	Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	15	2

Раздел 2. Универсальная и дифференционная обвалка мяса		15	2
4.	Тема лекционного занятия 4. Разделка, обвалка и жиловка свинины для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса	5	1
5.	Тема лекционного занятия 5. Разделка, обвалка и жиловка баранины для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса	5	1
6.	Тема лекционного занятия 6. Разделка, обвалка и жиловка конины и верблюжатины для производства колбасных изделий полуфабрикатов и продуктов из мяса	5	-
Итого		30	4

4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Модуль 1. Характеристика мясного сырья	20	3
	Раздел 1. Характеристика полуфабрикатов и продуктов переработки мяса	20	3
1.	Тема практического занятия 1. Изучение параметров входного контроля мяса на костях. Изучение характера ведения журнала приемки и подготовки сырья к разделке	7	1
2.	Тема практического занятия 2. Выбор схем разделки говядины, телятины и буйволятини. Расчет выхода отрубов и жилованного мяса по сортам. Контроль качества жилованного мяса	7	1
3.	Тема практического занятия 3. Выбор схем разделки свинины. Расчет выхода отрубов и жилованного мяса по сортам. Контроль качества жилованного мяса	6	1
	Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	20	3
	Раздел 2. Универсальная и дифференционная обвалка мяса	20	3
4.	Тема практического занятия 4. Выбор схем разделки баранины. Расчет выхода отрубов и жилованного мяса по сортам. Контроль качества жилованного мяса	7	1
5.	Тема практического занятия 5. Выбор схем разделки конины. Расчет выхода отрубов и жилованного мяса по сортам. Контроль качества жилованного мяса	6	1
6.	Тема практического занятия 6. Выбор схем разделки оленины. Расчет выхода отрубов и жилованного мяса по сортам. Контроль качества жилованного мяса	4	1

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч
	Итого	20

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная

Не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройдённого материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

№ п/п	Тема курсового проектирования, курсовой работы

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

№ п/п	Тема реферата, расчетно-графических работ и др.

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		
			форма обучения		
			очная	заочная	
Модуль 1. Характеристика мясного сырья		10		65	
Раздел 1. Характеристика полуфабрикатов и продуктов переработки мяса		10		65	
1.	Мясное сырье: классификация мяса в зависимости от вида и мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : Колос, 2000. – 367 с. Классификация полуфабрикатов и продуктов переработки мяса. Классификация мяса птицы в зависимости от вида и возраста, характера послеубойной обработки, полуфабрикатов и продуктов переработки мяса птицы. Классификация мяса убойных животных и птицы по термическому состоянию. Технические требования, предъявляемые к мясу. Мясо говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Говядина высококачественная. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания.	10	65		
Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья		11		65	
Раздел 2. Универсальная и дифференционная обвалка мяса		11		65	
2.	Разделка свиных полутуш Обвалка свиных отрубов. Жиловка мяса. Разделка свиных полутуш по дифференцированной схеме в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». Разделка свинины для выделения крупнокусковых полуфабрикатов. Жиловка мяса для крупнокусковых полуфабрикатов. Универсальная схема разделки, обвалки и жиловки свинины для производства полуфабрикатов, колбасных изделий и продуктов из свинины.	Рогов И.А.Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : Колос, 2000. – 367 с. [Электронный ресурс]	11	65	
Всего		21		130	

4.6.5. Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно- методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Тема 1. Мясное сырье. Характеристика мясного сырья	Электронный контент дисциплины «Технология разделки мяса для промышленной переработки» СДО ЛГАУ	4	-
	Тема 2. Входной контроль, приемка и подготовка мяса производству		4	-
	Тема 3. Разделка, обвалка и жиловка говядины, телятины, буйволятини и мяса яков для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса		4	-
	Тема 4. Разделка, обвалка и жиловка свинины для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса		4	-
	Тема 5. Разделка, обвалка и жиловка баранины для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса		6	-
	Тема 6. Разделка, обвалка и жиловка конины и верблюжатины для производства колбасных изделий полуфабрикатов и продуктов из мяса		4	-
Итого			26	-

4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Не предусмотрены.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Смирнов А.В., Куляков Г.В., Калишина Н.Н. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза. – Издательство "ГИОРД". – 2014. – 136 с.	Электронный ресурс
2.	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.	Электронный ресурс
3.	Рогов И.А.Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : Колос, 2000. – 367 с.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Величко Н.А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с.
2.	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. – Издательство "Лань". – 2012. – 352 с.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Годы издания

Не предусмотрены.

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	
2.	
3.	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Электронная образовательная среда ЛГАУ]. Режим доступа: https://nsportal.ru/sites/default/files/2017/06/20/
2.	
3.	https://profspo.ru/books/91859

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Практические	Microsoft Office 2010 Std. AST. Гарант, Консультант+	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия

№ п/п	Вид пособия, наименование

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

№ п/п	Тема, вид занятия
	Не предусмотрены.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудован- ных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	T-305 – учебная аудитория для проведения практических занятий	Демонстрационные материалы, учебно-методическая литература. мультимедийный проектор, парты – 9 шт., стулья – 18 шт.

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
«Общая технология отрасли». «Технология мяса и мясных продуктов»	Кафедра технологии мяса и мясопродуктов	согласовано

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю) «Технология разделки мяса для промышленной переработки»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2025

Луганск, 2025

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-4.3	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знание физико-химических и биотехнологических свойств сырья	ПК-4.3 Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы составления технологических схем разделки мяса	Модуль 1. Характеристика мясного сырья Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать новые технологические схемы разделки мяса	Модуль 1. Характеристика мясного сырья Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении технологических схем для разделки мяса	Модуль 1. Характеристика мясного сырья Модуль 2. Разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	Практические задания	Зачет

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлен ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизованных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлена ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
5.1	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
5.2	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100% заданий	«Зачтено»
				В тесте выполнено менее 60% заданий	«Не зачтено»

НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ПК-4.3 Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знание физико-химических и биотехнологических свойств сырья

ПК-4.3. Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: принципы составления технологических схем разделки мяса

Тестовые задания закрытого типа

1. Разделка мяса это:

(выберите один вариант ответа)

- а) разделении туши на семь частей
- б) разделение туши на две части
- в) разделение туши или полутуши на отрубы
- г) разделение туши на три части

2. Назовите мясо из которого получают хорошее качество всех видов колбас :

(выберите один вариант ответа)

- а) свежее мясо
- б) охлажденное мясо
- в) размороженное мясо
- г) парное

3. Назовите части говяжьей туши для колбасного производства:

(выберите один вариант ответа)

- а) шейная и тазобедренная части
- б) передняя и средняя части
- в) лопаточная, шейная, грудная, спинно-реберная, поясничная, тазобедренная и крестцовая части
- г) спинная и реберная части

4. Назовите части при разделке свиной туши:

(выберите один вариант ответа)

- а) передняя и задняя
- б) лопаточная, шейная и поясничная
- в) передняя, средняя и задняя
- г) шейная и спинно-реберная

5. Мясо, которое не используется для мясных изделий высших сортов:

(выберите один вариант ответа)

- а) свежее мясо
- б) не давно размороженное

- в) парное мясо
г) мясо замороженное дважды

Ключи

1.	б
2.	б
3.	в
4.	в
5.	г

6. Прочтите текст и установите последовательность технологических операций при производстве фасованного мяса:

(выберите один вариант ответа)

- а) групповая и потребительская упаковка
б) разделка туш и полутиш
в) охлаждение и хранение
г) разделка на отруби и на порции
д) транспортировка и реализация

Ключи

6.	бгавд
----	-------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: анализировать новые технологические схемы разделки мяса

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Укажите, что позволяет разделка мяса.
2. Главная задача разделки мяса.
3. Приведите процесс проведения дифференцированной разделки говяжьих туш.
4. Укажите, как проводят разделку свиных туш.
5. Укажите на какие части делят свиные туши.

Ключи

1.	Разделка мяса позволяет дифференцировать различные части туши по качеству: химическому составу, по пищевым и биологическим ценностям, функционально-технологическим свойствам.
2.	Это обеспечение максимальной степени реализации мяса в натуральном виде.
3.	Дифференциированную разделку проводят на подвесном пути, последовательно на отдельные отруби.
4.	Разделку свиных туш проводят двумя способами: на конвейере дисковыми ножами, и на подвесных путях или столах.
5.	Свиные туши делят двумя способами: 1 способ – передняя, средняя, задняя части; 2 способ – лопаточная, грудная и задняя части.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении технологических схем для разделки мяса.

Практические задания:

1. Производится после обвалки и заключается в выделении из него грубой соединительной ткани, жирной ткани, мелких костей и хрящей, назовите этот процесс.
2. Укажите группы при производстве крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Приведите сорта мяса на которые разделяют жилое говяжье мясо от туш первой второй категорий упитанности.

4. Укажите сорта мяса на которые делят жилованное свиное мясо от туш любой упитанности.
5. Укажите группы мяса при производстве крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.

Ключи

1.	Жиловка мяса
2.	Первую, вторую и третью группы
3.	Высший, первый и второй сорт
4.	Три сорта: свинина жилованная не жирная, свинина жилованная полужирная и свинина жилованная жирная
5.	Первая, вторая и третья группы

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного зачета.

Вопросы для зачета

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

26. Особенности частных технологий колбасных изделий заданного химического состава на основе единого фарша.
27. Факторы, влияющие на развитие микробиологических процессов в мясе. Сущность барьерных технологий мясопродуктов.
28. Классификация и ассортимент продуктов из свинины и говядины.
29. Подготовка сырья и вспомогательных материалов при выработке продуктов из свинины и говядины.
30. Особенности частных технологий вареных, копчено-вареных, копченозапеченных, сырокопченых и жареных продуктов из свинины и говядины.
31. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов.
32. Подготовка сырья и материалов в производстве мясных полуфабрикатов.
33. Особенности частных технологий мясных рубленых полуфабрикатов.
34. Особенности частных технологий мясных фаршей.
35. Особенности частных технологий мясных полуфабрикатов в тесте.
36. Технология быстро замороженных готовых мясных продуктов.
37. Классификация и ассортимент мясных консервов.
38. Подготовка сырья и вспомогательных материалов при выработке мясных консервов.
39. Особенности частных технологий натурально-кусковых и фаршевых мясных консервов.
40. Оценка качества мясных консервов. Пороки мясных консервов, причины их возникновения и способы их устранения.
41. Характеристика и подготовка жирового сырья в производстве пищевых животных жиров.
42. Какие показатели характеризуют органолептические качества мяса.
43. Цвет мясного продукта.
44. Цвет мяса определяется содержанием и физико-химическими изменениями в мышцах следующими белками.
45. В какую форму переходит миоглобин в присутствии кислорода воздуха.
46. Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа обоняния.
47. Какими веществами создается в мясе кислый вкус.
48. На какой день проявляется ощутимый вкус и аромат мяса.
49. Консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно большой массой.
50. Протеолитический гидролиз мышечных белков под действием тканевых протеаз обуславливает.
51. Свойство мясного продукта с нежной консистенцией, содержащего относительно более количество влаги, находящейся в связанном состоянии.
52. В формировании специфического аромата и вкуса вареного мяса решающую роль играют.
53. Какой атом ответственен за формирование различного оттенка цвета мяса.
54. Какой вкус создается в мясе за счет глюкозы.
55. При оценке вкуса мяса различают четыре основных вкуса.
56. Свежее мясо имеет.
57. Парное мясо имеет.
58. Как меняется после убоя аромат и вкус мяса.
59. Как окисляется миоглобин в присутствии кислорода воздуха.
60. Как происходит образование железа из двухвалентного в трехвалентное состояние.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов, два из которых являются теоретическими и один – практическим заданием.

Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.