

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:29:05
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e68881789e13264ba795a6b4422

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

Коваленко А.В. _____

« 16 » июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Частные технологии продуктов из мяса»
для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

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.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

доцент _____

Е.А. Медведева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 12.06.2023).

Заведующий кафедрой _____

Ф.М. Снегур

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023).

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:

Формирование у студентов навыков проведения процессов производства ферментированных мясных продуктов: сырокопченых и сыровяленых колбас и продуктов из мяса.

Задачами изучения дисциплины являются:

- освоить знания в области производства ферментированных мясных продуктов
- обобщить знания в области использования консорциумов из нетрадиционных штаммов микроорганизмов в технологии ферментированных мясных продуктов
- обучить частным технологиям ферментированных мясных продуктов

Предметом дисциплины являются процессы производства ферментированных мясных продуктов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Частные технологии продуктов из мяса» относится к дисциплинам обязательной части (Б1В.ДВ.03.02) основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Основывается на базе дисциплин «Технология мяса и мясопродуктов»; «Технология разделки мяса для промышленной переработки».

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-1,1	Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности	ПК-1,1 Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила производственном процессе	знать: - технологические процессы разделки мяса для промышленной переработки; уметь: - осуществлять технологические процессы разделки мяса для промышленной переработки; иметь навыки: - обладать способностью осуществлять технологические процессы разделки мяса для промышленной переработки
ПК-1,2	Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности	ПК-1,2 Оформляет и использует нормативную техническую документацию производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: - нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания Уметь: проводить нормативно-техническую документацию, касающуюся производства продуктов питания Иметь навыки: - осуществлять правильное ведение и заполнение нормативно-технической документации продуктов питания животного происхождения
ПК-4,1	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических,	ПК-4,1 Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	Знать: - технологические процессы разделки мяса для промышленной переработки Уметь : - осуществлять технологические процессы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-4,2	технологических и биотехнологических свойств сырья Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК-4,2 Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	разделки мяса для промышленной переработки Иметь навыки: - обладать способностью осуществлять технологические процессы разделки мяса для промышленной переработки Знать: - организацию ведения контроля процесса разделки мяса для промышленной переработки Уметь: - осуществлять организацию ведения контроля процесса разделки мяса для промышленной переработки Иметь навыки: - владеть способностью по организации и контролю процесса разделки мяса для промышленной переработки
ПК-4,3	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК-4,3 Организует технологический цикл производства продуктов питания животного 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

Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов
		2 семестр	4 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3,5/126	3,5/126	3,5/126
Аудиторная работа:	52	52	12
Лекции	22	22	6
Практические занятия	30	30	6
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	10	10	114
КРВЭС	28	28	-
Контроль	36	36	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

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

Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
Очная форма обучения					
Модуль 1. Производство ферментированных мясных продуктов.	11	15	-	14	5
Раздел 1. Мясные продукты: проблемы и пути решения.	11	15	-	14	5
Модуль 2. Технологии ферментированных продуктов из мяса.	11	15	-	14	5
Раздел 2. Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов.	11	15	-	14	5
заочная форма обучения					
Модуль 1. Производство ферментированных мясных продуктов.	3	3	-	-	57
Раздел 1. Мясные продукты: проблемы и пути решения.	3	3	-	-	57
Модуль 2. Технологии ферментированных продуктов из мяса.	3	3	-	-	57
Раздел 2. Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов.	3	3	-	-	57

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Модуль 1. «Производство ферментированных мясных продуктов»

Раздел 1. Мясные продукты: проблемы и пути решения.

Мясная отрасль: состояние в аспекте производства ферментированных мясных продуктов, проблемы и пути решения.

Раскрывает вопросы текущего состояния мясной отрасли в аспекте производства ферментированных мясных продуктов, текущих проблем и современных путей решения.

Производство ферментированных мясных продуктов раскрывает технологические аспекты производства ферментированных мясных продуктов.

Модуль 2. «Технологии ферментированных продуктов из мяса»

Раздел 2. Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов.

Технологии ферментированных продуктов из мяса: североамериканский опыт

Раскрывает особенности технологии плотных и мягких колбас и продуктов из мяса, ориентируясь на опыт североамериканских стран.

Технологии ферментированных продуктов из мяса: европейский опыт раскрывает особенности технологии плотных и мягких колбас и продуктов из мяса, ориентируясь на опыт европейских стран.

Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов раскрывает калейдоскоп стартовых культур, их свойства и особенности применения в технологии ферментированных мясных продуктов.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Модуль 1. Производство ферментированных мясных продуктов		11	2
Раздел 1. Мясные продукты: проблемы и пути решения		11	2
1.	Тема лекционного занятия 1. Мясная отрасль: состояние в аспекте производства ферментированных мясных продуктов, проблемы и пути решения	5	1
2.	Тема лекционного занятия 2. Производство ферментированных мясных продуктов	6	1
Модуль 2. Технологии ферментированных продуктов из мяса		11	2
Раздел 2. Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов		11	2
3.	Тема лекционного занятия 3. Технологии ферментированных продуктов из мяса: североамериканский опыт	4	1
4.	Тема лекционного занятия 4. Технологии ферментированных продуктов из мяса: европейский опыт	3	-
5.	Тема лекционного занятия 5. Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов	4	1
Итого		22	4

4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Модуль 1. Производство ферментированных мясных продуктов		15	3
Раздел 1. Мясные продукты: проблемы и пути решения		15	3
1.	Тема практического занятия 1. Дифференциация мясного сырья по рН для оценки качества	7	1
2.	Тема практического занятия 2. Изучение изменения рН в процессе созревания мясных продуктов	8	2
Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы		15	3
Раздел 2. Нервная система животных		15	3
3.	Тема практического занятия 3. Сравнительный анализ различных технологий ферментированных продуктов из мяса	5	1
4.	Тема практического занятия 4. Сравнительный анализ различных технологий ферментированных колбасных изделий	5	1
5.	Тема практического занятия 5. Оценка активности пропионовокислых бактерий для использования в технологии ферментированных мясных продуктов	5	1
Итого		30	6

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 пройденного 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	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
Модуль 1. Производство ферментированных мясных продуктов			5	57
Раздел 1. Мясные продукты: проблемы и пути решения			5	57
1.	Мясная отрасль: состояние в аспекте производства ферментированных мясных продуктов, проблемы и пути решения Раскрывает вопросы текущего состояния мясной отрасли в аспекте производства ферментированных мясных продуктов, текущих проблем и современных путей решения. Производство ферментированных мясных продуктов раскрывает технологические аспекты производства ферментированных мясных продуктов.	Рогов И.А.Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : Колос, 2000. – 367 с. [Электронный ресурс]	5	57
Модуль 2. Технологии ферментированных продуктов из мяса			5	57
Раздел 2. Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов			5	57
2.	Технологии ферментированных	Рогов И.А.Общая технология	5	57

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч	
	<p>продуктов из мяса: североамериканский опыт Раскрывает особенности технологии плотных и мягких колбас и продуктов из мяса, ориентируясь на опыт североамериканских стран.</p> <p>Технологии ферментированных продуктов из мяса: европейский опыт раскрывает особенности технологии плотных и мягких колбас и продуктов из мяса, ориентируясь на опыт европейских стран.</p> <p>Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов раскрывает калейдоскоп стартовых культур, их свойства и особенности применения в технологии ферментированных мясных продуктов.</p>	<p>мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : Колос, 2000. – 367 с.</p> <p>[Электронный ресурс]</p>		
Всего			10	114

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. Мясная отрасль: состояние в аспекте производства ферментированных мясных продуктов, проблемы и пути решения	Электронный контент дисциплины «Частные технологии продуктов из мяса» СДО ЛГАУ	6	-
	Тема 2. Производство ферментированных мясных продуктов		6	-
	Тема 3. Технологии ферментированных продуктов из мяса: североамериканский опыт		5	-
	Тема 4. Технологии ферментированных продуктов из мяса: европейский опыт		5	-
	Тема 5. Стартовые культуры в технологии ферментированных мясных продуктов		6	-
Итого			28	-

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 библиот.
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://

2.	http://lib.mgupp.ru
3.	http://e-learning.mgupp.ru

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 оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-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 к рабочей программе дисциплины

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологии мяса и мясопродуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Частные технологии продуктов из мяса»

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания
животного происхождения»
Профиль 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Уровень профессионального образования «бакалавр»

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	знать: - основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях; уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; владеть: - навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	знать: - элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; уметь: - осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на теплоэнергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			<p>предприятия; владеть: способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на теплоэнергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных 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 конкретное задание (ситуацию) без применения математических	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)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		расчетов.		<p>Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.</p> <p>Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.</p> <p>Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.</p>	<p>Оценка «Хорошо» (4)</p> <p>Оценка «Удовлетворительно» (3)</p> <p>Оценка «Неудовлетворительно» (2)</p>
4.1	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	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>«Зачтено»</p> <p>«Не зачтено»</p>
4.2	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	<p>В тесте выполнено 60-100% заданий</p> <p>В тесте выполнено менее 60% заданий</p>	<p>«Зачтено»</p> <p>«Не зачтено»</p>

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		текущего контроля.			

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

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

Тестовые задания

1. Укажите массовую долю (%) белка в соевом концентрате:
2. Укажите массовую долю (%) белка в соевом изоляте:
3. Укажите массовую долю (%) белка в соевой муке:
4. Укажите название подкожного свиного жира со шкурой и без нее:
5. С каких частей туши снимают твердый шпик:
6. Укажите сорта колбасных изделий, в которые добавляют боковой шпик:
7. Укажите части туши, с которых снимают хребтовый шпик:
8. Нитрит натрия вводят в фарш с целью...
9. Пряности или их экстракты в колбасные изделия добавляют с целью...
10. Колбасные оболочки в колбасном производстве используются с целью...
11. Шпагат, льняные нитки, алюминиевые скобы в колбасном производстве используют с целью...
12. Какие технологические операции в колбасном производстве относятся к подготовительным:
13. Мясной шрот – это...
14. Укажите массу (кг) поваренной соли на 100 кг мяса для полукопченых и варенокопченых колбас:
15. Укажите массу (кг) поваренной соли на 100 кг мяса для вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов:
16. Укажите массу (кг) поваренной соли на 100 кг мяса для сырокопченых и сыровяленых колбас
17. Какое количество нитрита натрия, как правило, вводят в фарш при производстве вареных колбас:
18. Укажите пределы температуры в посолочной камере:

19. Укажите сроки посола (час) мясного сырья с диаметром измельчения 2...6 мм:
20. Укажите сроки посола (час) мясного сырья с диаметром измельчения 16...25 мм:
21. Укажите сроки посола (час) мясного сырья в виде кусков массой 300...600 г для сырокопченых и сыровяленых колбас:
22. Укажите сроки посола (час) мясного сырья в виде кусков до 1 кг для выработки вареных колбасных изделий:
23. С какой целью эмульсию из парного и охлажденного мяса выдерживают 12...48 часов при 0...4 оС:
24. Укажите с какой целью проводят посол мяса при выработке колбасных изделий:
25. Укажите с какой целью при куттеровании в фарш добавляют холодную воду или лед:
26. Укажите единицу оборудования, которая используется при составлении однородного фарша:
27. Укажите единицу оборудования, которая используется при составлении неоднородного фарша:
28. Укажите, в какой период приготовления колбасного фарша в куттере добавляют поваренную соль (если сырье не было засолено) в мясное сырье:
29. Укажите, на каком этапе приготовления колбасного фарша в куттер добавляют фосфаты:
30. Укажите, на каком этапе приготовления колбасного фарша в куттер добавляют специи, крахмал, сухое молоко:
31. Укажите, на каком этапе приготовления колбасного фарша в куттер добавляют жирную свинину и жир:
32. Укажите, на каком этапе составления колбасного фарша в фаршемешалках вносят специи и нитрит натрия:
33. Укажите, при изготовлении каких видов колбасных изделий может быть использовано парное мясо:
34. Укажите, при изготовлении каких видов колбасных изделий может быть использовано несоленое подмороженное мясное сырье:
35. Укажите соответствие между технологической операцией и режимами их выполнения:
36. Укажите соответствие :технологических операций и их режимов.
37. Сроки длительной осадки колбасных изделий:
38. Срок кратковременной осадки колбасных изделий:
39. Технологическая операция «осадка» не предусматривается при выработке колбас:
40. Температурный режим технологической операции «осадка»:
41. Технологические операции, входящие в формование колбасных батонов:
42. Давление при шприцевании фарша в оболочку при выработке сырокопченых колбас:
43. Цель технической операции «вязка» батонов;
44. Цель технологической операции «штриковка» батонов:
45. Последовательность выполнения технологических операций термообработки вареных колбас:
46. Последовательность выполнения технологических операций термообработки полукопченых колбас:
47. Последовательность выполнения технологических операций термообработки варено-копченых колбас I способом:
48. Последовательность выполнения технологических операций термообработки

при выработке сырокопченых колбас:

49. Последовательность выполнения технологических операций термообработки варено-копченых колбас II способом:

50. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки:

51. Обработку мяса поваренной солью проводят с целью...

52. Полукопченая колбаса – это...

53. Сосиски и сардельки относятся к ...

54. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к...

55. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:

56. Цель применения осадки при производстве колбас:

57. Что такое колбасный фарш:

58. Что такое мясные хлеба:

59. Операция шприцевания колбасных батонов – это...

60. Что такое штриковка:

Задачи для зачета

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

2. Определить массу говядины на костях для выработки 2800кг вареной колбасы при трёхсортной жиловке. Норма закладки жилованной говядины первого сорта на 100 кг несоленого сырья составляет 45кг, выход готового продукта 116%, выход говядины на жиловку 785,5%.

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

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

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

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

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

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

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

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

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, 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).