

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Г.П. Малявко

« 20 » 05 2020 г.

Производственный контроль в мясной промышленности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Общая трудоемкость 4 з.е.

Часов по учебному плану 144

Брянская область
2020

Программу составил(и):

К.с.-х.н., доцент Лемеш Елена Александровна



Рецензент(ы):

К.б.н., доцент Гулаков Андрей Николаевич



Рабочая программа дисциплины: Производственный контроль в мясной промышленности разработана в соответствии с ФГОС: Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. №199.

Разработана на основании учебного плана 2020 года набора

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2020 г. протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 20.05.2020 г. № 12

Зав. кафедрой д.б.н., профессор  С.Е. Яковлева

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Цель освоения дисциплины** является изучение методов обеспечения безопасности и безвредности для человека и окружающей среды при производстве мясопродуктов на перерабатывающих предприятиях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок дисциплин ОПОП ВО: Б1.В.07

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Изучение дисциплины базируется на предварительном изучении таких дисциплин как Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, Анатомия и гистология с-х животных, Общая микробиология и микробиология, Метрология и стандартизация, Приправы к мясу и мясным продуктам, Биотехнологические основы переработки продукции животноводства, Токсикологическая химия, Общая технология отрасли, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Технология мяса и мясных продуктов, Технологическое оборудование мясной отрасли, Электрофизические методы обработки пищевых продуктов, Биохимия мяса, Холодильная техника, Микробиология мяса и мясных продуктов.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина «Производственный контроль в мясной промышленности» является взаимно дополняющей с дисциплинами «Биологическая безопасность пищевых систем» и «Методы исследований мяса и мясных продуктов», а так же является предшествующей для учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков и производственных практик по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и технологической практики.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПК-3 *Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции*

Знать: способы проведения контроля качества готовой продукции, параметры технологических процессов и точки контроля качества готовой продукции.

Уметь: оформлять соответствующую документацию по результатам проведения контроля качества готовой продукции.

Владеть: навыками проведения контроля качества готовой продукции.

ПК-5 *способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;*

Знать: методику проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

Уметь: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

Владеть: навыками проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции.

ПК-9 *готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции*

Знать: основные требования к соблюдению экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

Уметь: осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

Владеть: способами соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать: - правовые нормы о защите прав потребителей;

- основные понятия биологии; уровни организации и свойства живых систем;

уметь: - использовать технические средства для получения необходимой информации;

- сравнивать получаемые данные и идентифицировать их с применяемыми методами;

- использовать свойства биологических систем при решении профессиональных задач;

владеть: - биохимическими и аналитическими методами анализа по определению содержания в сырье и продуктах животного происхождения белков, жиров и углеводов;

- методами исследования на современной приборной технике.

- элементарными навыками работы на компьютере и в компьютерных сетях.

4. Распределение часов дисциплины по курс

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
									УП	РПД							УП	РПД
Лекции									6	6							6	6
Лабораторные																		
Практические									6	6							6	6
КСР																		
Консультация перед экзаменом									1	1							1	1
Прием экзамена									0,25	0,2							0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)									7,25	7,25							7,25	7,25
Сам. работа									124	124							124	124
Контроль									6,75	6,75							6,75	6,75
Итого									144	144							144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид занятия	Наименование разделов и тем	Курс	Часов	Компетенции
Лек	Вводная (Предмет цели и задачи дисциплины, Понятие о производственном контроле на предприятиях мясной отрасли и его значение)	7/4	2	ОПК-3
Пр	Порядок проведения специальной оценки	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Ср	Сущность и значение производственного контроля на предприятиях мясной промышленности	7/4	4	ОПК-3 ПК-5
Лек	Организация контроля на предприятиях мясной промышленности	7/4	4	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Пр	Устройство и оснащение производственной лаборатории	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Ср	Устройство и оснащение химической лаборатории и лаборатории органолептического анализа.	7/4	6	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Лек	Схема контроля процесса первичной переработки скота.	7/4	2	ПК-5 ПК-9
Пр	Убой и переработка скота. Убой и переработка птицы Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья	7/4	4	ПК-5 ПК-9
Ср	Прием и содержание скота и птицы на перерабатывающих предприятиях.	7/4	7	ПК-6 ПК-9
Лек	Определение качества и свежести мяса упитанности и сорта мяса	7/4	2	ПК-5 ПК-9
Пр	Определение качества и свежести мяса. Контрольно-измерительные приборы.	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Ср	Определение свежести говядины, свинины, баранины и мяса птицы	7/4	10	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Лек	Контроль холодильной обработки мяса.	7/4	2	ПК-5 ПК-6
Пр	Контроль технологических процессов	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Ср	Устройство и принцип работы холодильных камер. Качество мяса и мясопродуктов в зависимости от способа холодильной обработки	7/4	12	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Лек	Контроль качества кровепродуктов. Контроль качества животных жиров.	7/4	4	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Пр	Определение качества крови и продуктов ее переработки. Контроль производства и определение качества пищевых жиров	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Ср	Контроль производства и определение качества вытопленных кормовых и технических жиров	7/4	10	ОПК-3 ПК-5 ПК-9

Лек	Контроль качества колбасных изделий и полуфабрикатов.	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Пр	Определение качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Ср	Влияние технологических факторов на качество колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	7/4	12	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Лек	Контроль качества мясных консервов и бульонных кубиков.	7/4	2	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Пр	Определение качества мясных и баночных консервов. Контроль качества бульонных кубиков	7/4	4	ОПК-3 ПК-5 ПК-9
Ср	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве консервов. Требования к качеству воды на предприятиях.	7/4	10	ОПК-3 ПК-5 ПК-9

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, практических и лабораторных занятиях.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Что изучает дисциплина «Производственный контроль в мясной промышленности, ее цели и задачи?
2. Что понимается под производственным контролем?
3. В чем сущность и значение производственного контроля на предприятиях мясной промышленности?
4. Как организуют контроль безопасности труда работников мясокомбинатов?
5. Какими законодательными актами руководствуются при организации производственного контроля в мясной промышленности?
6. Как должна быть организована производственная лаборатория на предприятиях мясной промышленности?
7. Каковы правила приема и размещения животных на перерабатывающих предприятиях?
8. Перечислите условия подготовки скота к убою.
9. Назовите основные технологические параметры, контролируемые в цехе убои и переработки животных, птицы.
10. Перечислите дефекты и причины их возникновения при первичной переработке животных и птицы.
11. Какие факторы определяют качество мяса?
12. Какие показатели характеризуют степень свежести мяса?
13. Какие факторы определяют продолжительность хранения охлажденного мяса?
14. Какие факторы определяют продолжительность хранения замороженного мяса?

15. Назовите основные технологические параметры, контролируемые в процессе холодильной обработки.
16. Перечислите методы контроля качества мяса.
17. Перечислите основные требования к качеству сырья, поступающего на выработку пищевых жиров.
18. Перечислите правило входного контроля сырья при производстве жиров.
19. Перечислите методы контроля качества пищевых жиров.
20. Каковы основные требования к качеству крови в соответствии с характером ее использования?
21. Изложите технологические особенности контроля переработки крови на пищевые цели.
22. Назовите контролируемые показатели качества продуктов переработки крови.
23. Назовите требования, предъявляемые к качеству сырья и материалов при производстве колбасных изделий и копченостей.
24. В чем сущность правил входного контроля при производстве колбасных изделий?
25. Перечислите дефекты колбасных изделий.
26. Назовите контролируемые этапы технологических процессов производства и хранения колбасных изделий.
27. Перечислите методы определения качества колбасных изделий.
28. Перечислите требования к качеству сырья, материалов и тары при производстве консервов.
29. Назовите дефекты консервов и укажите возможные причины их возникновения.
30. Перечислите методы определения качества консервов.

5.2. Темы письменных работ

Экзаменационные вопросы

1. Предмет цели и задачи дисциплины.
2. Понятие о производственном контроле на предприятиях мясной отрасли и его значение.
3. Законодательная основа для осуществления производственного контроля на предприятиях по переработке мяса и мясопродуктов.
4. Особенности организации производственного контроля на предприятиях мясной промышленности.
5. Структура отдела производственно-ветеринарного контроля.
6. Основные обязанности отдела производственного контроля.
7. Общие принципы размещения лаборатории и ее оснащение на мясоперерабатывающих предприятиях.
8. Схема контроля первичной переработки скота.
9. Правила приема и размещения скота на мясоперерабатывающих комбинатах.
10. Контроль холодильной обработки мяса.
11. Технологические параметры холодильной обработки мяса и мясопродуктов.
12. Температура в период хранения охлажденного мяса.
13. Температура в период хранения замороженного мяса.
14. Контроль относительной влажности воздуха при холодильной обработке мяса.
15. Контроль воздухообмена в холодильнике.
16. Факторы, определяющие продолжительность хранения и качество мяса и мясопродуктов.
17. Современные методы определения состава и свойств мяса и мясопродуктов.
18. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
19. Определение качества и свежести мяса.

20. Классификация мяса по упитанности .
21. Классификация мяса по сортам.
22. Санитарно-бактериологические требования к мясу.
23. Органолептические признаки несвежего мяса.
24. Лабораторные методы исследования доброкачественности мяса.
25. Контроль качества кровепродуктов. Требования к сырью.
26. Факторы, определяющие качество кровепродуктов.
27. Точки производственного контроля кровепродуктов.
28. Контроль качества жиров. Требования к сырью.
29. Отбор проб жира для анализа, доставка и подготовительные операции.
30. Контроль качества соленых и солено-копченых изделий и говядины, баранины и свинины.
31. Требования к сырью при производстве соленых и солено-копченых изделий и говядины, баранины и свинины.
32. Требования к готовой продукции при производстве соленых и солено-копченых изделий и говядины, баранины и свинины.
33. Контроль качества колбасных изделий. Требования к сырью.
34. Требования к готовой продукции при производстве колбасных изделий. Точки контроля колбасных изделий.
35. Органолептическая оценка колбасных изделий.
36. Признаки недоброкачественности вареных, полукопченых и копченых колбас.
37. Дефекты, препятствующие реализации колбасных изделий.
38. Схема контроля производственного процесса колбасных изделий.
39. Факторы, определяющие качество колбасных изделий.
40. Контроль качества мясных консервов. Требования к сырью.
41. Требования к качеству мясных консервов. Точки производственного контроля консервов.
42. Назначение и методика термостатной выдержки мясных консервов.
43. Проверка состояния тары при производстве мясных консервов.
44. Органолептическая оценка мясных консервов.
45. Подготовка консервов к теххимическим испытаниям.
46. Факторы, определяющие качество консервов.
47. Контроль качества бульонных кубиков.
48. Отбор проб и контроль качества бульонных кубиков.
49. Исследование воды, используемой на технологические и питьевые цели на предприятиях мясной промышленности.
50. Отбор проб воды и изучаемые показатели на предприятиях мясной промышленности.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ 6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
6.1.1. Основная литература				
Л1.1	Боровков М.Ф. Фролов В. П. Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов	Лань, Санкт-Петербург•Москва •Краснодар, 2013	https://e.lanbook.com/reader/book/5703/#1
Л.1.2		Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	- СПб.: Лань, 2015	5
6.1.2. Дополнительная литература				

	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Л2.1	Антипова Л.В.	Методы исследования мяса и мясных продуктов.	- М.: КолосС, 2006.	25
Л2.2	Бредихина О.В. Липатова Л.П. Шалимова Т.А.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	-СПб.: Троицкий мост, 2014.	2
Л2.3	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Лань, Санкт-Петербург•Москва •Краснодар, 2010	https://e.lanbook.com/reader/book/395/#2
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Л3.1				

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/110305_tppsp/lpz_sd05.pdf
http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/391/18391/360?p_page=2

6.3. Перечень программного обеспечения

Офис программы Windows XP (Microsoft Word, Microsoft Excel)

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория 1-213 для проведения лекционных занятий. Оснащена компьютером и мультимедийной установкой.
2. Учебная аудитория 2-321 для проведения практических занятий и для самостоятельной работы студентов. Учебная аудитория оснащена компьютерной техникой, объединённой локальной сетью, обеспечивающей доступ в электронную образовательную среду, установлено мультимедийное оборудование.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Производственный контроль в мясной промышленности

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Дисциплина: «Производственный контроль в мясной промышленности»

Форма промежуточной аттестации: экзамен

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Производственный контроль в мясной промышленности» направлено на формировании следующих компетенций:

ОПК-3 *Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции*

ПК-5 *способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;*

ПК-9 *готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;*

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине

«Производственный контроль в мясной промышленности»

№ раз- дела	Наименование раздела	З	З	З	У	У	У	Н	Н	Н
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	Вводная (Предмет цели и задачи дисциплины, Понятие о производственном контроле на предприятиях мясной отрасли и его значение)	+		+	+		+	+		+
2	Организация контроля на предприятиях мясной промышленности			+			+			+
3	Схема контроля процесса первичной переработки скота.		+			+			+	
4	Определение качества и свежести мяса упитанности и сорта мяса		+			+			+	
5	Контроль холодильной обработки мяса.		+			+			+	
6	Контроль качества кровепродуктов. Контроль качества животных жиров.	+		+	+		+	+		+
7	Контроль качества колбасных изделий и полуфабрикатов.	+		+	+		+	+		+
8	Контроль качества мясных консервов и бульонных кубиков.	+		+	+		+	+		+

Сокращение:

1 - ОПК-3; 2 – ПК-5; 3 – ПК-9;

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Производственный контроль в мясной промышленности»

ОПК-3 Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции					
Знать (3.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
способы проведения контроля качества готовой продукции, параметры технологических процессов и точки контроля качества готовой продукции.	Лекции и разделов № 1, 2	осуществлять оформлять соответствующую документацию по результатам проведения контроля качества готовой продукции.	Практические занятия разделов № 2-5	навыками проведения контроля качества готовой продукции.	Практические занятия разделов № 2-5
ПК-5 Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции					
Знать (3.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
методику проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	Лекции и разделов № 3-8	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	Практические занятия разделов № 3-8	навыками проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции.	Практические занятия разделов № 3-8
ПК-9 Готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.					
Знать (3.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
основные требования к соблюдению экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	Лекции и разделов № 3, 4, 6	осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	Практические занятия разделов № 3, 4, 6	способами соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	Практические занятия разделов № 3, 4, 6

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме
экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение.	Предмет цели и задачи дисциплины, Понятие о производственном контроле на предприятиях мясной отрасли и его значение. Порядок проведения специальной оценки.	ОПК-3 ПК-9	1-3
2	Организация контроля на предприятиях мясной промышленности	Устройство и оснащение химической лаборатории и лаборатории органолептического анализа.	ПК-9	4-7
3	Схема контроля процесса первичной переработки скота.	Прием и содержание скота и птицы на перерабатывающих предприятиях. Убой и переработка скота. Убой и переработка птицы Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья	ПК-5	8, 9
4	Определение качества и свежести мяса упитанности и сорта мяса	Контрольно-измерительные приборы Определение свежести говядины, свинины, баранины и мяса птицы	ПК-5	16-24
5	Контроль холодильной обработки мяса	Устройство и принцип работы холодильных камер. Качество мяса и мясопродуктов в зависимости от способа холодильной обработки. Контроль технологических процессов	ПК-5	10-15
6	Контроль качества кровепродуктов. Контроль качества животных жиров.	Определение качества крови и продуктов ее переработки. Контроль производства и определение качества вытопленных кормовых и технических жиров.	ОПК-3 ПК-9	25-29
7	Контроль качества колбасных изделий и полуфабрикатов	Определение качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.	ОПК-3; ПК-5	30-39

8	Контроль качества мясных консервов и бульонных кубиков.	Определение качества мясных и баночных консервов. Контроль качества бульонных кубиков. Требования к качеству воды на предприятиях	ОПК-3; ПК-5	40-50
---	---	---	----------------	-------

Критерии оценки на экзамене

Результат зачета	Оценка	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	«отлично»	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно пользоваться справочной литературой, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или эксперимента.
	«хорошо»	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
	«удовлетворительно»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение получать с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи, из числа предусмотренных рабочей программой, находить рекомендованную справочную
«не зачтено»	«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Производственный контроль в мясной промышленности»

51. Предмет цели и задачи дисциплины.
52. Понятие о производственном контроле на предприятиях мясной отрасли и его значение.
53. Законодательная основа для осуществления производственного контроля на предприятиях по переработке мяса и мясопродуктов.
54. Особенности организации производственного контроля на предприятиях мясной промышленности.
55. Структура отдела технического контроля
56. Основные обязанности отдела производственного контроля.
57. Общие принципы размещения лаборатории и ее оснащение на мясоперерабатывающих предприятиях.
58. Схема контроля первичной переработки скота.

59. Правила приема и размещения скота на мясоперерабатывающих комбинатах.
60. Контроль холодильной обработки мяса.
61. Технологические параметры холодильной обработки мяса и мясопродуктов.
62. Температура в период хранения охлажденного мяса.
63. Температура в период хранения замороженного мяса.
64. Контроль относительной влажности воздуха при холодильной обработке мяса.
65. Контроль воздухообмена в холодильнике.
66. Факторы, определяющие продолжительность хранения и качество мяса и мясопродуктов.
67. Современные методы определения состава и свойств мяса и мясопродуктов.
68. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
69. Определение качества и свежести мяса.
70. Классификация мяса по питательности .
71. Классификация мяса по сортам.
72. Санитарно-бактериологические требования к мясу.
73. Органолептические признаки несвежего мяса.
74. Лабораторные методы исследования доброкачественности мяса.
75. Контроль качества кровепродуктов. Требования к сырью.
76. Факторы, определяющие качество кровепродуктов.
77. Точки производственного контроля кровепродуктов.
78. Контроль качества жиров. Требования к сырью.
79. Отбор проб жира для анализа, доставка и подготовительные операции.
80. Контроль качества соленых и солено-копченых изделий и говядины, баранины и свинины.
81. Требования к сырью при производстве соленых и солено-копченых изделий и говядины, баранины и свинины.
82. Требования к готовой продукции при производстве соленых и солено-копченых изделий и говядины, баранины и свинины.
83. Контроль качества колбасных изделий. Требования к сырью.
84. Требования к готовой продукции при производстве колбасных изделий. Точки контроля колбасных изделий.
85. Органолептическая оценка колбасных изделий.
86. Признаки недоброкачественности вареных, полукопченых и копченых колбас.
87. Дефекты, препятствующие реализации колбасных изделий.
88. Схема контроля производственного процесса колбасных изделий.
89. Факторы, определяющие качество колбасных изделий.
90. Контроль качества мясных консервов. Требования к сырью.
91. Требования к качеству мясных консервов. Точки производственного контроля консервов.
92. Назначение и методика термостатной выдержки мясных консервов.
93. Проверка состояния тары при производстве мясных консервов.
94. Органолептическая оценка мясных консервов.
95. Подготовка консервов к теххимическим испытаниям.
96. Факторы, определяющие качество консервов.
97. Контроль качества бульонных кубиков.

98. Отбор проб и контроль качества бульонных кубиков.
99. Исследование воды, используемой на технологические и питьевые цели на предприятиях мясной промышленности.
100. Отбор проб воды и изучаемые показатели на предприятиях мясной промышленности.

3.2. *Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине*

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение.	Предмет цели и задачи дисциплины, Понятие о производственном контроле на предприятиях мясной отрасли и его значение. Порядок проведения специальной оценки.	ОПК-3 ПК-9	1, 2, 4, 5
2	Организация контроля на предприятиях мясной промышленности	Устройство и оснащение химической лаборатории и лаборатории органолептического анализа.	ПК-9	3--5
3	Схема контроля процесса первичной переработки скота.	Прием и содержание скота и птицы на перерабатывающих предприятиях. Убой и переработка скота. Убой и переработка птицы Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья	ПК-5	7-10
4	Определение качества и свежести мяса упитанности и сорта мяса	Контрольно-измерительные приборы Определение свежести говядины, свинины, баранины и мяса птицы	ПК-5	11, 12, 16
5	Контроль холодильной обработки мяса	Устройство и принцип работы холодильных камер. Качество мяса и мясопродуктов в зависимости от способа холодильной обработки. Контроль технологических процессов	ПК-5	1-15
6	Контроль качества кровепродуктов. Контроль качества животных жиров.	Определение качества крови и продуктов ее переработки. Контроль производства и определение качества вытопленных кормовых и технических жиров.	ОПК-3 ПК-9	17-22

7	Контроль качества колбасных изделий и полуфабрикатов	<p>Определение качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.</p> <p>Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки.</p> <p>Влияние технологических факторов на качество колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.</p>	ОПК-3; ПК-5	23-27
8	Контроль качества мясных консервов и бульонных кубиков.	<p>Определение качества мясных и баночных консервов. Контроль качества бульонных кубиков.</p> <p>Требования к качеству воды на предприятиях</p>	ОПК-3; ПК-5	28-30

Темы для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Что изучает дисциплина «Производственный контроль в мясной промышленности, ее цели и задачи?
2. Что понимается под производственным контролем?
3. В чем сущность и значение производственного контроля на предприятиях мясной промышленности?
4. Как организуют контроль безопасности труда работников мясокомбинатов?
5. Какими законодательными актами руководствуются при организации производственного контроля в мясной промышленности?
6. Как должна быть организована производственная лаборатория на предприятиях мясной промышленности?
7. Каковы правила приема и размещения животных на перерабатывающих предприятиях?
8. Перечислите условия подготовки скота к убою.
9. Назовите основные технологические параметры, контролируемые в цехе уоя и переработки животных, птицы.
10. Перечислите дефекты и причины их возникновения при первичной переработке животных и птицы.
11. Какие факторы определяют качество мяса?
12. Какие показатели характеризуют степень свежести мяса?
13. Какие факторы определяют продолжительность хранения охлажденного мяса?
14. Какие факторы определяют продолжительность хранения замороженного мяса?
15. Назовите основные технологические параметры, контролируемые в процессе холодильной обработки.
16. Перечислите методы контроля качества мяса.
17. Перечислите основные требования к качеству сырья, поступающего на выработку пищевых жиров.

18. Перечислите правило входного контроля сырья при производстве жиров.
19. Перечислите методы контроля качества пищевых жиров.
20. Каковы основные требования к качеству крови в соответствии с характером ее использования?
21. Изложите технологические особенности контроля переработки крови на пищевые цели.
22. Назовите контролируемые показатели качества продуктов переработки крови.
23. Назовите требования, предъявляемые к качеству сырья и материалов при производстве колбасных изделий и копченостей.
24. В чем сущность правил входного контроля при производстве колбасных изделий?
25. Перечислите дефекты колбасных изделий.
26. Назовите контролируемые этапы технологических процессов производства и хранения колбасных изделий.
27. Перечислите методы определения качества колбасных изделий.
28. Перечислите требования к качеству сырья, материалов и тары при производстве консервов.
29. Назовите дефекты консервов и укажите возможные причины их возникновения.
30. Перечислите методы определения качества консервов.