


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
цифровизации

 А.В. Кубышкина
« 11 » 05 2022 г.

Технология мясных полуфабрикатов

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
2022

Программу составил:

к.с.-х.н., доцент Рябичева А.Е. 

Рецензент:

к.б.н., доцент Гулаков А.Н. 

Рабочая программа дисциплины «Технология мясных полуфабрикатов» разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936.

Составлена на основании учебных планов 2022 года набора

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения


Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Утвержденного учёным советом вуза от 11.05.2002 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 11.05.2022г. № 9а

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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель - является расширение знаний и приобретение практических навыков в области производства мясных полуфабрикатов, ознакомление студентов с технологией приготовления отдельных видов мясных полуфабрикатов и оборудованием, используемым для их производства.

1.2. Для достижения цели ставятся задачи:

- изучение методов и средств исследования свойств сырья и готовой продукции;
- освоение теоретических основ комплексной переработки мясного сырья с учетом современных технологий и оснащения технологических процессов;
- ознакомление с методами и средствами, необходимыми для комплексной переработки мясной продукции, а также производства мясных полуфабрикатов вырабатываемых согласно ГОСТам, ТУ, и производства функциональных продуктов питания, полуфабрикатов с заданными свойствами, обогащенной продукции;
- изучение принципов организации проектирования и строительства предприятий мясного направления производства и переработки;
- приобретение навыков восприятия и анализа новой научной информации с целью использования в трудовой деятельности по специальности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.1.ДВ.11.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Микробиология мяса и мясных продуктов».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Производственная практика (преддипломная)».

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		

<p>ПКС-2: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПКС-2.3. Организует мероприятия по применению новых технологий, планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</p>	<p>Знать: режимы обработки продуктов убоя, режимы производства полуфабрикатов из мяса Уметь: вести контроль технологических процессов производства мясных полуфабрикатов Владеть: опытом ведения технологического процесса производства мясных полуфабрикатов</p>
--	--	---

4. Распределение часов дисциплины по курсам (заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции									6	6	6	6
Практические									14	14	14	14
Консультация перед экзаменом									1	1	1	1
Прием экзамена									0,25	0,25	0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)									21,25	21,25	21,25	21,25
Сам. работа									116	116	116	116
Контроль									6,75	6,75	6,75	6,75
Итого									144	144	144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (заочная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1 Сырье мясной промышленности: скот и птица для убоя				
Л	Сельскохозяйственные животные для убоя	5	2	ПКС – 2.3.
Л	Птица сельскохозяйственная для убоя	5	2	ПКС – 2.3.

Л	Транспортирование, приемка и содержание скота, птицы и кроликов на предприятиях мясной промышленности	5	2	ПКС – 2.3.
Ср	Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Российский рынок полуфабрикатов. Тенденции развития	5	8	ПКС – 2.3.
Ср	Переработка скота, птицы и кроликов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Оборудование и инвентарь для подготовки сырья	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Основные характеристики животных тканей	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных готовых блюд	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Ассортимент. Рецептуры, технологические схемы производства. Формование, упаковывание и хранение фаршированных натуральных и рубленых полуфабрикатов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Технология сублимирования мяса и мясопродуктов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Раздел 2. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса				
Пр	Производство фасованного мяса	5	2	ПКС – 2.3.
Пр	Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов	5	4	ПКС – 2.3.
Пр	Производство порционных полуфабрикатов	5	4	ПКС – 2.3.
Пр	Производство мелкокусковых полуфабрикатов	5	4	ПКС – 2.3.
Ср	Состав, свойства и качество мяса Основные пищевые вещества мяса	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Характеристика мясокостных полуфабрикатов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Упаковка, маркировка и хранение натуральных полуфабрикатов	5	5,2	ПКС – 2.3.

Ср	Производство панированных полуфабрикатов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов. Послеубойные изменения мяса	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Производство рубленых полуфабрикатов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Ассортимент и классификация полуфабрикатов	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Производство пельменей	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Изготовление мясных полуфабрикатов в оболочке	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Сырье и материалы	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Производство быстрозамороженных мясных готовых блюд и изделий из теста	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Упаковочные и перевязочные материалы	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Стандартизация и контроль качества полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	5	5,2	ПКС – 2.3.
Ср	Требования санитарии и гигиены при производстве мясных полуфабрикатов	5	5,2	ПКС – 2.3.
	Контроль самостоятельной работы	5	2	ПКС – 2.3.
	Консультация перед экзаменом	5	1,0	ПКС – 2.3.
	Прием экзамена	5	0,25	ПКС – 2.3.

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложении 1.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая	Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие	Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138752	ЭБС
Л1.2.	П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин	Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие	Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108185	ЭБС
Л.1.3	Ф. А. Мусаев, Д. И. Жевнин	Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие	Рязань : РГАТУ, 2012. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137460	ЭБС
Л.1.4	И. М. Амбражей	Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие	Минск : РИПО, 2014. — 127 с. — ISBN 978-985-503-402-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131784	ЭБС
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л2.1	И. А. Байдина.	Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов : учебное пособие	БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 39 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152088	ЭБС

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>

8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnshb.ru>

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных, практических занятий, занятий семинарского типа групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-323</p>	<p>Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения Образцы колбасных оболочек, ассортимент пряностей и специй, мясорубка, РН метр 150, фотоэлектрокалориметр, толщиномер УТ-СУП, плитка электрическая, весы лабораторные, центрифуга, РН метр, инвентарь для разделки мяса и приготовления мясных продуктов, жиромеры, лабораторная посуда и реактивы; абрисы туш крупного рогатого скота, свиней; схемы технологии производства мясных изделий</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы 1-311</p>	<p>Основное оборудование и технические средства обучения: Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра,</p>

<p>- читальный зал научной библиотеки</p>	<p>рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование. Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно. Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017 Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: Stamina - клавиатурный тренажёр Свободно распространяемое программное обеспечение: Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.</p> <p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.</p>
---	--

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:

- электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.

- специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)

- для глухих и слабослышащих:

- автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
- акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик
 - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
 - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
 - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Технология мясных полуфабрикатов

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
 - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
 - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов»
 - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
 - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
 - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Технология мясных полуфабрикатов

Форма промежуточной аттестации: экзамен

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Технология мясных полуфабрикатов» направлено на формировании следующих компетенций:

ПКС-2: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПКС-2.3. Организует мероприятия по применению новых технологий, планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов»

№ раздела	Наименование раздела	3.1	У.1	Н.1
1	Раздел 1. Сырье мясной промышленности: скот и птица для убоя	+	+	+
2	Раздел 2. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса	+	+	+

Сокращение:

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

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов»

ПКС-2: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях					
ПКС-2.3. Организует мероприятия по применению новых технологий, планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения					
Знать (3.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
Знать: режимы обработки продуктов	Лекции раздела	Уметь: вести контроль технологических	Практическое занятия и	Владеть: опытом ведения	Практические занятия и СР разделов

убоя, режимы производства полуфабриката в из мяса	в № 1-2	процессов производства мясных полуфабрикатов	СР разделов № 1-2	технологического процесса производства мясных полуфабрикатов	№ 1-2
---	---------	--	-------------------	--	-------

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 индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Раздел 1. Сырье мясной промышленности: скот и птица для убоя	Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных блюд. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов.	ПКС-2.3	Вопрос на экзамене 1-24
2	Раздел 2. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса	Производство натуральных полуфабрикатов. Производство панированных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Производство пельменей и быстрозамороженных мясных готовых блюд	ПКС-2.3	Вопрос на экзамене 25-78

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов»

1. Мясо
2. Мясо птицы
3. Мясо кроликов
4. Субпродукты
5. Блоки из жилованного мяса и субпродуктов
6. Белковые продукты животного и растительного происхождения

7. Жировое сырье
8. Яйца и яйцепродукты
9. Мука и крупы
10. Пшеничный хлеб
11. Овощи
12. Свежие плоды
13. Переработанные овощи и плоды
14. Вспомогательные материалы
15. Поваренная соль
16. Сахар
17. Пряности
18. Пищевые кислоты и вода
19. Упаковочные материалы и потребительская тара
20. Транспортная тара
21. Размораживание мяса
22. Разделка мяса
23. Разделка говяжьих полутуш
24. Разделка свиных полутуш
25. Разделка бараньих туш
26. Обвалка
27. Дифференцированная обвалка говядины
28. Вертикальная обвалка говяжьих полутуш
29. Обвалка свинины
30. Обвалка баранины
31. Особенности обвалки мяса от комплексной разделки по кулинарному назначению
32. Жилровка мяса
33. Жилровка говядины
34. Жилровка свинины
35. Жилровка баранины
36. Подготовка субпродуктов, мяса птицы и мяса механической
37. Обвалки
38. Подготовка белковых продуктов животного и растительного
39. Происхождения
40. Подготовка жирового сырья
41. Подготовка яиц и яйцепродуктов
42. Подготовка муки и изделий из муки
43. Подготовка крупы
44. Подготовка овощей
45. Подготовка свежих и переработанных плодов и овощей
46. Подготовка посолочных ингредиентов и пряностей
47. Натуральные полуфабрикаты
48. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов
49. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины
50. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины
51. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
52. (козлятины)
53. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из конины
54. Упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых
55. Полуфабрикатов
56. Характеристика порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
57. Характеристика мясных натуральных полуфабрикатов от

58. Комплексной разделки говядины, свинины и баранины
59. Изготовление полуфабрикатов из говядины
60. Изготовление полуфабрикатов из свинины
61. Изготовление полуфабрикатов из баранины
62. Упаковывание, хранение и транспортирование порционных,
63. Мелкокусковых и бескостных полуфабрикатов
64. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы
65. Натуральные полуфабрикаты из мяса кур
66. Натуральные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров
67. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток и утят
68. Наборы из субпродуктов птицы
69. Фасованные мясо и субпродукты
70. Производство панированных полуфабрикатов
71. Производство рубленых полуфабрикатов
72. Производство пельменей
73. Быстрозамороженные мясные готовые блюда
74. Изделия из теста с начинками
75. Организация производства быстрозамороженных мясных готовых блюд
76. Основы стандартизации полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд
77. Контроль сырья и материалов
78. Контроль технологических процессов производства

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов» проводится в соответствии с учебным планом на 5 курсе по заочной форме обучения в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- активной работой на практических занятиях.
- ответов на тестовые задания;
- написания рефератов.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на экзамене

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов».

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Технология мясных полуфабрикатов»:

Активная работа на лабораторных занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 5 по формуле:

$$Oц.активности = \frac{активн . ,}{Пр.общее} * 5 \quad (1)$$

Где *Oц. активности* - оценка за активную работу;

активн - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр.общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 5.

Оценка за экзамен ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая *оценка* знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

$$Oценка = Oценка активности + Oц.экзамен$$

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 15. Отлично – 13-15 баллов, хорошо – 10-12 баллов, удовлетворительно – 7-9 баллов, не удовлетворительно - меньше 7 баллов.

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

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 индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Раздел 1. Сырье мясной промышленности: скот и птица для убоя	Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных блюд. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов.	ПКС-2.3	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
2	Раздел 2. Производство натуральных полуфабрикатов фасованного мяса	2. Производство натуральных полуфабрикатов. и Производство панированных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Производство пельменей и быстрозамороженных мясных готовых блюд	ПКС-2.3	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

Контрольные вопросы и задания

1. Дайте характеристику ассортимента полуфабрикатов в оболочке.
2. Перечислите основное и вспомогательное сырье, используемое при производстве шашлычных колбасок?
3. Технологический процесс производства шашлычных колбасок.
4. Последовательность закладки сырья при производстве шашлычных колбасок.
5. Параметры процессов охлаждения и замораживания
6. Дайте характеристику ассортимент пельменей.
7. Технологическая схема производства пельменей и равиоли.
8. Последовательность закладки сырья при приготовлении пельменей и равиоли.
9. На каких автоматах формуют пельмени?
10. Условия и режимы замораживания, хранения и транспортирования пельменей.
11. Способы упаковывания пельменей.
12. Рецептурные особенности пельменей и равиоли.

13. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
14. Назовите основное сырье, используемое для производства рубленых полуфабрикатов?
15. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов.
16. На каких автоматах формуют рубленые полуфабрикаты?
17. Параметры процессов охлаждения и замораживания.
18. Упаковывание и хранение рубленых полуфабрикатов.
19. Какие полуфабрикаты относят к натуральным?
20. Какое сырье используют для производства натуральных полуфабрикатов?
21. Технологический процесс производства крупнокусковых полуфабрикатов.
22. Дайте характеристику ассортимента крупнокусковых полуфабрикатов.
23. Каковы сроки хранения замороженных крупнокусковых полуфабрикатов?
24. Как проводят процессы упаковывания, хранения и транспортирования крупнокусковых полуфабрикатов?
25. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
26. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
27. Упаковывание, хранение и транспортирование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Технология мясных полуфабрикатов»,
по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата),
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Институт ВМиБ, кафедра кормления животных, частной зоотехнии и переработки
продуктов животноводства Брянского ГАУ.

Разработчики: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Рябичева А.Е.

В рабочей программе дисциплины отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а так же требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины:
 - общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
 - формы контроля по учебному плану;
 - структура и содержание дисциплины.
5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные помещения и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рецензент: начальник отдела пищевой микробиологии
и ветеринарно-санитарной экспертизы
ГБУ Брянской области «Дубровская
зональная ветлаборатория»



Н.С. Андрушина