ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ: Директор института Высшая медико-биологическая школа



В. Э. Цейликман

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.08 Технология производства мясных продуктов **для направления** 19.03.03 Продукты питания животного происхождения **уровень** Бакалавриат

профиль подготовки Биотехнология продуктов питания животного происхождения **форма обучения** очная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённым приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 936

Зав.кафедрой разработчика, д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе заектронного документооброта Южно-Ураньского государственного университета Сведения о владельные потором И. Ю. Полькователь роботокой Цата подписания: 14.12.2021

И. Ю. Потороко

Разработчик программы, к.с-х.н., доц., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе лектронного документосборгат (ОУргу Ожно-Урадовского токарактенного упиверситета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому выдан: Зинина О. В. Пользователь: ліпнаюч Дата подписання: 14 12 2021

О. В. Зинина

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование знаний о принципах переработки мясного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, рационального и обоснованного выбора параметров технологических процессов. Задачи дисциплины: - формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности; - формирование умения проводить оптимизацию на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Краткое содержание дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины у студента формируются профессиональные знания, умения и навыки, связанные с технологическими процессами изготовления различных видов мясопродуктов.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения	Планируемые результаты
ОП ВО (компетенции)	обучения по дисциплине
ПК-1 способность организовывать и вести технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на автоматизированных технологических линиях	Знает: классификацию мясопродуктов; последовательность технологических операций и их назначение при производстве различных видов мясопродуктов; технологические параметры процессов производства мясопродуктов Умеет: организовывать технологический процесс производства мясопродуктов; выбирать технологические параметры производства различных видов мясопродуктов исходя из
	особенностей сырья и технического оснащения предприятия Имеет практический опыт: изготовления мясопродуктов по заданной технологической схеме; разработки технологических схем производства различных видов мясопродуктов
ПК-6 способность разрабатывать и использовать нормативную и техническую документацию	мясопродуктов Имеет практический опыт: работы с нормативной и технической документацией на мясопродукты
ПК-7 способность обосновывать и применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знает: нормы расхода сырья и материалов при производстве мясопродуктов; методику определения норм расхода сырья и материалов, определения потерь мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при

различных технологических операциях
Умеет: применять нормы расхода сырья и
материалов при производстве мясопродуктов;
рассчитывать и обосновывать нормы расхода
сырья и материалов
Имеет практический опыт: применения норм
расхода сырья и материалов при выполнении
технологических расчетов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Введение в направление подготовки, Пищевые добавки и наполнители в пищевой	· ·
промышленности,	Методология разработки нормативно-
Биотехнологические и физико-химические основы переработки сырья животного	технической документации, Технология производства функциональных и
происхождения,	специализированных продуктов питания
Технология получения и хранения мяса и молока,	животного происхождения, Производственная практика, преддипломная
Основы рационального использования сырья,	практика (8 семестр)
Производственная практика, организационно-	
управленческая практика (4 семестр)	

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
	Знает: нормы расхода пищевых добавок при
	производстве продуктов питания с учетом
	технологических особенностей и требований
	нормативной и технической документации,
	классификацию, выполняемые технологические
	функции различных видов пищевых добавок;
	требования безопасности по использованию
	пищевых добавок при производстве продуктов
	питания; технологические особенности
	применения пищевых добавок при производстве
	продуктов питания Умеет: определять и
Пищевые добавки и наполнители в пищевой	применять нормы расхода пищевых добавок при
промышленности	производстве продуктов питания, использовать
	пищевые добавки при производстве различных
	видов продуктов питания животного
	происхождения с учетом выполняемой ими
	функции и технологических особенностей
	применения Имеет практический опыт: расчетов
	потребности в пищевых добавках при
	производстве продуктов питания на основе норм
	их расхода и требований нормативной и
	технической документации, изготовления
	продуктов питания животного происхождения с
	использованием пищевых добавок

	,
	Знает: нормативную и техническую
	документацию на сырье животного
	происхождения, структуру документации,
	требования к организации первичной
	переработки животных и птицы, получения
	молока, нормы расхода сырья и материалов при
	получении и хранении мяса и молока; методику
	определения норм расхода сырья и материалов,
	определения потерь сырья при различных
	технологических операциях, требования
	нормативной документации к качеству сырью,
	его классификацию, технологические свойства;
	этапы и режимы получения и хранения мяса и
	молока Умеет: использовать нормативную и
	техническую документации при переработке
	сырья животного происхождения,
Технология получения и хранения мяса и молока	организовывать и контролировать получение
	молока и мяса, применять нормы расхода сырья
	и материалов при получении и хранении мяса и
	молока; рассчитывать и обосновывать нормы
	расхода сырья и материалов, осуществлять
	технологические процессы получения мяса и
	молока; выбирать условия и параметры хранения
	мяса и молока Имеет практический опыт: работы
	с нормативной и технической документацией на
	сырье животного происхождения, организации
	производства продукции из сырья животного
	происхождения, применения норм расхода сырья
	и материалов при выполнении технологических
	расчетов, организации технологического
	процесса получения мяса и молока,
	осуществления хранения сырья
	Знает: физико-химические и биохимические
	процессы, происходящие в сырье при различных
	видах технологической обработки Умеет:
	подбирать параметры и последовательность
	технологических процессов переработки
Биотехнологические и физико-химические	животного сырья с учетом физико-химических и
основы переработки сырья животного	биохимических изменений, происходящих в
происхождения	пищевых системах Имеет практический опыт:
	применения знаний физико-химических и
	биохимических основ переработки сырья
	животного происхождения при организации
	производства продукции
	1 1
	Знает: основные нормативные и технические
	документы мясной, молочной и рыбной отраслей
TD.	Умеет: работать с нормативными документами
Введение в направление подготовки	на сырье мясной, молочной и рыбной отраслей
	Имеет практический опыт: работы с
	нормативной и технической документацией на
	мясо, молоко и рыбу
	Знает: нормы расхода сырья и материалов при
	производстве продуктов питания животного
Основы рационального использования сырья	происхождения, нормы отходов и потерь в
	производстве Умеет: устанавливать и применять
	нормы расхода сырья и материалов, нормы
	mophisi pastical esibili ii marepitation, itopinisi

	потерь при производстве продуктов питания животного происхождения Имеет практический опыт: применения норм расхода сырья в профессиональной деятельности
Производственная практика, организационно- управленческая практика (4 семестр)	Знает: показатели безопасности сырья и готовой продукции; мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции, нормативную и техническую документацию на продукты питания животного происхождения Умеет: определять показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции, использовать нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции, практической работы с нормативной и технической документацией

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 ч., 145,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы		Распределение по семестрам в часах Номер семестра		
	часов	6	7	
Общая трудоёмкость дисциплины	252	108	144	
Аудиторные занятия:	128	48	80	
Лекции (Л)	32	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	64	16	48	
Самостоятельная работа (СРС)	106,25	53,75	52,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0			
Самостоятельное изучение учебной литературы, подготовка к лабораторным и практическим занятиям	10	0	10	
подготовка к тестированию	20	10	10	
выполнение домашнего задания	5	5	0	
выполнение контрольной работы	11	5	3	
Самостоятельное изучение учебой литературы, подготовка к лабораторным и практическим занятиям	10	10	0	
Выполнение курсовой работы	16	0	16	
Подготовка к экзамену	10,5	0	10.5	
Подготовка к зачету	23,75	23.75	0	
Консультации и промежуточная аттестация	17,75	6,25	11,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен,КР	

5. Содержание дисциплины

No	Haunayananya naayayan waayayayay	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
раздела	Наименование разделов дисциплины	Всего	Л	П3	ЛР
1	Подготовка мясного сырья к переработке	12	4	4	4
2	Производство мясных полуфабрикатов	24	8	8	8
3	Производство яиц и яйцепродуктов	12	4	4	4
4	Производство колбасных изделий	42	6	8	28
5	Производство мясных баночных консервов	16	4	4	8
6	Интенсификация технологических процессов	12	2	2	8
7	Производство клея и желатина	10	4	2	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ граздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол- во часов
1	1 1	Подготовка мясного сырья к переработке. Разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса.	4
2	2	Производство мясных полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов. Технологические схемы производства различных видов полуфабрикатов.	6
3	2	Полуфабрикаты из мяса птицы, мясо механической обвалки.	2
4		Производство яиц и яйцепродуктов. Строение яйца, пищевая ценность. Классификация яиц. Требования к яйцам, подготовка к переработке. Технологический процесс производства сухих и мороженых яйцепродуктов	4
5	4	Производство колбасных, соленых и копченых изделий. Ассортимент, требования к сырью и материалам. Производство колбасных, соленых и копченых изделий. Характеристика основных технологических операций и параметров производства.	6
6	5	Производство мясных баночных консервов. Требования к сырью и вспомогательным материалам. Подготовка сырья и тары. Характеристика основных технологических операций	4
7		Интенсификация технологических процессов. Физические и электрофизические способы интенсификации процессов	2
8		Производство клея и желатина. Требования к сырью. Подготовка сырья, технологические параметры производства, требования к качеству	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол- во часов
1	1	Расчет выхода жилованного мяса говядины и свинины по сортам	4
2	2	Расчеты при производстве натуральных полуфабрикатов	4
3	2	Расчеты при производстве рубленых полуфабрикатов	4
4	3	Сырьевой расчет при производстве яйцепродуктов	4
5	4	Расчет рецептур колбасных изделий	4
6	4	Технологические расчеты при производстве колбас	4
7	5	Технологические расчеты при производстве консервов	4
8	6	Семинар по теме "Современные способы интенсификации технологических процессов"	2
9	7	Сырьевой расчет при производстве желатина	2

5.3. Лабораторные работы

$\mathcal{N}_{\underline{0}}$	No	Havy cavanaviva view vinamica action view vinamica view and anomaly in a family	Кол-во
занятия	раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	
1	1	Разделка тушки птицы	4
2	2	Изготовление и оценка качества пельменей	4
3	2	Изготовление и оценка качества рубленых полуфабрикатов	4
4	3	Изготовление и оценка качества яйцепродуктов	4
5	4	Изготовление и оценка качества вареных колбас без рисунка	4
6	4	Изготовление и оценка качества полукопченых колбас	4
7	4	Изготовление заливных изделий	4
8	4	Изготовление паштета	4
9	4	Изготовление и оценка качества структурных вареных колбас	4
10	4	Изготовление колбас с коптильным ароматизатором	4
11	4	Изготовление вареных куриных рулетов	4
12	5	Изготовление субпродуктовых консервов	4
13	5	Изготовление мясо-растительных консервов	4
14	6	СВЧ-обработка мяса	4
15	6	Интенсификация посола мяса	4
16	7	Исследование желатина	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС				
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол- во часов	
Самостоятельное изучение учебной литературы, подготовка к лабораторным и практическим занятиям	Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 — Часть 1: Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. — ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161392 Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560 Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4314 Мышалова, О. М. Актуальные технологии	7	10	

подготовка к тестированию	мяса и мясных продуктов: учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107705 Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 — Часть 1: Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. — ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161392 Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560 Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4314 Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов: учебное	7	10
	, ,		
выполнение домашнего задания	Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 — Часть 1: Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. — ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161392	6	5
выполнение контрольной работы	Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 — Часть 1: Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. —	7	3

			I
	ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:		
Самостоятельное изучение учебой литературы, подготовка к лабораторным и практическим занятиям	производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4314 Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107705	6	10
Выполнение курсовой работы	Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 — Часть 1: Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. — ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161392 Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560 Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие	7	16

выполнение контрольной работы	/ Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4314 Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 — Часть 1: Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. — ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161392 Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560 Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4314 Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-	6	5
	Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL:		
Подготовка к экзамену	https://e.lanbook.com/book/107705 Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения : учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021 — Часть 1 : Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. — ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161392 Продукты из мяса птицы : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560 Бессарабов, Б. Ф. Технология	7	10,5

			T
	производства яиц и мяса птицы на		
	промышленной основе: учебное пособие		
	/ Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П.		
	Могильда. — Санкт-Петербург : Лань,		
	2012. — 352 c. — ISBN 978-5-8114-1328-		
	7. — Текст : электронный // Лань :		
	электронно-библиотечная система. —		
	URL: https://e.lanbook.com/book/4314		
	Мышалова, О. М. Актуальные технологии		
	мяса и мясных продуктов : учебное		
	пособие / О. М. Мышалова, С. А.		
	Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. —		
	141 c. — ISBN 979-5-89289-177-5. —		
	Текст: электронный // Лань: электронно-		
	библиотечная система. — URL:		
	https://e.lanbook.com/book/107705		
	Бредихина, О. В. Инновационные		
	технологии сырья животного		
выполнение контрольной работы	происхождения: учебное пособие / О. В.		
	Бредихина. — Санкт-Петербург:		
	Троицкий мост, 2021 — Часть 1 : Мясо и	-	_
	мясные продукты — 2021. — 254 с. —	7	3
	ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст:		
	электронный // Лань : электронно-		
	= =		
	библиотечная система. — URL:		
	https://e.lanbook.com/book/161392		
	Бредихина, О. В. Инновационные		
	технологии сырья животного		
	происхождения: учебное пособие / О. В.		
	Бредихина. — Санкт-Петербург:		
	Троицкий мост, 2021 — Часть 1 : Мясо и		
	мясные продукты — 2021. — 254 с. —		
	ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст:		
	электронный // Лань : электронно-		
	библиотечная система. — URL:		
	https://e.lanbook.com/book/161392		
	Продукты из мяса птицы : учебное		
	пособие / составитель П. С. Кобыляцкий.		
	 Персиановский: Донской ГАУ, 2020. 		
	— 165 с. — Текст : электронный // Лань :		
	электронно-библиотечная система. —	_	
подготовка к тестированию	URL: https://e.lanbook.com/book/148560	6	10
	Бессарабов, Б. Ф. Технология		
	производства яиц и мяса птицы на		
	промышленной основе: учебное пособие		
	/ Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П.		
	Могильда. — Санкт-Петербург : Лань,		
	2012. — 352 c. — ISBN 978-5-8114-1328-		
	7. — Текст : электронный // Лань :		
	электронно-библиотечная система. —		
	URL: https://e.lanbook.com/book/4314		
	Мышалова, О. М. Актуальные технологии		
	,		
	мяса и мясных продуктов : учебное		
	пособие / О. М. Мышалова, С. А.		
	Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. —		
	141 c. — ISBN 979-5-89289-177-5. —	-	
		_	•

	T		1
	Текст: электронный // Лань: электронно-		
	библиотечная система. — URL:		
	https://e.lanbook.com/book/107705		
	Бредихина, О. В. Инновационные		ļ ļ
	технологии сырья животного		
	происхождения: учебное пособие / О. В.		
	Бредихина. — Санкт-Петербург:		
	Троицкий мост, 2021 — Часть 1 : Мясо и		
	мясные продукты — 2021. — 254 с. —		
	ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст:		
	электронный // Лань : электронно-		
	библиотечная система. — URL:		
	https://e.lanbook.com/book/161392		
	Продукты из мяса птицы: учебное		
	пособие / составитель П. С. Кобыляцкий.		
	 Персиановский: Донской ГАУ, 2020. 		
	— 165 с. — Текст : электронный // Лань :		
	электронно-библиотечная система. —		
	URL: https://e.lanbook.com/book/148560		
Подготовка к зачету	Бессарабов, Б. Ф. Технология	6	23,75
•	производства яиц и мяса птицы на		
	промышленной основе: учебное пособие		
	/ Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П.		
	Могильда. — Санкт-Петербург : Лань,		
	2012. — 352 c. — ISBN 978-5-8114-1328-		
	7. — Текст : электронный // Лань :		
	электронно-библиотечная система. —		
	URL: https://e.lanbook.com/book/4314		
	Мышалова, О. М. Актуальные технологии		
	мяса и мясных продуктов: учебное		
	пособие / О. М. Мышалова, С. А.		
	Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. —		
	141 c. — ISBN 979-5-89289-177-5. —		
	Текст: электронный // Лань: электронно-		
	библиотечная система. — URL:		
	https://e.lanbook.com/book/107705		

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ KM	Се- [местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	6	Текущий контроль	Выполнение и защита лабораторных работ	0,5	5	Защита лабораторной работы осуществляется индивидуально. Студентом предоставляется оформленный отчет. Оценивается качество оформления, правильность представленных результатов и выводов,	зачет

						и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса). Общий балл при оценке складывается из следующих показателей (за каждую лабораторную работу): - приведены методики проведения работы — 1 балл - полученные результаты и выводы по работе логичны и обоснованы — 1 балл - оформление работы соответствует	
						требованиям – 1 балл - правильный ответ на один вопрос – 1 балл (2 вопроса) Максимальное количество баллов – 5.	
2	6	Текущий контроль	Выполнение и защита практических работ	0,5	5	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся. При подготовке к практическим работам студент должен оформить работу, выполнить задание и ответить на вопросы, приведенные в заданиях для каждой практической работы. За выполнение и защиту каждой практической работы начисляется максимально по 5 баллов. Общий балл при оценке складывается из следующих показателей (за каждую практическую работу): - приведены методики проведения работы — 1 балл - полученные результаты и выводы по работе логичны и обоснованы — 1 балл - оформление работы соответствует требованиям — 1 балл - правильный ответ на один вопрос — 1 балл (2 вопроса)	зачет
3	6	Текущий контроль	тестирование	1	20	При оценивании результатов мероприятия используется балльнорейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Тест состоит из 20 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 10 мин. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	зачет
4	6	Текущий контроль	домашнее задание	0,5	5	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной	зачет

	1					T	1
						деятельности обучающихся. В задании предусмотрено выполнение расчетной задачи. За правильно решенную задачу - 5 баллов.	
5	6	Проме- жуточная аттестация	зачет	-	20	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	зачет
6	6	Текущий контроль	Контрольная работа	1	10	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся В задании контрольной работы предусмотрено 2 вопроса (1 теоретический, 1 практическое задание). За каждый правильный ответ на вопрос - 5 баллов (максимально 10 баллов).	зачет
7	7	Текущий контроль	Выполнение и защита практических работ	0,5	5	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся. При подготовке к практическим работам студент должен оформить работу, выполнить задание и ответить на вопросы, приведенные в заданиях для каждой практической работы. За выполнение и защиту каждой практической работы начисляется максимально по 5 баллов. Общий балл при оценке складывается из следующих показателей (за каждую практическую работу): - приведены методики проведения работы — 1 балл - полученные результаты и выводы по работе логичны и обоснованы — 1 балл - оформление работы соответствует требованиям — 1 балл - правильный ответ на один вопрос — 1	экзамен

						балл (2 вопроса)	
						Максимальное количество баллов – 5.	
8	7	Текущий контроль	Выполнение и защита лабораторных работ	0,5	5	Защита лабораторной работы осуществляется индивидуально. Студентом предоставляется оформленный отчет. Оценивается качество оформления, правильность представленных результатов и выводов, и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса). Общий балл при оценке складывается из следующих показателей (за каждую лабораторную работу): - приведены методики проведения работы — 1 балл - полученные результаты и выводы по работе логичны и обоснованы — 1 балл - оформление работы соответствует требованиям — 1 балл - правильный ответ на один вопрос — 1 балл (2 вопроса) Максимальное количество баллов — 5.	экзамен
9	7	Текущий контроль	тестирование	1	20	При оценивании результатов мероприятия используется балльнорейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Тест состоит из 20 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 10 мин. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответ на вопрос соответствует 0 баллов.	экзамен
10	7	Текущий контроль	домашнее задание	0,5	5	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся. В задании предусмотрено выполнение расчетной задачи. За правильно решенную задачу - 5 баллов.	экзамен
11	7	Текущий контроль	Контрольная работа	1	10	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся В задании контрольной работы предусмотрено 2 вопроса (1 теоретический, 1 практическое задание). За каждый правильный ответ на вопрос 5 баллов (максимально 10 баллов).	экзамен
12	7	Проме- жуточная	экзамен	-	20	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по	экзамен

аттестация	дисциплине на основе полученных
	оценок за контрольно-рейтинговые
	мероприятия текущего контроля и
	промежуточной аттестации.
	Отлично: Величина рейтинга
	обучающегося по дисциплине 85100
	Хорошо: Величина рейтинга
	обучающегося по дисциплине 7584 %
	Удовлетворительно: Величина рейтинга
	обучающегося по дисциплине 6074 %
	Неудовлетворительно: Величина
	рейтинга обучающегося по дисциплине
	059
	Допускается выставление оценки на
	основе текущего рейтинга (автоматом).

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	г ооунатошегоса по писшиппине хэ — пп % хорошо. Велинина	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Donymy morry y officery y		№ KM							
	Результаты обучения	1 2	2 3	45	6	78	8 9	10	11	12
ПК-1	Знает: классификацию мясопродуктов; последовательность технологических операций и их назначение при производстве различных видов мясопродуктов; технологические параметры процессов производства мясопродуктов	+	+	H	- +	-	+-	-	+	+
ПК-1	Умеет: организовывать технологический процесс производства мясопродуктов; выбирать технологические параметры производства различных видов мясопродуктов исходя из особенностей сырья и технического оснащения предприятия	+	+		+	-	+	-	+	+

ПК-1	Имеет практический опыт: изготовления мясопродуктов по заданной технологической схеме; разработки технологических схем производства различных видов мясопродуктов	+	-	+		+-	⊦	+	+	+	+
ПК-6	Знает: нормативную и техническую документацию на мясопродукты	+	+	+		+	+	+	+		+
ПК-6	Умеет: использовать нормативную и техническую документации при производстве мясопродуктов	+	+	+	-	+	+	+	+		+
ПК-6	Имеет практический опыт: работы с нормативной и технической документацией на мясопродукты	+	+	+		+	+	+	+		+
ПК-7	Знает: нормы расхода сырья и материалов при производстве мясопродуктов; методику определения норм расхода сырья и материалов, определения потерь мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при различных технологических операциях	+	+	-+	+		+	- +		+ -	+ +
ПК-7	Умеет: применять нормы расхода сырья и материалов при производстве мясопродуктов; рассчитывать и обосновывать нормы расхода сырья и материалов	+	+	+	+		+	+		+ -	+ +
ПК-7	Имеет практический опыт: применения норм расхода сырья и материалов при выполнении технологических расчетов	+	+	+	+		+	+	-	+	+ +

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

- в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
 - 1. Пищевая и перерабатывающая промышленность реф. журн. Центр. науч. с.-х. б-ка Рос. акад. с.-х. наук реферативный журнал
 - 2. 2. Пищевая промышленность ежемес. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал
 - 3. Пищевая технология
 - 4. 4. Мясная индустрия
- г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:
 - 1. Технология мяса и мясопродуктов: методические указания к лабораторным работам: методические указания к лабораторным работам/ Ребезов М.Б., Губер Н.Б., Боган В.И., Зинина О.В. Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2013. 36 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

No	Вид	Наименование	Библиографическое описание
-``ا	литературы	ресурса в	bhoshioi puqui icercoe officulture

		электронной форме	
1	Основная литература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 — Часть 1: Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. — ISBN 978-5-4377-0148-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161392
2	литература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575
3	питература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза. [Электронный ресурс]: Справочники / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2014. — 136 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69868 — Загл. с экрана.
4	Основная литература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560
5	іпитература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4314
6	Дополнительная литература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107705

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "Гарант Урал Сервис" - Гарант (бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вил запатий	No	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника,
Вид занятий	ауд.	предустановленное программное обеспечение, используемое для

		различных видов занятий
Лекции	263 (2)	компьютерная техника
1	263 (2)	компьютерная техника
Лабораторные занятия		технологическое оборудование