

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

Специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППССЗ - базовый

Форма обучения - очная

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 379 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Составитель:

к.с.-х.н., доцент кафедры
товароведения и экспертизы товаров
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Рыжков Е. И.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23 июня 2020 года)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

Рецензент советник отдела развития животноводства, департамента аграрной политики Воронежской области к.с.-х.н. Ларин О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:	4
1.4. Общая трудоемкость дисциплины.	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий.....	6
2.2. Тематический план и содержание дисциплины МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Образовательные технологии	13
3.1.1. Образовательные технологии, применяемые в процессе изучения дисциплины: ...	13
3.1.2. Реализация компетентностного подхода с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий.....	13
3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
3.3. Информационное обеспечение обучения	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	20
5.1. Критерии оценки результатов обучения	20
5.1.1. Критерии оценки устного опроса	20
5.1.2. Критерии оценки тестирования	21
5.1.3. Критерии оценки рефератов.....	21
5.1.4. Критерии оценки индивидуальных заданий (проектов).....	21
5.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости	22
5.2.1. Устный опрос.....	22
5.2.2. Тестовые задания.....	24
5.2.3. Перечень тем рефератов	32
5.2.4. Перечень тем индивидуальных заданий (проектов)	34
5.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	36
5.3.1 Критерии оценки дифференцированного зачета.....	36
5.3.2. Перечень вопросов для проведения дифференцированного зачета	37
5.2.4. Перечень тем индивидуальных заданий (проектов)	39

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов реализуется в 1,2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3,4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов направлено на достижение следующих *целей*:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по

первичной переработке скота, птицы и кроликов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

- знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы

и кроликов;

- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов

- уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;

- вести учет сырья и продуктов переработки;

- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;

- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;

- контролировать режимы холодильной обработки;

- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;

- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;

- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;

- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

1.4. Общая трудоемкость дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 276 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 184 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 66 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объём часов	
	семестр	Итого
	1,2/ 3,4*	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	276	276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	184	184
в том числе		
теоретическое обучение	92	92
лабораторные занятия	-	-
практические занятия	92	92
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66	66
в том числе:	-	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы, в том числе:</i>	-	-
<i>Реферат</i>	-	-
<i>индивидуальный проект</i>	-	-
Консультации	-	-
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	Иная форма контроля, экзамен	Иная форма контроля, экзамен

* I семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев;

3 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.		74	
Введение	Содержание учебного материала История и перспективы развития мясной отрасли Типы предприятий мясной промышленности Действующие нормативные и технические документы отрасли	10	1
Тема 1.1. Сырьевая база мясной промышленности	Содержание учебного материала 1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса. 2. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу. 3. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками. 4. Требования стандартов на живой скот. Предубойное содержание скота и птицы. 5. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах предубойного содержания скота и птицы. 6. Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство, принцип действия. 7. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов. 8. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия	10	2
	Практические работы 1. Оформление сопроводительной документации при сдаче животных на мясоперерабатывающее предприятие. 2. Ознакомление с убойными животными. 3. Ознакомление с технологическим оборудованием предприятий мясной промышленности. 4. Определение вида и направления продуктивности с/х животных. 5. Анализ правил контроля при приёмке, сортировке, содержании и кормлении скота. 6. Влияние стресса животного на качество мяса. Причины появления мяса с признаками PSE и	14	

	DFD. 7. Определение категории упитанности у животных, сдаваемых на убой. 8. Анализ условий и правил приёма скота, режимов их содержания на предубойной базе мясокомбината. 9. Правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции технологического оборудования.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов лекций, специальной и учебной литературы, учебных пособий. Подготовка к практическим работам. Оформление отчетов по практическим работам, подготовка к их защите. Изучение нормативных документов. Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемого профессионального модуля	26	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка доклад по темам «Особенности кормления сельскохозяйственных животных», «Зависимость свойств мяса от кормления животных», «Органолептический и сенсорный анализ продуктов», «Устройство и назначение весового оборудования»	10	
Раздел 2. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных.		110	
Тема 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота	Содержание учебного материала 1. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. 2. Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота. 3. Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно-транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных. 4. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного рогатого скота. 5. Съёмка шкур. Оборудования для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота. 6. Извлечение внутренних органов из туш, применяемое оборудование. Распиловка, зачистка и оценка качества туш, применяемое оборудование. 7. Роботизированная линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш. 8. Ветеринарно-санитарный контроль. Клеймение мяса и определение упитанности. 9. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.	10	2

	10. Методика технологических расчётов при убойе и переработке скота. 11. Гибкая автоматизированная система переработки скота. 12. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота. 13. Маркировка говядины и телятины		
	Практические работы 1. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ «Характеристика мяса-говядины», ГОСТ «Характеристика мяса-телятины». 2. Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота 3. Товароведение КРС. Розничная разделка туш КРС. 4. Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убойе крупного рогатого скота.	14	
Тема 2.2. Основные технологические процессы переработки свиней	Содержание учебного материала 1. Убой свиней, способы оглушения, обескровливание. 2. Оборудование для мойки туш свиней. Оборудование, применяемое для убойе, оглушения, обескровливания. 3. Съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней. 4. Подвесные пути и конвейеры. Оборудование для съёмки шкур с туш свиней. Мездрение шкур и применяемое оборудование. 5. Обработка свиных туш в шкуре. Оборудование для шпарки. 6. Оборудования для удаления щетины и волоса с туш свиней. Оборудование для опалки туш свиней. 7. Обработка свиных туш методом крупонирования. 8. Установки для механической съёмки крупона. Оборудование для распиловки туш свиней. 9. Линия убойе свиней и разделки туш. 10. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней. 11. Маркировка мяса свинины	10	2
	Практические работы 1. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ. 2. Определение категорий упитанности свиных туш. 3. Товароведение свинины. Розничная разделка свиных туш. 4. Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убойе свиней	14	
Тема 2.3. Основные технологические процессы	Содержание учебного материала 1. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота. 2. Оборудование для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убойе. Подъёмно-транспортное оборудование.	10	1

переработки мелкого рогатого скота	3.Оборудование для обслуживания подвесных путей. Оборудование для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 4.Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш. 5.Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания. 6.Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины		
	Практические работы 1. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ. 2. Установление категорий упитанности туш МРС. 3. Товароведение МРС. Розничная разделка туш МРС. 4.Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убоя МРС	14	
Тема 2.4. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов	Содержание учебного материала 1.Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки. 2.Убой, обескровливание птицы и применяемое оборудование. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование. 3.Потрошение и полупотрошение. Оборудование для отделения головы, шеи, и ног тушек птицы. 4.Поточно-механизированная линия для переработки водоплавающей птицы. Оборудование для воскования. 5.Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов. 6.Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов 7.Маркировка мяса птицы и мяса кроликов	10	2
	Практические работы 1. Изучение товарных качеств тушек птицы 2. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ 3. Изучение причин дефектов мяса и влияние их на качество мяса птицы и кроликов. 4. Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убоя птицы и кроликов	14	
Тема 2.5. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов	Содержание учебного материала 1.Сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы. Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения. 2.Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура 3.Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому	10	1

	состоянию. 4. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания. 5. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса. 6. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование. 7. Контроль холодильной обработки		
	Практические работы 1. Анализ методов холодильной обработки мяса. 2. Изучение планировок холодильников различных типов. 3. Расчёт теплопритоков от продукта при их холодильной обработке. 4. Выбор оптимальных режимов работы камерного оборудования 5. Расчёт потерь при холодильной обработке 6. Расчёт длины подвесных путей, расчёт площадей в холодильной камере	12	
Тема 2.6. Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке	Содержание учебного материала 1. Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Водосвязывающая способность мяса. 2. Основные пищевые вещества мяса. 3. Строение основных тканей мяса. 4. Окраска свежего мяса. Особенности мяса домашней птицы. 5. Физические изменения при замораживании и хранении. 6. Автолитические изменения. Химические изменения. Изменения свойств мяса при размораживании. 7. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.	10	2
Тема 2.7. Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса	Содержание учебного материала 1. Контроль убоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения. 2. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.	10	1
	Практические работы 1. Изучение органолептических показателей качества мяса говядины 2. Изучение органолептических показателей качества мяса свинины	10	

	3. Изучение органолептических показателей качества мяса баранины 4. Изучение органолептических показателей качества мяса птицы 5. Изучение органолептических показателей качества мяса говядины кролика		
Тема 2.8 Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности	Содержание учебного материала 1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности 2. Мероприятия по охране окружающей среды	2	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов лекций, специальной и учебной литературы, учебных пособий. Подготовка к практическим и лабораторным работам. Оформление отчетов по практическим и лабораторным работам, подготовка к их защите. Изучение нормативных документов. Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемого профессионального модуля	20	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка докладов на темы «Способы огулушения», «Съёмка шкуры со скота и влияние процесса на качество мяса», «Инновации в определении качества мяса», «Требования, предъявляемые к холодильному транспорту», «Типы механических передач»; «Конструкционные материалы, применяемые в мясной промышленности»; «Рекомендуемые щелочные средства при механизированной мойке», «Дезинфекция транспорта» Составление таблиц «Состав и энергетическая ценность мяса различных сельскохозяйственных животных», «Периодичность контроля показателей качества мяса при приёмке», «Критерии безопасности сырья», «Оборудование для определения веса поступающего скота», «Структурные формы технологического оборудования». Составление технологических схем «Убой и переработка диких животных в условиях фермерских хозяйств»	10	
	Всего:	184	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Образовательные технологии, применяемые в процессе изучения дисциплины:

- модульные технологии;
- технология критического мышления;
- технология проблемного обучения;
- технология проектного обучения;
- информационно-коммуникативные технологии;
- кейс-технологии.

Применение данных технологий позволит сократить временные затраты на подготовку обучающихся к учебным занятиям; будут способствовать формированию ключевых компетенций, а также получению качественно нового образовательного продукта как квинтэссенции всех ключевых компетенций, востребованных в современном обществе.

3.1.2. Реализация компетентностного подхода с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Активные и интерактивные формы проведения занятий
1 / 3 семестр	ПЗ	Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах.
	ПЗ	Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы. Проведение убоя кроликов.
	ПЗ	Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.
	ПЗ	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья. Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций:	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	
2	Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 165
3	Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции» : комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
4	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа - технологии и экспертизы продукции животноводства, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной и лабораторной мебели, набор демонстрационного и наглядного оборудования: плакаты со схемами разделки туш и технологических линий производства молочных и мясных продуктов, атлас разделки туш скота; лабораторное оборудование: электронные весы, лабораторная посуда; сушильный шкаф, водяная баня; фотоэлектроколориметр; центрифуга; измельчитель; печь Чижовой; оборудование для производства мясных изделий; рН-метр; «Филин»; аппарат Сокслета; аппарат Кьельдаля.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181
5	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44
6	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44

	мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	
7	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Асминкина Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Гуринович Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Гуринович Г. В., Патракова И. С. - Кемерово: КемГУ, 2019 - 302 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Мотовилов О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.; Под общей ред. заслуженного деятеля науки РФ, профессора В.М. Позняковского - Санкт-Петербург: Лань, 2017 - 316 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Дополнительные источники:

Гуринович Г. В. Технология обработки продуктов убоя [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Гуринович Г. В., Мышалева О. М., Патракова И. С. - Кемерово: КемГУ, 2016 - 185 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шарафутдинов Г. С., Сибегатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуварики А. С., Аскаров Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 624 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Методические указания:

Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. Е. М. Шаталова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

Электронные ресурсы:

<http://www.vniimp.ru/index.php/journal/all-about-meat>

<http://meat-club.ru/forum/viewtopic.php?f=74&t=3584>

<http://www.myaso-portal.ru/>

<http://www.vse-o-miase.com/>

<http://meatinfo.ru/>

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6.	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7.	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library РУНЭБ)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019

	10.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 - 28.03.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020- 31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021

	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана- Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 - 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
		Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022

3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продолжения до 28.03.2027)
9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный
Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы. Проведение убоя кроликов.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный
Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный
Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья. Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный

Технологии формирования ОК

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через экскурсии в ветеринарные учреждения, встречи со специалистами, курацию животных, участие в профессиональных конкурсах, подготовка выступлений по темам.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, отзывы по итогам учебной практики. Заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы, оценка выступлений с презентациями.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать	Выбор и применение рациональных методов и способов решения	Оценка решений проблемно-ситуационных задач и

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий	ситуаций. Отзывы по итогам учебной практике.
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализ практических ситуаций при выполнении профессиональных задач, связанных с проведением профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий	Экспертное наблюдение. Оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая интернет	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка докладов, выступлений
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при приёме животных	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка результатов.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда	выполнении работ на учебной практике. Тестирование, устный и письменный опрос.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности	Экспертное наблюдение и оценка практических на занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Отзывы по результатам стажировки.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Критерии оценки результатов обучения

5.1.1. Критерии оценки устного опроса

Оценка, Уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал высокий уровень фактологических, хронологических знаний. Присутствие интегрированного взгляда на историю России в контексте мировом и европейском. Наличие сведений о региональной истории. Используется дополнительный материал в виде знаний о памятниках литературы и искусства, в которых отражены события эпохи. Высокие деятельностно-коммуникативные качества: умение читать историческую карту, выявлять сходства и различия в источниках, давать им оценку; сравнивать исторические события. Наличие высоких качеств устной речи Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей. Проявлены высокие гражданские качества.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал знания фактов на достаточно высоком уровне, присутствуют попытки анализа и интерпретации фактов Хорошее владение навыками работы с исторической картой. Умение работать с источником (выявлять информацию, сравнивать источники). Наличие грамотной устной речи Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал слабые знания (на уровне отдельных фактов), однако, есть попытки их связать в единое целое Присутствуют слабые навыки работы с исторической

	картой и источником Присутствуют попытки дать оценки событиям и явлениям, но данные оценки неточны, несистемны, неглубоки
«неудовлетворительно»,	Обучающийся показал слабые, неглубокие знания (на уровне отдельных фактов) Отсутствуют навыки работы с картой, источниками, речь невнятная Отсутствуют собственные оценки, суждения. Нет аргументированных выводов

5.1.2. Критерии оценки тестирования

Ступени уровней освоения дисциплины	Отличительные признаки	Показатель оценки
Пороговый (удовлетворительно)	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый (хорошо)	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий (отлично)	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

5.1.3. Критерии оценки рефератов

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на исторические источники.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не трактовал исторические источники, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

5.1.4. Критерии оценки индивидуальных заданий (проектов)

Оценка **«5»**: работа носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; имеет положительные отзывы руководителя; при защите работы обучающийся показывает достаточно глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения, во время выступления использует

наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «4»: носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя; при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «3»: носит практический характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; в отзывах руководителя имеются замечания по содержанию работы и оформлению; при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

5.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

5.2.1. Устный опрос

1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса.
2. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу.
3. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками.
4. Требования стандартов на живой скот. Предубойное содержание скота и птицы.
5. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах предубойного содержания скота и птицы.
6. Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство,
7. принцип действия.
8. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов.
9. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия
10. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
11. Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота.
12. Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно-транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных.
13. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного рогатого скота.
14. Съёмка шкур. Оборудования для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота.
15. Извлечение внутренних органов из туш, применяемое оборудование. Распиловка, зачистка и оценка качества туш, применяемое оборудование.
16. Роботизированная линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
17. Ветеринарно-санитарный контроль. Клеймение мяса и определение упитанности.
18. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
19. Методика технологических расчётов при убое и переработке скота.
20. Гибкая автоматизированная система переработки скота.

21. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота.
22. Маркировка говядины и телятины
23. Убой свиней, способы оглушения, обескровливание.
24. Оборудование для мойки туш свиней. Оборудование, применяемое для убоя, оглушения, обескровливания.
25. Съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней.
26. Подвесные пути и конвейеры. Оборудование для съёмки шкур с туш свиней. Мездрение шкур и применяемое оборудование.
27. Обработка свиных туш в шкуре. Оборудование для шпарки.
28. Оборудования для удаления щетины и волоса с туш свиней. Оборудование для опалки туш свиней.
29. Обработка свиных туш методом крупонирования.
30. Установки для механической съёмки крупона. Оборудование для распиловки туш свиней.
31. Линия убоя свиней и разделки туш.
32. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней.
33. Маркировка мяса свинины
34. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.
35. Оборудование для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убоя. Подъёмно-транспортное оборудование.
36. Оборудование для обслуживания подвесных путей. Оборудование для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
37. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.
38. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.
39. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины
40. Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки.
41. Убой, обескровливание птицы и применяемое оборудование. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование.
42. Потрошение и полупотрошение. Оборудование для отделения головы, шеи, и ног тушек птицы.
43. Поточно-механизированная линия для переработки водоплавающей птицы. Оборудование для воскования.
44. Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов.
45. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов
46. Маркировка мяса птицы и мяса кроликов
47. Сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы. Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения.
48. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура
49. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию.
50. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.

51. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.
52. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование.
53. Контроль холодильной обработки
54. Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Водосвязывающая способность мяса.
55. Основные пищевые вещества мяса.
56. Строение основных тканей мяса.
57. Окраска свежего мяса. Особенности мяса домашней птицы.
58. Физические изменения при замораживании и хранении.
59. Автолитические изменения. Химические изменения. Изменения свойств мяса при размораживании.
60. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.
61. Контроль убоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения.
62. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.
63. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности
64. Мероприятия по охране окружающей среды

5.2.2. Тестовые задания

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

Каким видом транспорта осуществляют перевозку скота:

- а) **железнодорожным, автомобильным, водным**
- б) авиа

Срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи:

- а) 1 сут
- б) **3 сут**
- в) Юсут

Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:

- а) свидетельство на скот и маршрут следования
- б) справка об отгрузке скота
- в) **товарно-транспортная накладная**

Кто осматривает ж/д вагоны и дает разрешение на погрузку:

- а) **специалист ветеринарной службы**
- б) зоотехник скотобазы
- в) заведующий фермой

Основной фактор, влияющий на потери массы животных во время перевозки:

- а) кормление во время перевозки
- б) **продолжительность перевозки**
- в) питьевой режим животных

Сколько раз животных кормят в пути, при перевозке ж/д транспортом:

- а) 1 раз
- б) **2 раза**
- в) 3 раза

Длительность перевозки животных автотранспортом не должна превышать:

- а) 3 ч
- б) **5ч**
- в) 7ч

Во сколько ярусов устанавливают специальные ящики с курами и утками при перевозке:

- а) в 1 ярус
- б) **в 4 яруса**

в) в 7 ярусов

Как принимают птицу и кроликов на переработку:

а) **по живой массе**

б) по количеству животных и птиц

в) по убойной массе

Мелкий рогатый скот делят по упитанности на три категории:

а) 1, 2 и 3

б) высшую, первую и вторую

в) **высшую, среднюю ниже средней**

Птицу по возрасту подразделяют на:

а) **молодую и взрослую**

б) молодую и старую

в) молодую, среднюю и старую

За какое время до убоя прекращается кормление КРС для освобождения желудочно-кишечного тракта:

а) за 5 ч

б) за 12 ч

в) **за 24 ч**

Ограничивают ли поение животных перед убоем:

а) ограничивают

б) **не ограничивают**

Каких животных не моют перед убоем:

а) КРС

б) **МРС** в) свиней

При какой температуре воды моют свиней под душем перед убоем:

а) 10-15°C

б) **20-25°C**

в) 30-35°C

С помощью чего скот загоняют в предубойные загоны:

а) **электрические погонялки, брезентовые хлопущки**

б) кожаные хлысты

в) резиновые кнуты

Для обеспечения ритмичности линий переработки животных за 1-2 часа до убоя переводят в:

а) убойный цех

б) убойную комнату

в) **предубойные загоны**

Живая масса скота, за вычетом установленных скидок:

а) **приемная живая масса скота**

б) партия скота

в) живая масса скота

Фактическая масса скота на момент взвешивания:

а) скот для убоя

б) партия скота

в) **живая масса скота**

Любое количество скота данного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:

а) скот для убоя

б) **партия скота**

в) живая масса скота

Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени:

а) **предубойная выдержка**

б) карантин скота

в) убой скота

Выдерживание скота, если есть подозрение на инфекционные заболевания, с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний:

а) предубойная выдержка

б) карантин скота

в) убой скота

Некастрированный самец свиньи:

а) боров

б) хряк

в) подсвинок

Взрослый кастрированный самец КРС:

а) **вол**

б) бык

в) мерин

Взрослый кастрированный самец овец:

а) баран

б) козел

в) валух

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

Состав газовой смеси для оглушения свиней:

а) **65% диоксида углерода 35%воздуха**

б) 50% диоксида углерода 50%воздуха

в) 99% диоксида углерода 1 %воздуха

Чем собирают кровь от КРС и свиней на пищевые и лечебные цели:

а) круглыми ножами

б) полыми ножами

в) квадратными ножами

При каком способе сбора крови исключается ее загрязнение и увеличивается ее выход:

а) **при закрытом способе**

б) при открытом способе

в) при смешанном способе

На какие цели нельзя использовать кровь от больного животного

а) **на пищевые и медицинские цели**

б) на технические цели

Цель предубойного оглушения скота:

а) **обездвиживание животного**

б) снятие шкуры

в)снятие крупона

Почему после оглушения животных выгружают на гладкий пол:

а) во избежание переломов костей

б) во избежание повреждения шкуры

в) во избежание кровоизлияний

Каких животных оглушают:

а) всех животных

б) КРС и МРС

в) КРС и свиней

В течение какого времени осуществляют оглушение свиней газовой смесью в герметизированной камере:

а) в течение 1 с

б) в течение 45 с

в) в течение 10 мин.

Из какого кол-ва туш можно собирать кровь полым ножом:

- а) **10 туш**
- б) 50 туш
- в) 100 туш

Выход крови у КРС должен составлять не менее живой массы:

- а) **4,5 %**
- б) 1%
- в) 20%

Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши:

- а) **забеловка**
- б) обвалка
- в) жидовка

Что способствует уменьшению срывов мяса и жира с туши и повреждений шкур:

- а) удаление щетины скребмашиной
- б) **поддувка туш сжатым воздухом**
- в) шпарка туш горячей водой

Площадь забеловки для жирных свиных туш:

- а) **50%**
- б) 10%
- в) 1%

Площадь забеловки для мясных свиных туш:

- а) 50%
- б) **25-30%**
- в) 1%

Забеловку туш кроликов выполняют:

- а) механическим путем
- б) **в ручную**
- в) Автоматически

Шкурку с тушек кроликов снимают вручную стягивая от:

- а) **хвоста к голове**
- б) от головы к хвосту

Как производят нутровку тушек кроликов:

- а) **вручную**
- б) механизированную, в Автоматизированную

Какие внутренние органы остаются при тушке кролика во время проведения нутровки:

- а) **почки с почечным жиром**
- б) легкие
- в) сердце

Сельскохозяйственные животные, предназначенные для переработки:

- а) **скот для убоя**
- б) партия скота
- в) живая масса скота

Лишение жизни животных с целью переработки:

- а) предубойная выдержка
- б) карантин скота
- в) **убой скота**

Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы:

- а) **убой скота**
- б) карантин скота

в) вынужденный убой

Отношение убойной массы туши к приемной живой массе, выраженное в %:

- а) **убойный выход**

б)убойная масса скота

в)вынужденный убой

Группа скота при приемки которой возникли разногласия:

а) контрольный убой скота

б) спорная группа скота

в) карантин скота

Технологическая операция приводящая к прекращению жизни животных: **а)убой**

б)оглушение

в)нутровка

Обездвиживание животного и лишение его чувствительных восприятий:

а)убой

б)оглушение

в)нутровка

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Разделение туши, полутуши или четвертины на части по установленной схеме, с учетом анатомического расположения мышц и костей:

а)разделка туши

б)вырезка

в)нутровка

Внутреннее пояснично-повздошная мышца мясной туши:

а)лопаточная часть туши

б)спинно-реберная часть туши

в)вырезка

Отделение мышечной жировой и соединительной тканей туши от костей:

а)обвалка мяса

б)жиловка мяса

в)загар мяса

Наличие жировых внутримышечных прослоек, предающих мясу вид мрамора:

а)жилованное мясо

б)обваленное мясо

в)мраморность мяса

Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения:

а)жилованное мясо

б)усушка мяса

в)мраморность мяса

Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов при неправильном охлаждении парной туши:

а)обвалка мяса

б)жиловка мяса

в)загар мяса

Извлечение внутренних органов из туши:

а)забеловка

б)нутровка

в)разделка

Частичная съемка шкуры:

а)забеловка

б)нутровка

в)разделка

В течение какого времени после обескровливания животного производят извлечение внутренних органов из туши:

а) не позднее 10 мин.

б) не позднее 45 мин.

в) не позднее 2 ч.

Метод низкотемпературного консервирования мяса:

а) замораживание

б) растеризация

в) стерилизация

Мясо после разделки туш. охлажденное до температуры не выше 12°C , на его поверхности появляется корочка подсыхания:

а) замороженное

б) охлажденное

в) остывшее

Мясо после убоя в течение 1,5 часов:

а) парное

б) остывшее

в) охлажденное

Мясо после холодильной обработки с температурой в толще бедра на глубине 1 см - $3 - 5^{\circ}\text{C}$:

а) под мороженым

б) парное

в) остывшее

Крупон это:

а) боковая и спинная часть шкуры

б) шкура с головы и ног

в) шкура с задней части туши

Комбинированный метод обработки свиных туш. когда наиболее ценную часть шкуры отделяют от туши и используют в кожевенном производстве:

а) забеловка

б) распиловка

в) крупонирование

Определите категорию мяса птицы по маркировке - электроклеймо с цифрой 1, или бумажная этикетка розового цвета:

а) 1 категория

б) 2 категория

Определите категорию мяса птицы по маркировке - электроклеймо с цифрой 2, или бумажная этикетка зеленого цвета:

а) 1 категория

б) 2 категория

Как маркируют тушки кроликов 1 категории:

а) круглое клеймо

б) квадратное клеймо

в) треугольное клеймо

Использование для убоя больных, умерших и находящихся в предсмертном состоянии животных:

а) гниение мяса

б) хранение мяса

в) фальсификация мяса

Совокупность мышечной и соединительной тканей:

а) тушка птицы

б) мясо птицы

в) шкура птицы

Что относится к субпродуктам:

а) крылья

б) печень, сердце, желудок

в) окорочка

Какие мышцы наиболее развиты у птицы:

а) мышцы боковых частей тушки

б) мышцы брюшной части

в) грудные мышцы и мышцы бедра

На какие категории сортируют тушки птицы в зависимости от вида, возраста, способа и качества обработки, упитанности:

а) высшую и первую

б) первую, вторую и третью

в) первую и вторую

На чем основаны промышленные способы убоя птицы:

а) на перерезании сонной артерии и яремной вены

б) на перерезании сонной артерии

в) на перерезании яремной вены

Процесс полупотрошения тушек птицы это:

а) удаление кишечника

б) удаление всех внутренних органов

в) ветеринарный контроль

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.

Для чего предназначена печь К7-Ф02-Е:

а) для опалки свиных туш

б) для опалки туш КРС

в) для опалки туш МР

Температура воды в скребмашинах:

а) 10-15°С

б) 30-45°С

в) 80-90°С

Какими пилами осуществляется распиловка туш:

а) ручными

б) электрическими и пневматическими

в) механические

Туши, каких животных не распиливают:

а) КРС

б) МРС

в) свиней

Как птицу закрепляют в подвесках конвейера первичной обработки:

а) вручную

б) механически

в) автоматизировано

Как называется режим шпарки тушек птицы при температуре воды 58-65°С:

а) мягкий

б) средний

в) жесткий

Где осуществляется опалка тушек птицы:

а) в газовой камере

б) в бильной машине

в) в шпарочном чане

Для чего применяют сильные машины при обработке тушек птицы:

а) для убоя птицы

б) для оглушения птицы

в) для удаления оперения

Для чего предназначена передвижная овиехладобойня:

а) для переработки МРС в местах их выращивания

б) для переработки свиней

в) для переработки КРС

Назначение полировочной машины:

а) орошение туш холодной водой

б) орошение туш горячей водой

в) орошение туш воздухом

Для чего предназначена скребмашина:

а) удаление щетины

б) удаление крупона

в) удаление шкуры

Где осуществляется шпарка туш свинец:

а) в карусельных боксах

б) в шпарильных чанах или камерах

в) на установки для съёмки шкур

Процесс подготовки туш к разрубке на две половины с удалением позвоночного столба:

а) распловка

б) зачистка

в) замякотка

Для чего используют рольганги:

а) для транспортирования штучных, тяжелых грузов (мясо птицы в ящиках и контейнерах)

б) для транспортирования живой птицы

в) для транспортирования субпродуктов

Для чего предназначены ленточные транспортеры:

а) для перемещения субпродуктов

б) для перемещения живой птицы

в) для перемещения мяса птицы, банок, тары

Что относится к передвижному напольному транспорту птицеперерабатывающего производства:

а) лифты, подъемники, конвейеры

б) ленточные транспортеры, шнеки, рольганги

в) ручные тележки, тачки

Температура паровоздушной смеси в камерах для шпарки тушек птицы составляет:

а) 40-45 °С

б) 80-85 °С

в) 100 °С

К ручному напольному безрельсовому транспорту относят:

а) электрокары

б) грузовые тележки, тележки - ванны

в) конвейеры

К самоходному напольному безрельсовому транспорту относят:

а) электрокары

б) грузовые тележки, тележки - ванны

в) конвейеры

Что относится к стационарному напольному транспорту

птицеперерабатывающих предприятий:

а) лифты, подъемники, конвейеры

б) ленточные транспортеры, шнеки, рольганги

в) ручные тележки, тачки

Где моют полупотрошенные и потрошённые тушки птиц:

- а) в ваннах - вставках
- б) в душевых кабинах
- в) **в бильно-душевых и душевых камерах**

Для чего предназначены подвесные конвейеры:

а) для транспортирования тушек птицы во время технологических операций внутри цеха

- б) для убоя птицы
- в) для удаления оперения

Для чего предназначен счетчик птиц В2-ФЦ-2Л-6/66:

- а) **для автоматического подсчета тушек всех видов птиц**
- б) для автоматического подсчета тушек цыплят бройлеров
- в) для автоматического подсчета тушек уток и гусей

По расположению подвесные конвейеры могут быть

- а) **горизонтальными, наклонными, пространственными**
- б) периодическими и непрерывными
- в) большими и маленькими

Напольный транспорт на птицеперерабатывающем предприятии подразделяют

- а) быстрый и медленный
- б) **стационарный и передвижной**
- в) большой и маленький

5.2.3. Перечень тем рефератов

1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса.
2. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу.
3. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками.
4. Требования стандартов на живой скот. Предубойное содержание скота и птицы.
5. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах предубойного содержания скота и птицы.
6. Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство,
7. принцип действия.
8. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов.
9. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия
10. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
11. Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота.
12. Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно-транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных.
13. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного рогатого скота.
14. Съёмка шкур. Оборудования для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота.
15. Извлечение внутренних органов из туш, применяемое оборудование. Распиловка, зачистка и оценка качества туш, применяемое оборудование.
16. Роботизированная линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
17. Ветеринарно-санитарный контроль. Клеймение мяса и определение упитанности.
18. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.

19. Методика технологических расчётов при убое и переработке скота.
20. Гибкая автоматизированная система переработки скота.
21. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота.
22. Маркировка говядины и телятины
23. Убой свиней, способы оглушения, обескровливание.
24. Оборудование для мойки туш свиней. Оборудование, применяемое для убоя, оглушения, обескровливания.
25. Съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней.
26. Подвесные пути и конвейеры. Оборудование для съёмки шкур с туш свиней. Мездрение шкур и применяемое оборудование.
27. Обработка свиных туш в шкуре. Оборудование для шпарки.
28. Оборудования для удаления щетины и волоса с туш свиней. Оборудование для опалки туш свиней.
29. Обработка свиных туш методом крупонирования.
30. Установки для механической съёмки крупона. Оборудование для распиловки туш свиней.
31. Линия убоя свиней и разделки туш.
32. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней.
33. Маркировка мяса свинины
34. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.
35. Оборудование для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убоя. Подъёмно-транспортное оборудование.
36. Оборудование для обслуживания подвесных путей. Оборудование для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
37. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.
38. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.
39. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины
40. Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки.
41. Убой, обескровливание птицы и применяемое оборудование. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование.
42. Потрошение и полупотрошение. Оборудование для отделения головы, шеи, и ног тушек птицы.
43. Поточно-механизированная линия для переработки водоплавающей птицы. Оборудование для воскования.
44. Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов.
45. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов
46. Маркировка мяса птицы и мяса кроликов
47. Сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы. Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения.
48. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура
49. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию.

50. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.
51. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.
52. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование.
53. Контроль холодильной обработки
54. Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Водосвязывающая способность мяса.
55. Основные пищевые вещества мяса.
56. Строение основных тканей мяса.
57. Окраска свежего мяса. Особенности мяса домашней птицы.
58. Физические изменения при замораживании и хранении.
59. Автолитические изменения. Химические изменения. Изменения свойств мяса при размораживании.
60. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.
61. Контроль убоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения.
62. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.
63. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности
64. Мероприятия по охране окружающей среды

5.2.4. Перечень тем индивидуальных заданий (проектов)

1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса.
2. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу.
3. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками.
4. Требования стандартов на живой скот. Предубойное содержание скота и птицы.
5. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах предубойного содержания скота и птицы.
6. Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство,
7. принцип действия.
8. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов.
9. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия
10. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
11. Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота.
12. Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно-транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных.
13. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного рогатого скота.
14. Съёмка шкур. Оборудования для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота.
15. Извлечение внутренних органов из туш, применяемое оборудование. Распиловка, зачистка и оценка качества туш, применяемое оборудование.
16. Роботизированная линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
17. Ветеринарно-санитарный контроль. Клеймение мяса и определение упитанности.

18. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
19. Методика технологических расчётов при убое и переработке скота.
20. Гибкая автоматизированная система переработки скота.
21. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота.
22. Маркировка говядины и телятины
23. Убой свиней, способы оглушения, обескровливание.
24. Оборудование для мойки туш свиней. Оборудование, применяемое для убоя, оглушения, обескровливания.
25. Съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней.
26. Подвесные пути и конвейеры. Оборудование для съёмки шкур с туш свиней. Междрение шкур и применяемое оборудование.
27. Обработка свиных туш в шкуре. Оборудование для шпарки.
28. Оборудования для удаления щетины и волоса с туш свиней. Оборудование для опалки туш свиней.
29. Обработка свиных туш методом крупонирования.
30. Установки для механической съёмки крупона. Оборудование для распиловки туш свиней.
31. Линия убоя свиней и разделки туш.
32. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней.
33. Маркировка мяса свинины
34. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.
35. Оборудование для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убоя. Подъёмно-транспортное оборудование.
36. Оборудование для обслуживания подвесных путей. Оборудование для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
37. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.
38. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.
39. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины
40. Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки.
41. Убой, обескровливание птицы и применяемое оборудование. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование.
42. Потрошение и полупотрошение. Оборудование для отделения головы, шеи, и ног тушек птицы.
43. Поточно-механизированная линия для переработки водоплавающей птицы. Оборудование для воскования.
44. Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов.
45. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов
46. Маркировка мяса птицы и мяса кроликов
47. Сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы. Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения.
48. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура
49. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию.

50. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.
51. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.
52. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование.
53. Контроль холодильной обработки
54. Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Водосвязывающая способность мяса.
55. Основные пищевые вещества мяса.
56. Строение основных тканей мяса.
57. Окраска свежего мяса. Особенности мяса домашней птицы.
58. Физические изменения при замораживании и хранении.
59. Автолитические изменения. Химические изменения. Изменения свойств мяса при размораживании.
60. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.
61. Контроль убоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения.
62. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.
63. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности
64. Мероприятия по охране окружающей среды

5.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

5.3.1 Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка экзаменатора, Уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	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.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«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 дисциплины

5.3.2. Перечень вопросов для проведения дифференцированного зачета

1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса.
2. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу.
3. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками.
4. Требования стандартов на живой скот. Предубойное содержание скота и птицы.
5. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах предубойного содержания скота и птицы.
6. Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство,
7. принцип действия.
8. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов.
9. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия
10. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
11. Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота.
12. Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно-транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных.
13. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного рогатого скота.
14. Съёмка шкур. Оборудования для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота.
15. Извлечение внутренних органов из туш, применяемое оборудование. Распиловка, зачистка и оценка качества туш, применяемое оборудование.
16. Роботизированная линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
17. Ветеринарно-санитарный контроль. Клеймение мяса и определение упитанности.
18. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
19. Методика технологических расчётов при убое и переработке скота.
20. Гибкая автоматизированная система переработки скота.
21. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота.
22. Маркировка говядины и телятины
23. Убой свиней, способы оглушения, обескровливание.
24. Оборудование для мойки туш свиней. Оборудование, применяемое для убоя, оглушения, обескровливания.
25. Съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней.
26. Подвесные пути и конвейеры. Оборудование для съёмки шкур с туш свиней. Мездрение шкур и применяемое оборудование.
27. Обработка свиных туш в шкуре. Оборудование для шпарки.
28. Оборудования для удаления щетины и волоса с туш свиней. Оборудование для опалки туш свиней.
29. Обработка свиных туш методом крупонирования.
30. Установки для механической съёмки крупона. Оборудование для распиловки туш свиней.
31. Линия убоя свиней и разделки туш.
32. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней.
33. Маркировка мяса свинины
34. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.

35. Оборудование для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убоя. Подъёмно-транспортное оборудование.
36. Оборудование для обслуживания подвесных путей. Оборудование для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
37. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.
38. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.
39. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины
40. Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки.
41. Убой, обескровливание птицы и применяемое оборудование. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование.
42. Потрошение и полупотрошение. Оборудование для отделения головы, шеи, и ног тушек птицы.
43. Поточно-механизированная линия для переработки водоплавающей птицы. Оборудование для воскования.
44. Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов.
45. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов
46. Маркировка мяса птицы и мяса кроликов
47. Сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы. Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения.
48. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура
49. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию.
50. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.
51. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.
52. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование.
53. Контроль холодильной обработки
54. Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Водосвязывающая способность мяса.
55. Основные пищевые вещества мяса.
56. Строение основных тканей мяса.
57. Окраска свежего мяса. Особенности мяса домашней птицы.
58. Физические изменения при замораживании и хранении.
59. Автолитические изменения. Химические изменения. Изменения свойств мяса при размораживании.
60. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.
61. Контроль убоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения.
62. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.
63. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности
64. Мероприятия по охране окружающей среды

5.2.4. Перечень тем индивидуальных заданий (проектов)

1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса.
2. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу.
3. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками.
4. Требования стандартов на живой скот. Предубойное содержание скота и птицы.
5. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах предубойного содержания скота и птицы.
6. Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство,
7. принцип действия.
8. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов.
9. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия
10. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
11. Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота.
12. Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно-транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных.
13. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного рогатого скота.
14. Съёмка шкур. Оборудования для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота.
15. Извлечение внутренних органов из туш, применяемое оборудование. Распиловка, зачистка и оценка качества туш, применяемое оборудование.
16. Роботизированная линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
17. Ветеринарно-санитарный контроль. Клеймение мяса и определение упитанности.
18. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
19. Методика технологических расчётов при убое и переработке скота.
20. Гибкая автоматизированная система переработки скота.
21. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота.
22. Маркировка говядины и телятины
23. Убой свиней, способы оглушения, обескровливание.
24. Оборудование для мойки туш свиней. Оборудование, применяемое для убоя, оглушения, обескровливания.
25. Съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней.
26. Подвесные пути и конвейеры. Оборудование для съёмки шкур с туш свиней. Мездрение шкур и применяемое оборудование.
27. Обработка свиных туш в шкуре. Оборудование для шпарки.
28. Оборудования для удаления щетины и волоса с туш свиней. Оборудование для опалки туш свиней.
29. Обработка свиных туш методом крупонирования.
30. Установки для механической съёмки крупона. Оборудование для распиловки туш свиней.
31. Линия убоя свиней и разделки туш.
32. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней.
33. Маркировка мяса свинины
34. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.

35. Оборудование для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убоя. Подъёмно-транспортное оборудование.
36. Оборудование для обслуживания подвесных путей. Оборудование для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
37. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.
38. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.
39. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины
40. Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки.
41. Убой, обескровливание птицы и применяемое оборудование. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование.
42. Потрошение и полупотрошение. Оборудование для отделения головы, шеи, и ног тушек птицы.
43. Поточно-механизированная линия для переработки водоплавающей птицы. Оборудование для воскования.
44. Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов.
45. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов
46. Маркировка мяса птицы и мяса кроликов
47. Сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы. Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения.
48. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура
49. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию.
50. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.
51. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.
52. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование.
53. Контроль холодильной обработки
54. Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Водосвязывающая способность мяса.
55. Основные пищевые вещества мяса.
56. Строение основных тканей мяса.
57. Окраска свежего мяса. Особенности мяса домашней птицы.
58. Физические изменения при замораживании и хранении.
59. Автолитические изменения. Химические изменения. Изменения свойств мяса при размораживании.
60. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.
61. Контроль убоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения.
62. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.
63. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности
64. Мероприятия по охране окружающей среды

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №8 от 28.05.2021 г.	п. 3.2 п. 3.3 Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	Скорректированы ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №5 от 14.06.2022 г.	п. 3.3 Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №5 от 13.06.2023 г.	На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет
Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол №7 от 17.06.2024 г.	На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	нет

Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы 	Протокол № 10 от 16.06.2025 г.	На 2025-2026 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2025-2026 учебного года	нет
---	---	--	------------