

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрика-  
тов \_

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ базовый

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, приказ Министерства образования и науки РФ № 379 от 22.04.2014 г., зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 N 33389).


Составитель:

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



Василенко О.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол № 9 от 23.06.2020 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО  Каширина Н.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3	Условия реализации учебной дисциплины.....	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	13
5	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	15

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 5,6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7,8 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.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента копченых изделий и полуфабрикатов;
- формирование знаний в области производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- знания в области ведения учета и отчетности по производству копченых изделий и полуфабрикатов;

### Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить режим технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить причины возникновения брака копченых изделий и полуфабрикатов ;
- изучить методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

#### **1.4 Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 468 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 312 ч;

- консультации – 40 ч;

- самостоятельной работы обучающегося - 116 ч.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем дисциплины и виды учебных занятий**

Вид учебной работы	Объем часов		
	5/7 семестр*	6/8 семестр*	Итого
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>363</b>	<b>105</b>	<b>468</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>241</b>	<b>208</b>	<b>312</b>
<b>в том числе</b>			
лекции	65	36	101
практические занятия	64	35	99
лабораторные занятия	112	-	112
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>88</b>	<b>28</b>	<b>116</b>
<b>в том числе:</b>			
курсовая работа	-	-	-
индивидуальный проект	-	-	-
другие виды самостоятельной работы: самоподготовка, изучение материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю	88	22	110
реферат	-	6	6

<b>Консультации</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине</b>	Зачет	Дифференцированный зачет	зачет, дифференцированный зачет

\* 5-6 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев;

7-8 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Общая технология производства копченых изделий</b>			
Тема 1 Ассортимент копченых изделий	Содержание учебного материала: . Ассортимент копченых изделий. Технологические процессы производства копченых изделий	10	1,2
	Лабораторная работа №1 Изучение схемы разделки свиных полутуш для производства цельномышечных из свинины	4	
	Лабораторная работа №2 Составление и анализ схем технологических процессов производства запеченных, копчено-вареных цельномышечных продуктов из свинины	4	
	Лабораторная работа №3 - Изучение технологических схем производства ветчины в форме и ветчины для завтрака.	6	
	Лабораторная работа №4 Составление и анализ схем технологических процессов производства сырокопченых продуктов из свинины	6	
	Практическое занятие №1 Изучение действующих стандартов к качеству цельномышечных продуктов из свинины, говядины, баранины	6	
Тема .2 Подготовка сырья для производства копченых изделий	Содержание учебного материала: Виды сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий. Посолочные ингредиенты. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов. Схемы разделки полутуш для производства копченых изделий. Подготовка мясного сырья: разделка, обвалка, жиловка..	16	
	Лабораторное занятие № 5. Изучение схемы разделки говядины для производства цельномышечных продуктов	4	
	Лабораторное занятие № 6. Изучение схемы разделки баранины для производства цельномышечных продуктов	4	
	Лабораторное занятие № 7 Изучение технологических особенностей производства копченых и запечённых продуктов из мяса птицы	6	
	Практическое занятие №2 Технологические расчеты по отделению выработки копченых изделий: расчет сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	10	
	Практическое занятие №3 Технологические расчеты по отделению выработки	10	

	копченых изделий: расчет рабочей силы		
Тема 3 Технология посола сы- рья для производства копченых изделий.	Содержание учебного материала: Технология посола сырья. Способы и методы посола мяса для производства копченых изделий. Сущность процесса. Шприцевание. Интен-сивные способы обработки сырья при посоле. Подготовка к тепловой обработке. Посо-лочные агрегаты. Оборудование для посола свинокопченостей.	18	
	Лабораторное занятие № 8. Изучение влияния вида посола на качество цельномышеч-ных продуктов	8	
	Лабораторное занятие № 9. Изучение способов интенсификации процесса посола и вли-яние его на выход	8	
	Лабораторное занятие №10 Виды пищевых добавок для применяемых при посоле	8	
	Практическое занятие №4 Изучение работы инъектора. Изучение работы оборудования для интенсивной обработки мясного сырья	10	
Тема 4 Термическая обработк копченых изделий.	Содержание учебного материала: Методы и способы варки и запекания мясных продук-тов. Изменения, происходящие в мясных продуктах при варке и запекании; охлаждение мясных продуктов после варки и запекания. Сущность копчения мясных продуктов. Способы и методы копчения. Изменения мясных продуктов при копчении. Условия и режимы сушки мясных продуктов после копчения. Оборудование для термической об-работки копченых изделий. Агрегаты для термической обработки, варочные чаны.	26	
	Лабораторное занятие №11 Изучение вида термической обработки на выход готового продукта, качественных показателей и показателей безопасности	4	
	Лабораторное занятие №12 Изучение качественных показателей готовой продукции	4	
	Лабораторное занятие №13 Изучение влияния видов термической обработки и упаковки на продолжительность хранения копченых изделий	4	
	Практическое занятие №5 Технологические расчеты по отделению выработки копченых изделий: подбор и расчет технологического оборудования	10	
	Практическое занятие №6 Контроль технологических процессов в термическом отделе-нии.	10	
	Практическое занятие №7 Изучение работы оборудования ротоционных печей, варчных котлов	10	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 Тематика домашних заданий</b>		58	3



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Одно- и многоигольчатыеинъекторы для введения рассола. Безигольныеинъектирование.</li> <li>2. Аппараты для выдержки посоленного мяса.</li> <li>3. Способы интенсификации посола, механическое массирование в атмосфере и в вакууме</li> <li>4. Оборудование для термической обработки копченых изделий.</li> <li>5. Агрегаты для термической обработки, варочные чаны</li> <li>6. Упаковывание, хранение и транспортирование копченых изделий.</li> <li>7. Упаковочные материалы для полуфабрикатов и предъявляемые требования к ним.</li> <li>8. Упаковывание полуфабрикатов в термоусадочную пленку.</li> <li>9. Применение барьерных технологий</li> </ol>			
<b>Раздел 2. Технология производства полуфабрикатов</b>			
Тема 1 Ассортимент и классификация полуфабрикатов.	Содержание учебного материала: Ассортимент и классификация мясных полуфабрикатов.	6	1,2
	Лабораторная работа № 14. Изучение требований к качеству полуфабрикатов (категории и классификация)	8	
	Практическое занятие №8 Изучение схемы контроля качества при производстве полуфабрикатов	10	
Тема 2. Технология производства полуфабрикатов.	Содержание учебного материала: Сырье, специи и материалы, используемые для производства полуфабрикатов. Использование парного мяса. Схемы разделки полутуш для производства полуфабрикатов. Классификация оборудования для производства мясных полуфабрикатов. Котлетный автомат. Ленточная пила для разделки отрубов мяса на порции. Оборудование для производства замороженных полуфабрикатов	15	
	Лабораторная работа № 15. Технология производства полуфабрикатов из свинины	8	
	Лабораторная работа № 16. Технология производства полуфабрикатов из говядины	8	
	Лабораторная работа № 17. Технология производства полуфабрикатов из баранины	4	
	Лабораторная работа № 18. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	6	
	Лабораторная работа № 19 Изучение показателей качества натуральных и рубленых полуфабрикатов	4	
	Лабораторная работа № 20 Изучение показателей качества рубленых полуфабрикатов в тестовой оболочке	6	
Лабораторная работа № 21 Изучение показателей качества мясо-растительных полуфабрикатов в тестовой оболочке	6		

	Практическое занятие № 9 Технологические расчеты по отделению выработки полуфабрикатов: расчет сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов	12	
	Практическое занятие № 10 Технологические расчеты по отделению выработки полуфабрикатов	11	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b>		58	3
<b>Тематика домашних заданий</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Производство маринованных натуральных полуфабрикатов.</li> <li>2. Производство панированных полуфабрикатов</li> <li>3. Ассортимент и общая характеристика вторых замороженных готовых блюд.</li> <li>4. Требования к качеству полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд</li> <li>5. Организация производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.</li> <li>6. Подготовка основного сырья растительного происхождения</li> <li>7. Подготовка основного сырья животного происхождения: субпродуктов, жирового сырья, яиц и яичепродуктов</li> </ol>			
<b>Курсовая работа (проект) не предусмотрено</b>			
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение литературных источников</li> <li>2. Решение типовых задач, тестирование</li> </ol>			
<b>Консультации</b>		40	
<b>Всего</b>		<b>363</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3.1 Образовательные технологии

Для подготовки специалистов среднего звена в образовательном процессе широко используются такие формы проведения занятий как:

- круглый стол;
- семинар;
- разбор конкретных ситуаций;
- деловые и ролевые игры;
- групповые дискуссии и др.

Образовательные технологии, применяемые в процессе изучения дисциплины:

- модульные технологии;
- технология критического мышления;
- информационно-коммуникативные технологии;
- кейс-технологии.

Применение данных технологий позволит сократить временные затраты на подготовку обучающихся к учебным занятиям; будет способствовать формированию ключевых компетенций.

#### Перечень тем и видов занятий, проводимых в активной и интерактивной формах

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Активный, интерактивный метод	Объем, ч.
1	Практическое занятие	Нормативные документы используемые при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.	Разбор конкретных ситуаций	4
2	Теоретическое обучение	Изучение схемы разделки птицы для производства полуфабрикатов	Групповое обсуждение	2
3	Практическое занятие	Изучение схемы разделки крупнокусковых полуфабрикатов на порционные	Разбор конкретных ситуаций	2
4	Практическое занятие	Изучение норм выхода мелкокусковых полуфабрикатов	Деловая игра	2
5	Теоретическое обучение	Изучение технологии посола цельномышечных продуктов	Разбор конкретных ситуаций	2
6	Практическое занятие	Составление рецептов посолочных смесей.	Групповая дискуссия	2
7	Теоретическое обучение	Комплексные посолочные смеси : состав, назначение компонентов .	Круглый стол	2
8	Теоретическое обучение	Изучение влияния посола на качество готовой продукции	Групповая дискуссия	2
9	Практическое занятие	Составление технологических производства ветчины в форме	Круглый стол	2
10	Практическое занятие	Расчет сырья и готовой при производстве конкретного наименования полуфабриката.	Круглый стол	2
<b>Всего</b>				<b>22</b>

### 3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№	Наименование помещений для проведения всех видов	Адрес (местоположение) поме-
---	--	------------------------------

п/п	учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	щений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
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 « <b>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции</b> »: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, 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, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций « <b>Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья</b> »: 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
5	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций « <b>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</b> »: 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 - технологии и экспертизы продукции животноводства, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181

	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.	
7	Учебная аудитория для самостоятельной работы и курсового проектирования: 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

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

### 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

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Гуринович Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2021 [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00
2	Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животно-	1.00

	водства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 176 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	
--	--	--

### Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Асминкина Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 166 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	1.00
2	Канашевич А. В. ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий» [Электронный ресурс]: конспект лекций / Канашевич А. В. - Кемерово: КемГУ, 2018 - 129 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00

### Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : И. Н. Пономарева, Е. А. Стебенева] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]	1.00
2	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся направление среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: Н. М. Дерканосова, С. А. Ше-ламова, О. А. Василенко, Н. А. Каширина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m154590.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m154590.pdf</a>	1,00

### Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник ВГАУ
2	СФЕРА: Мясная промышленность / ООО Издательский дом СФЕРА – Санкт-Петербург, 2012 -
3	Мясная индустрия/ ООО Редакция журнала «Мясная индустрия» - Москва, 1993 -
4	Мясные технологии/ ООО «Отраслевые ведомости» - Москва, 2003 -

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

<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/](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
	6.	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 (продлонгация до 28.03.2027)
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Контроль и оценка промежуточного контроля результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем на экзамене и по результатам выполнения и сдачи курсовой работы

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять технологические схемы производства копченых изделий и полуфабрикатов, для конкретных производственных условий;</li> <li>составлять машинно-аппаратурные схемы производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>– составлять схемы производственного контроля производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>– проводить технологические операции процесса производства порционных, рубленых полуфабрикатов;</li> <li>– проводить технологические операции по разделке мяса птицы на полуфабрикаты;</li> <li>– выполнять технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>– выявлять брак, допущенный при производстве копченых изделий и полуфабрикатов,</li> <li>- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</li> <li>– устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>.Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>– требования охраны труда и правила</li> </ul>	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение домашних заданий, работа с информацией, документами, литературой;</li> <li>- выполнение практических заданий по теме занятий;</li> <li>подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий;</li> <li>- зачет</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul> <p>Формы оценки результативности обучения: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> формирование результата промежуточной аттестации с учетом результатов текущего</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля</li> </ul>

техники безопасности производства копченых изделий и полуфабрикатов	
---	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Общие компетенции</b>		
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - аргументировано обосновывать выбор своей профессии.	- контроль за работой обучающихся на практических и лабораторных занятиях; - контроль решения ситуационных задач, подготовка, рефератов, докладов; - опрос; - тестирование; - зачет
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации производства копченых изделий и полуфабрикатов. - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- дифференцированный зачет
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по производству копченых изделий и полуфабрикатов.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для производства копченых изделий и полуфабрикатов.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	

<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства конечных изделий и полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p><b>Профессиональные компетенции</b></p>		
<p><b>ПК 3.1.</b> Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>Владение методами и способами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и полуфабриката;</li> <li>- обоснованного выбора производственного инвентаря, инструментов и оборудования</li> <li>- грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением</li> <li>- полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки;</li> <li>- четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д.)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i><b>Текущий контроль:</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения заданий;</li> <li>- контроль решения ситуационных задач, подготовки проектов, рефератов, докладов и т.д.;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- контрольная работа;</li> <li>- контроль за работой обучающихся на практических и лабораторных</li> </ul>

<p><b>ПК 3.2.</b> Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования</li> <li>- строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса</li> <li>- своевременное корректирование режимов технологического процесса</li> <li>- грамотное ведение технологических расчетов</li> <li>- строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса</li> </ul>	<p>занятиях;</p> <p>-оценка работы в малых группах;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>-зачет, дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять сущность режимов и технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- проводить технологические расчеты при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- вести контроль технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен объяснить устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования для производства колбасных изделий;</li> <li>- грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности</li> </ul>	

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

### 5.1 Критерии оценки текущего контроля

#### 5.1.1 Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«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 литературой.
«неудовлетворительно», низкий уровень	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.

#### 5.1.2 Критерии оценки тестирования

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	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-техническую документацию, 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 обучающегося обоснована, в

работе присутствуют ссылки на нормативно-техническую документацию.

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 соответствующие 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**

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 Критерии оценки промежуточной аттестации**

#### **5.2.1 Критерии оценки дифференцированного зачета**

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающимся были соблюдены условия допуска к зачету; обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала по предложенным вопросам; хорошо владеет основными терминами и понятиями; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; раскрывает смысл предлагаемых вопросов и заданий; показывает умение формулировать выводы и обобщения по теме заданий.
«Не зачтено»	Наличие серьезных упущений в процессе изложения материала; неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении ответов на предложенные вопросы.

#### **5.2.2 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», низкий уровень	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 Оценочные средства

### 5.3.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

#### 5.3.1.1 Устный опрос

1. Как осуществляется входной контроль сырья направленный на производство копченых изделий и полуфабрикатов;
2. Как осуществляется входной контроль вспомогательных материалов направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов
3. Параметры органолептического копченых изделий и полуфабрикатов
4. Измельчение. Способы измельчения и степень измельчения сырья при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.
5. Влияние уровня рН мяса на качество копченых изделий.
6. Контроль качества сырья, копченых изделий и полуфабрикатов. Как осуществляется и на каких стадиях технологического процесса?
7. Источники и пути обсеменения микроорганизмами копченых изделий и полуфабрикатов.
  11. Цель, сущность и способы посола при копченых изделий.
  12. Классификация копченых изделий и полуфабрикатов.
  13. Дефекты копченых изделий, не допускающихся к реализации.
  14. Дефекты копченых изделий полуфабрикатов, не допускающихся к реализации
- Признаки принадлежности полуфабрикатов к той или иной
15. Виды посолов мяса при копченых изделий (сухой и мокрый). Что происходит с мясом в процессе посола?
16. Недостатки качества формованных изделий и причины их вызывающие.
17. Контроль качества цельномышечных продуктов.
18. Режимы хранения и сроки реализации копченых изделий и полуфабрикатов .

#### 5.3.1.2. Тестовые задания

1. **Мясные полуфабрикаты - это .....**
  - a) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
  - b) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
  - c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
  - d) процесс обработки продуктов
2. **По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...**
  - a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
  - b) натуральные, мясной фарш, пельмени
  - c) котлеты, пельмени, мясной фарш
  - d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарши
3. **Основным сырьем для полуфабрикатов является:**
  - a) телятина, свинина 1-4 категорий
  - b) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
  - c) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
  - d) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
4. **Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает**

- a) разделку туши (полутуши), обвалку, жиловку и сортировку
- b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- c) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

**5. Разделкой мяса называют операции по ...**

- a) разделению туши на семь частей
- b) разделению туши на две части
- c) *расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши*
- d) разделению туши на три части

**6. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют**

- a) *лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части*
- b) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- c) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- d) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

**7. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...**

- a) безкостные
- b) мясокостные
- c) костные
- d) *крупнокусковые, порционные, мелкокусковые*

**8. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют**

- a) *говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде*
- b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- c) свинину 1,2,3 и 4 категорий
- d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

**9. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?**

- a) мясо размороженное
- b) мясо птицы
- c) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
- d) *мясо, замороженное более одного раза*

**10. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов**

- a) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 °С
- b) *крупный кусок иницируется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С*
- c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
- d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

**11. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:**

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) *вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка*
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**12. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:**

- a) *вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка*
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**13. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:**

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- b) *тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка*
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...**

- a) 12 ч.
- b) 24 ч.
- c) 72 ч.
- d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**15. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...**

- a) 12 °С.
- b) 10 °С
- c) не ниже 0 и не выше 8 °С, замороженные - не выше 8 °С.
- d) 16 °С

**16. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...**

- a) *мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-*

17

*% массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши*

- b) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей

и

- покромки от говядины I категории)  
c) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)  
d) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

**17. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**

- a) 12 ч.  
b) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.  
c) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.  
d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**18. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...**

- a) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей

и

- покромки от говядины I категории)  
b) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных  
c) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины  
d) из мяса птицы

**19. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...**

- a) в пределах  $0-8^{\circ}\text{C}$   
b)  $10^{\circ}\text{C}$   
c)  $12^{\circ}\text{C}$   
d)  $16^{\circ}\text{C}$

**20. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**

- a) 12 ч.  
b) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.  
c) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.  
d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**21. Технологическая схема производства фасованного мяса**

- a) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация  
b) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация  
c) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка,

охлаждение, хранение, транспортирование, реализация  
d) *разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация*

### **5.3.1.3 Перечень тем рефератов**

- Консистенция мяса и факторы ее определяющие Последовательность развития автоматических процессов в мясе после убоя животных
- Измельчение водосвязывающей способности мяса и его консистенции в процессе автолиза Классификация мяса на костях
- Оценка качества туш убойных животных
- Показатели, характеризующие пищевую и биологическую ценность мяса Аминокислотный состав и структура белков

### **5.3.1.4 Перечень тем индивидуальных заданий**

- 1 Технология производства пельменей, котлет, карбонада.
- 2 Технология производства паштета, шпика, соленого рулета.
- 3 Технология производства мясных хлебов, буженины, свиных ребер.
- 4 Технология производства котлет, пельменей, колбасы ливерной.
- 5 Технология производства колбасы вареной, сосисок, ветчины.
- 6 Технология производства бекона, шпика венгерского, тамбовского карбонада.
- 7 Технология производства натуральных полуфабрикатов, окорока, ветчины.
- 8 Технология производства паштета, холодца, корейки.

### **5.3.1.4 Перечень практических заданий**

1. Используя технический регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», выполнить задания 1-3:

Задание 1 Перечислить температурные режимы, которые должны выдерживаться в ходе разделки, обвалки и жиловки мяса (ст. 49), подготовки кишечной оболочки (ст.63), измельчения и посола мяса (ст. 66), приготовления фарша и наполнения оболочек (ст. 67)

Задание 2 Указать требования к использованию нитрита натрия (нитрита калия) (ст.

Задание 3 Ознакомиться с требованиями к маркировке мясной продукции (ст. 107 а, б, в).

Задание 4 Используя раздаточный материал, зарисовать схемы разделки говядины, свинины и баранины полуфабрикатов.

Задание 5 Используя ГОСТ 32951-2014 – «Полуфабрикаты мясные и мясо содержащие» и приложение А ознакомиться с классификацией крупнокусковых полуфабрикатов.

## **5.3.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **5.3.2.1 Перечень вопросов для зачета**

1. В чем недостаток отечественных схем разделки туш. Каковы общие принципы сортовой разделки туш?

2. Ассортимент деликатесных продуктов, вырабатываемых из различного вида мяса сельскохозяйственных животных.

3. Как осуществляется посол сырья?

4. Какие виды ускорения посола Вы знаете?

5. Какие операции относятся к термической обработки?

6. Технологический процесс производства продуктов из баранины.

7. Технологический процесс производства вареных продуктов из свинины.

8. Технологический процесс производства ветчины в оболочке и ветчины для завтрака.




9. Технологический процесс производства прессованного вареного мяса из свиных голов.
10. Технологический процесс производства копчено-вареных кореек и грудинок.
11. Технологический процесс производства продуктов из свинины.
12. Химические методы исследования деликатесных продуктов.
13. Ассортимент производства деликатесных продуктов из субпродуктов и мяса птицы.
14. Как осуществляется посол сырья?
15. Какие виды ускорения посола Вы знаете?
16. Какие операции относятся к термической обработки?
17. Расскажите о технологическом процессе производства деликатесных изделий и субпродуктов.
18. Расскажите о технологическом процессе производства деликатесных продуктов из мяса птицы.
18. Напишите технологическую схему процесса производства ветчин из субпродуктов.
19. Напишите технологическую схему процесса производства ветчины из мяса птицы.
20. Напишите технологическую схему процесса производства деликатесных изделий - пастромы утиной.
21. Напишите технологическую схему процесса производства пастромы индюшиной.
22. Напишите технологическую схему процесса производства пастромы гусиной.
23. Как происходит отбор мясных образцов на исследование?
24. Как происходит образование гелей при производстве продуктов?
25. Перечислите физико-химические методы исследования деликатесных изделий из мяса птицы.

#### **5.3.2.2 Перечень вопросов для дифференцированного зачета**

1. Ассортимент полуфабрикатов. Состояние рынка производства полуфабрикатов. Основные направления формирования структуры ассортимента полуфабрикатов
2. Натуральные полуфабрикаты: полный групповой ассортимент полуфабрикатов. Товарная характеристика полуфабрикатов. Требования к сырью, применяемому в производстве натуральных полуфабрикатов
3. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырья, маринады)
4. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции
5. Технологическая схема производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов, ассортимент готовой продукции
6. Ассортимент замороженных полуфабрикатов. Технологическая схема производствапельменей. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции
7. Технологическая схема производства котлет, в том числе с белковыми добавками. Порядок подготовки белковых добавок. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
8. Технологическая схема производства мясо-растительных котлет. Порядок подготовки растительных компонентов. Роль производства мясо-растительных котлет с технологической и питательной точек зрения
9. Технологическая схема производства фаршей, способы упаковки фаршей. Использование белковых добавок в технологии фаршей: формы белковых препаратов, способ их подготовки и использования, уровень замены мясного сырья белковыми добавками

10. Технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент продукции, направления использования.
11. Современные способы упаковки натуральных полуфабрикатов, преимущества новых технологий. Применяемое оборудование.
12. Перечень и описание основного и вспомогательного сырья, используемого в технологиипельменей. Порядок подготовки отдельных видов сырья
13. Производство быстрозамороженных готовых блюд (приготовление мясной части блюд, соусов, гарниров).
14. Обезвоживание мясопродуктов методом сублимации. Характеристика используемого сырья и получаемых продуктов.
15. Технология сублимации мяса и мясных продуктов. Технические средства для сублимации.
16. Опишите условия хранения продуктов, полученных при сублимации. Требования к упаковке и таре.
17. Ассортимент вторых быстрозамороженных готовых блюд. Условия их хранения.
18. Технологическая схема производства быстрозамороженных мясных блюд с гарниром.
19. Технология приготовления быстрозамороженных изделий из теста.
20. Технологическая схема производства фасованного мяса. Ассортимент готовой продукции и требования к качеству.

**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
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>п. 3.2 п. 3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>п. 3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p>нет</p>