

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

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 г. № 33389.


Составитель:
канд.с.-х. наук, доцент кафедры товароведения
и экспертизы товаров

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Глинкина И.М.

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.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	16
5	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.05.01 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является частью основной профессиональной образовательной 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.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Дисциплина реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 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

Целью изучения дисциплины МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного и технологического контроля по показателям безопасности и качества вырабатываемых полуфабрикатов из мяса птицы; изучение функционального назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания, технических характеристик и влияния неисправностей в работе оборудования на ход технологического процесса.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и терминов технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение классификации, особенностей, номенклатуры и ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы;
- формирование знаний в области производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- знания в области ведения учета и отчетности при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение качественных показателей сырья и полуфабрикатов, факторов, формирующих и сохраняющих качество, методик определения показателей качества;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося 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 личного

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 обучающегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

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

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 ч., включая:
 обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 256 ч.;
 самостоятельную работу обучающегося – 104 ч.;
 консультации – 24 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебной работы	Объем часов	
	4/6 семестр*	Итого
Максимальная учебная нагрузка (всего)	384	384
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	256	256
в том числе		
Лекции	128	128
практические занятия	-	-
в т.ч. практическая подготовка	4	4
лабораторные занятия	128	128
Самостоятельная работа (всего)	104	104
в том числе:		
курсовая работа	-	-
индивидуальный проект	-	-
другие виды самостоятельной работы: самоподготовка, изучение материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю	104	104
Реферат	-	-
Консультации	24	24
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет

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

6 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 МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Сырье для птицеперерабатывающей промышленности			
Тема 1 Классификация, характеристика сельскохозяйственной птицы. Показатели мясной продуктивности.	Содержание Классификация сельскохозяйственной птицы. Породы, линии, гибриды, кроссы птицы. Конституция. Экстерьер. Сроки выращивания молодняка различных видов птицы.	5	1, 2
	Лабораторные занятия. Изучение видовых и породных особенностей птицы. Определение типа конституции. Исследование экстерьерных характеристик. Продуктивные показатели птицы. Периоды созревания.	5	
	Содержание. Мясная продуктивность различных видов птицы. Основные термины и определения. Оценка мясной продуктивности по экстерьеру и конституции.	5	
	Лабораторные занятия. Определение и расчет показателей: <ul style="list-style-type: none"> • предубойная живая масса, • скорость роста птицы, • быстрота оперяемости, • тип телосложения, • убойная масса, • убойный выход, • выход съедобных и несъедобных частей, • выход грудной части, • количество мышечной ткани, • упитанность 	5	
Тема 2 Приемка птицы. Подготовка к убою, убой.	Содержание. Доставка птицы к месту обработки. Приемка и содержание птицы. Основные технологические операции подготовки птицы к убою. Оглушение птицы. Убой и обескровливание.	6	
	Лабораторные занятия. Приемка птицы, осмотр. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Сравнение выхода тушек и продуктов убоя в зависимости от способа оглушения. Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы.	10	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 Тематика домашних заданий - подготовка расчетов по практическим заданиям; - подготовка ответов на вопросы к лабораторным занятиям; - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам,		26	3

главам учебных пособий, составленным преподавателем)			
Раздел 2 Технологический процесс производства мяса птицы			
Тема 1 Первичная переработка птицы	Содержание. Анатомическое строение тушки птицы. Первичная обработка птицы. Потрошение тушек. Основные технологические операции. Организация технологических процессов, контроль качества.	8	1, 2
	Лабораторные занятия. Удаление оперения. Потрошение и полупотрошение. обработка субпродуктов; – сбор и переработка жира с мышечных желудков; – сбор и обработка перо-пухового сырья; – сбор технических отходов; – охлаждение тушек и субпродуктов; – сортировка, взвешивание, упаковка тушек и субпродуктов в потребительскую и транспортную тару; – холодильная обработка: охлаждение, замораживание и хранение; – реализация.	10	
Тема 2 Технологическое оборудование для первичной переработки птицы	Содержание. Технологическое оборудование, технологические схемы первичной переработки птицы.	8	
	Лабораторные занятия. Изучение технологического оборудования для первичной переработки птицы. Основные режимы и технологические параметры. Технохимический контроль. Составление технологической схемы первичной переработки птицы.	10	
Тема 3 Показатели качества мяса птицы	Содержание. Мясо птицы в тушках. Состав, пищевая ценность и свойства сырья. Морфологическое строение. Химический состав. Содержание витаминов. Содержание минеральных веществ. Биологическая ценность белков мяса. Контаминация тушек птицы.	8	
	Лабораторные занятия. Оценка качества сырья органолептическими и физико-химическими методами. Определение состояния тушек, упитанности, наличия дефектов. Определение сорта.	10	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Тематика домашних заданий 1. Составление технологической схемы первичной переработки птицы. 2. Изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество мяса птицы. 3. Определение сорта тушек. 4. Сроки годности тушек в зависимости от термического состояния. 5. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)		26	

Раздел 3 Технологии продуктов из мяса птицы			
Тема 1 Подготовка мяса птицы к переработке	Содержание. Ассортимент продукции из мяса птицы. Технологические операции по подготовке мяса птицы и субпродуктов к переработке. Разделка и обвалка. Индексы качества.	10	1, 2
	Лабораторные занятия. Сорта продукции из мяса и субпродуктов птицы. Требования к мясу птицы для промышленной переработки. Органолептические и физико-химические показатели кускового бескостного мяса птицы. Расчет выхода частей при универсальной разделке тушек кур. Ведомость разделки. Определение КПС, коэффициентов сортности сырья.	10	
Тема 2 Технология мяса птицы механической обвалки	Содержание. Способы механической обвалки. Технология производства МПМО. Химический состав и технологические свойства МПМО.	10	1, 2
	Лабораторные занятия. Механическая обвалка на прессах. Схема узла прессования. Механическая обвалка на барабанах. Ассортимент и требования к качеству МПМО. Органолептические и физико-химические показатели МПМО.	10	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3			
Тематика домашних заданий 1. Способы размораживания мяса птицы. 2. Схемы универсальной и комбинированной разделки тушек кур и цыплят-бройлеров. 3. Схема разделки и обвалки тушек птицы. 4. Оборудование для механической обвалки. 5. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		26	3
Раздел 4 Технология полуфабрикатов из мяса птицы			
Тема 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание. Полуфабрикаты из мяса птицы. Ассортимент. Классификация полуфабрикатов. Термины и определения.	20	1, 2
	Лабораторные занятия. Органолептические и физико-химические показатели полуфабрикатов из мяса птицы.	18	
Тема 2 Технология натуральных полуфабрикатов	Содержание. Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов. Полуфабрикаты натуральные с приправами. Полуфабрикаты натуральные панированные. Полуфабрикаты натуральные фаршированные. Полуфабрикаты натуральные маринованные. Фасовывка и упаковывание натуральных полуфабрикатов.	20	
	Лабораторные занятия. Характеристика частей тушек птицы. Технологическая схема производства натуральных панированных полуфабрикатов. Технология подготовки сырья для начинок фаршированных полуфабрикатов. Технологии маринования натуральных полуфабрикатов.	20	
Тема 3 Технология рубленых	Содержание. Ассортимент рубленых полуфабрикатов. Формование рубленых полуфабрикатов. Экструзионно-формовочные машины. Упаковка, холодильная	20	

полуфабрикатов	обработка, хранение рубленых полуфабрикатов.		
	Лабораторные занятия. Технологическая схема производства рубленых формованных полуфабрикатов. Формовочные машины GEA для рубленых полуфабрикатов.	20	
Тема 4 Замороженные полуфабрикаты в тесте	Содержание. Ассортимен. Технология изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте из мяса птицы.	8	1, 2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4			
Тематика домашних заданий			
1. Устройства и машины для разделки тушек птицы.			
2. Экструзионно-формовочная машина Cognisoria KN-551 Rheon			
3. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
Консультации		24	
Всего		384	

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)

Практическая подготовка по дисциплине включает в себя проведение практических занятий по дисциплине МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы на профильных предприятиях (организациях) с использованием их материально-технической базы (ООО УК «ДОН-АГРО», ООО «Заречное», АХ «Мираторг», ПАО ГК «Черкизово») в объеме, указанном в таблице 2.1.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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	Лабораторное занятие	Определение типа конституции.	Разбор конкретных ситуаций	2
2	Теоретическое обучение	Расчет показателей мясной продуктивности.	Разбор конкретных ситуаций	2
3	Лабораторное занятие	Сравнение выхода тушек и продуктов убоя в зависимости от способа огушения.	Групповая дискуссия	2
4	Теоретическое обучение	Морфологическое строение тушек птицы.	Круглый стол	2
5	Лабораторное занятие	Расчет выхода частей при универсальной разделке тушек кур.	Круглый стол	1
6	Лабораторное занятие	Расчет выхода частей при универсальной разделке тушек кур. Ведомость разделки.	Деловая игра	1
7	Теоретическое обучение	Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов.	Групповая дискуссия	2
Всего				12

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: 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 «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, 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
5	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, 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 консультаций: комплект учебной и лабораторной мебели, набор демонстрационного и наглядного оборудования: плакаты со схемами	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181

	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
8	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ" 05.06.16 г. - 05.06.21 г.	347830, Ростовская обл., Каменский р-н, х. Старая Станица, ул. Лебединая, д. 3

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. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Гуринович Г. В. - Кемерово: КемГУ, 2016 - 129 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00

2	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]	1.00
---	--	------

Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 [электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Курочкин А. А. - Москва: Издательство Юрайт, 2020 - 255 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]	1.00
2	Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: учебное пособие / Миколайчик И. Н., Морозова Л. А., Субботина Н. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 284 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00
3	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, 2021 - 316 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 "Выполнение работ по профессиям: "Обвальщик мяса", "Жиловщик мяса и субпродуктов", "Изготовитель мясных полуфабрикатов", "Изготовитель пищевого сырья и полуфабрикатов" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. О. В. Василенко] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]	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/>)

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 лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы; - организовывать и контролировать все стадии технологического производства 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение домашних заданий, работа с информацией, документами, литературой; - выполнение практических заданий по теме занятий; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий;
<p>полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы; - выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; - устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; - обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; - производить контроль качества готовой продукции; - готовить продукцию к реализации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы; - требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы; - режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы; - изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства. 	<ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет; <p>Формы оценки результативности обучения: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации с учетом результатов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - аргументировано обосновывать выбор своей профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за работой обучающихся на лабораторных занятиях; - контроль решения ситуационных задач; - выполнение индивидуальных заданий - опрос; - тестирование; - дифференцированный зачет
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации обработки продуктов убоя. - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по обработке продуктов убоя. 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для обработки продуктов убоя. 	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки продуктов убоя.	
Профессиональные компетенции		
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;	
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья;	
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования	
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	- грамотность проведения отбора	

<p>ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>проб с последующим их документальным оформлением</p> <ul style="list-style-type: none"> - полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки; - четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и полуфабриката соответствующим нормативно-техническим документам; - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса - своевременное корректирование режимов технологического процесса; - грамотное ведение технологических расчетов; - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы. 	<p>контроль за работой обучающихся на лабораторных занятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль решения ситуационных задач; - выполнение индивидуальных заданий - опрос; - тестирование; - дифференцированный зачет
---	--	---

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 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 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. Дайте определение понятиям «порода», «линия», «кросс».
2. Перечислите основные типы конституции птиц.
3. Что такое бройлер?
4. На основе каких мясных пород кур получают бройлеров?
5. Перечислите отечественные мясные породы кур.
6. Какие породы и кроссы уток вам известны?
7. Назовите основные породы и кроссы индеек.
8. Охарактеризуйте современные породы гусей и уровень их продуктивности.
9. По каким показателям характеризуется и оценивается мясная продуктивность птицы?
10. Какие сроки выращивания и живая масса молодняка разных видов птицы в убойном возрасте?
11. Какие требования необходимо соблюдать при отлове и транспортировке птицы на убой?
12. Назовите цель, условия проведения и продолжительность предубойной голодной выдержки птицы?
13. Назовите цель и способы оглушения птицы.
14. Каковы особенности газового оглушения птицы?
15. Как осуществляют тепловую обработку тушек птицы и удаление оперения?
16. Для каких целей при переработке птицы применяется воскомасса?
17. Какие современные технологии применяются для упаковки тушек птицы?
18. Назовите способ и режимы охлаждения тушек птиц?
19. Назовите основные показатели качества тушек кур и цыплят-бройлеров?
20. Назовите сроки и режимы хранения охлажденных тушек?
21. Назвать наиболее ценные части тушек птицы, сопоставить выход частей от тушки в зависимости от вида птицы.
22. Особенности химического состава мяса птицы.
23. Особенности морфологического состава мяса птицы.
24. Показатели биологической ценности мяса птицы.
25. Сопоставить характеристики белого и красного мяса птицы.
26. Выявить особенности мяса птицы индейки.
27. Дать характеристику мяса в зависимости от вида птицы: куры, цыплята-бройлеры, индейки и другие.
28. Назвать и дать характеристику наиболее ценных субпродуктов птицы.
29. Назвать пищевые субпродукты птицы и направления их промышленного использования.
30. Сопоставить химический состав субпродуктов и мяса птицы и особенности белкового состава.
31. Дать характеристику жировой ткани птицы.
32. Сформулировать требования к мясу птицы для изготовления мясных продуктов.
33. Принцип, положенный в основу деления продуктов из мяса птицы на сорта.
34. Способы размораживания мяса птицы, критерии, определяющие эффективность способов. Ограничения на применение отдельных способов.
35. Состав операций по подготовке мяса птицы к производству мясных продуктов и их назначение.
36. Схемы разделки тушек птицы, направления использования сырья от разделки.
37. Особенности обвалки мяса птицы. Выход обваленного мяса.

38. Пояснить смысл показателя «коэффициент потребительской стоимости мяса птицы» и объяснить принцип его расчета.
39. Способы механической обвалки мяса.
40. Виды мяса птицы механической обвалки (МПМО). Особенности технологических и органолептических свойств МПМО в зависимости от способа получения.
41. Назвать критерии, по которым можно сравнивать способы механической обвалки мяса птицы.
42. Технология производства МПМО.
43. Нормативный выход мяса птицы механической обвалки, факторы, влияющие на выход.
44. Назвать факторы формирования ассортимента МПМО.
45. Пояснить принципиальное различие между мясом птицы низкого и высокого давления сепарации.
46. Назвать показатели качества МПМО, влияющие на его безопасность и технологические свойства.
47. Назвать перечень технологических показателей, по которым можно сравнивать мясо птицы ручной и механической обвалки.
48. Особенности физико-химических показателей мяса птицы механической обвалки для производства продуктов детского питания.
49. Современные направления в технологии мяса птицы механической обвалки.
50. Критерии классификации полуфабрикатов из мяса птицы.
51. Разделка тушек птицы на натуральные полуфабрикаты, виды натуральных полуфабрикатов.
52. Какие способы используются для расширения ассортимента натуральных полуфабрикатов?
53. Дать характеристику маринованным полуфабрикатам, назначение маринования полуфабрикатов.
54. Панировки для полуфабрикатов, их состав.
55. Сопоставить технологии сухого, жидкого и комбинированного панирования полуфабрикатов.
56. Сроки годности натуральных полуфабрикатов в зависимости от технологии изготовления.
57. Ассортимент рубленых полуфабрикатов, сырье, используемое для их изготовления.

5.3.1.2. Тестовые задания

1. К основным показателям мясной продуктивности птицы относятся:
 - а) живая масса, предубойная живая масса, скорость роста птицы,
 - б) быстрота оперяемости,
 - в) убойная масса, убойный выход, выход съедобных и несъедобных частей;
 - г) все вышеперечисленные;
 - д) ни один из вышеперечисленных.

2. Основной признак, по которому определяют количество мяса у птицы любого возраста – это...
 - а) убойный выход,
 - б) живая масса,
 - в) выход грудной части,
 - г) упитанность.

3. Признак, учитываемый у мясного молодняка, от которого зависит время выращивания молодняка до убойных кондиций - ...
- а) живая масса,
 - б) среднесуточный прирост,
 - в) скорость роста.
4. Голодная выдержка птицы составляет:
- а) 12-16 часов,
 - б) 4-6 часов,
 - в) 5-6 суток,
 - г) 2-3 суток.
5. ... - это отношение убойной массы к массе перед убоем, выраженное в процентах
- а) убойный выход,
 - б) убойная масса,
 - в) скорость роста.
6. Живая масса цыпленка-бройлера составляет в среднем...
- а) 500-800 г
 - б) 2,0-2,5 кг
 - в) 1,6-2,0 кг
7. По типу телосложения можно судить о ...
- а) количестве и качестве мяса,
 - б) товарной ценности мяса,
 - в) а) и б) верны,
 - г) ни о чем из вышеперечисленного.
8. При оценке птицы по внешнему виду принято оценивать:
- а) ширину и выпуклость груди, длину и ширину спины, длину киля грудной кости, степень развития грудных и ножных мышц;
 - б) ширину и выпуклость груди, ширину спины, степень развития грудных и ножных мышц;
 - в) степень развития грудных и ножных мышц;
 - г) ширину и выпуклость груди, степень развития грудных и ножных мышц.
9. При сдаче-приемке птицы с наполненным зобом производится скидка в размере...
- а) зависит от размера зоба,
 - б) 3 % ее живой массы,
 - в) скидка не производится,
 - г) 1-2% ее живой массы;
 - д) 10-15 г в зависимости от вида птицы.
10. Убойный выход потрошенных тушек цыплят- бройлеров составляет:
- а) 61,5%,
 - б) 70,8%;
 - в) 54,1%.
11. К съедобным частям тушек птицы относятся:
- а) грудные мышцы, мышцы ног и туловища, печень без желчного пузыря, сердце, мышечный желудок без содержимого и кутикулы, почки, легкие, голова без шеи, ноги, кожа с подкожным жиром,

- б) грудные мышцы, мышцы ног и туловища, печень без желчного пузыря, сердце, мышечный желудок без содержимого и кутикулы, почки, легкие, голова без шеи, ноги, кожа с подкожным жиром, внутренний жир,
- в) грудные мышцы, мышцы ног и туловища, печень без желчного пузыря, сердце, мышечный желудок без содержимого и кутикулы, почки, легкие, ноги.

12. К несъедобным частям относят:

- а) кишечник, яйцевод, яичник, семенники, трахею, гортань, селезенку, поджелудочную железу, желчный пузырь, кожа с подкожным жиром, внутренний жир,
- б) кишечник, яйцевод, яичник, семенники, трахею, поджелудочную железу, желчный пузырь,
- в) кишечник, яйцевод, яичник, семенники, трахею, гортань, селезенку, поджелудочную железу, желчный пузырь.

13. Убойный выход потрошенных тушек утят составляет:

- а) 61,5%,
- б) 70,8%;
- в) 59,1%.

14. Выход съедобной части к массе потрошеной тушки индейки составляет:

- а) 60%,
- б) 70%,
- в) 75%,
- г) 80%.

15. Выход окорочка, % к массе потрошеной тушки гусей составляет:

- а) 33,7%,
- б) 29,9%,
- в) 32,4%,
- г) 29,6%,
- д) 25,6%,
- е) 25,0%,
- ж) 26,4%,
- з) 26,6%.

16. Выход окорочка, % к массе потрошеной тушки кур составляет:

- а) 33,7%,
- б) 29,9%,
- в) 32,4%,
- г) 29,6%,
- д) 25,6%,
- е) 25,0%,
- ж) 26,4%,
- з) 26,6%.

17. Выход съедобной части к массе потрошеной тушки уток составляет:

- а) 60%,
- б) 70%,
- в) 75%,
- г) 80%.

18. Содержание мышечной ткани в грудной части составляет для цыплят-бройлеров – ...

- а) 64%,
- б) 68 %,
- в) 39%,
- г) 32%.

19. Степень развития мышечной и жировой ткани птицы - ...

- а) выход съедобной части,
- б) упитанность,
- в) убойный выход.

20. Упорядочите стадии подготовки птицы к убою:

- а) отлов птицы;
- б) приемка в хозяйстве;
- в) доставка (транспортирование);
- г) ветосмотр поступившей птицы;
- д) предубойная выдержка;
- е) подача на убой;
- ж) выгрузка.

21. Предубойные факторы, оказывающие влияние на выход мяса и его качество, делятся на:

- а) долговременные и кратковременные;
- б) долговременные, кратковременные и безвременные;
- в) временные и безвременные.

22. Оптимальные сроки предубойной выдержки для кур яичных и мясных пород, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек и индюшат составляют:

- а) 1-2 дня;
- б) 6–8 часов;
- в) 4-6 часов;
- ш) 24 часа.

23. Оптимальные сроки предубойной выдержки для уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят, мускусных уток и утят, перепелов и перепелят составляют:

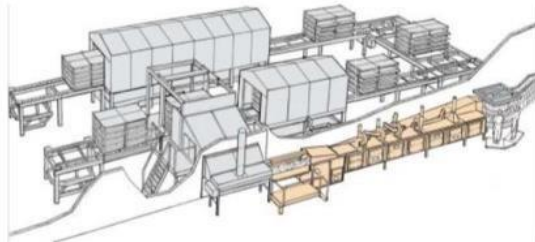
- а) 4–6 часов,
- б) 8-10 часов,
- в) 15-20 часов.

24. На рисунке изображен:

- а) аппарат для электрооглушения;
- б) отловщик птицы;
- в) аппарат для обескровливания К15.



25. На рисунке изображена:



- а) система оглушения птицы на ленте;
- б) система оглушения птицы в контейнерах.

26. Выход мяса цыплят-бройлеров (%) составляет:

- а) при электрическом оглушении - 73,10%, при газовом - 73,50%, при газовом выход больше;
- б) при электрическом оглушении – 73,50%, при газовом – 73,50%, при электрическом выход больше.

27. LAPS оглушение – это...

- а) электрооглушение,
- б) механическое оглушение,
- в) оглушение в условиях низкого атмосферного давления.

28. Полный ассортимент продукции из мяса птицы включает:

- а) полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы (деликатесная продукция), кулинарную продукцию, консервы;
- б) полуфабрикаты, продукты из мяса птицы (деликатесная продукция), кулинарную продукцию;
- в) полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы (деликатесная продукция), кулинарную продукцию;
- г) полуфабрикаты, продукты из мяса птицы (деликатесная продукция), кулинарную продукцию, консервы;

29. Колбасные изделия, продукты из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, кулинарную продукцию разделяют на:

- а) марки
- б) категории
- в) сорта
- г) пробы

30. Если в рецептуре продукта предусмотрено кусковое мясо сухопутной/водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части – не менее 50 %, то продукция относится к:

- а) высшей категории
- б) сорту экстра
- в) 585 пробе
- г) высшей марке

31. Если в рецептуре продукта предусмотрено кусковое мясо сухопутной/водоплавающей птицы массовой долей от 40 до 51 %, выработанного по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей, то продукт относится к:

- а) фирменному сорту

- б) третьему сорту
- в) второму сорту

32. Требования к безопасности продукции из мяса птицы и субпродуктов установлены в:

- а) ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
- б) Техническом регламенте ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- в) ТР ТС 010/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования»
- г) во всех вышеперечисленных регламентах
- д) ни в одном из вышеперечисленных регламентов

33. Мясо птицы, предназначенное для производства мясной продукции, должно быть получено от здоровой птицы, прошедшее в процессе переработки ветеринарно-санитарную экспертизу и допущенное к промышленной переработке, что подтверждается документом о соответствии –

- а) техническим регламентом
- б) государственным стандартом
- в) ветеринарным свидетельством (справкой)

34. Согласно микробиологическим нормативам безопасности, в мясе птицы и продуктах убоя...

- а) не допускается наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и *Listeria monocytogenes*
- б) патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и *Listeria monocytogenes* не должно превышать 1×10^3 КОЕ/г
- в) патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и *Listeria monocytogenes* не нормируется, может быть любое количество

35. Мясо птицы (тушки и их части) должны контролироваться по содержанию:

- а) остаточных количеств стимуляторов роста, в том числе гормональных препаратов
- б) лекарственных средств, включая антибиотики
- в) лекарственных средств, не включая антибиотики
- д) остаточных количеств стимуляторов роста, не включая гормональных препаратов

36. Значение перекисного числа жира является показателем:

- а) свежести мяса
- б) содержания жира сырья
- в) калорийности мяса

37. Органолептические показатели свежести сырья:

- а) перекисное число жира
- б) внешний вид, прозрачность и аромат бульона
- в) содержание летучих жирных кислот

38. Значение кислотного числа жира свежего сырья должно быть

- а) не более 1,0 мг КОН
- б) не более 1,0 КОЕ/г
- в) не более 1,0 мм

39. От поставщиков сырье поступает:

- а) в охлажденном виде

- б) в охлажденном и замороженном виде
- в) замороженном виде

40. Для промышленной переработки используют:

- а) потрошенные тушки
- б) анатомические части от разделки тушек
- в) разделанное бескостное мясо (филе)
- г) мясо птицы механической обвалки

41. Сырье – ...

- а) потрошенные тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, гусей, перепелов, по качеству соответствующие требованиям нормативных документов
- б) потрошенные тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, гусей, перепелов
- в) непотрошенные тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, гусей, перепелов – по качеству должно соответствовать требованиям нормативных документов

42. Не допускается использовать тушки:

- а) замороженные и размороженные
- б) замороженные более одного раза
- в) незамороженные
- г) замороженные более двух раз

43. Допускается ли использовать тушки с прижизненными пороками, такими как искривления спины и грудной кости:

- а) не допускается ни для каких видов продукции
- б) допускается для всех видов продукции
- в) для отдельных видов продукции (рубленых полуфабрикатов, колбас, консервов) допускается

44. Для производства продукции из индейки используют мясо от птицы типов:

- а) легких (до 10 кг)
- б) средних (10–15 кг)
- в) тяжелых (более 15 кг)
- г) всех трех вышеперечисленных типов

45. Кусковое бескостное мясо – это ...

- а) мясо грудной части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, уток, гусей
- б) мясо грудной части и окорочков тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, уток, гусей
- в) мясо окорочков тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, уток, гусей

46. Кусковое мясо поступает на переработку в виде охлажденных или замороженных блоков, упакованных в:

- а) во вторичную упаковку (транспортную тару) – ящики из гофрокартона, бумажные мешки с пропиткой, мешки из полимерных материалов
- б) первичную упаковку, в качестве которой используют полимерные пакеты или пленку, скрепленные термосвариванием
- в) в первичную и вторичную упаковки
- г) вышеперечисленные виды упаковки не применяются

47. Предельные сроки хранения охлажденного мяса птицы, предназначенного для промышленной переработки составляют не более...

- а) 2-3 суток
- б) 1-2 суток
- в) 5 суток
- г) 3-4 суток

48. Восстановите порядок технологических операций по подготовке мяса птицы и субпродуктов для производства продукции.

- а) обвалка ручная и механическая
- б) разделка
- в) зачистка
- г) размораживание

49. Размороженным считается мясо с температурой...

- а) не ниже -1°C и не выше $+4^{\circ}\text{C}$ в любой точке измерения
- б) не ниже -1°C и не выше $+4^{\circ}\text{C}$ хотя бы в одной точке измерения
- в) не ниже $+2^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4^{\circ}\text{C}$ в любой точке измерения
- г) не ниже -2°C и не выше $+4^{\circ}\text{C}$ хотя бы в одной точке измерения

50. В случае визуального обнаружения льда в упаковке или внутри продукта...

- а) продукт не подлежит дальнейшей переработке
- б) продукт подлежит дальнейшей переработке, не требуется дополнительных исследований
- в) проводят контроль массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса и субпродуктов птицы

51. Предельные сроки хранения замороженного мяса птицы механической обвалки (температура в толще не выше минус 12), предназначенного для промышленной переработки составляет не более:

- а) 1 года
- б) 6 месяцев
- в) 3 месяцев
- г) 1 месяц

52. В среднем фактические потери при размораживании птицы, охлажденной погружением в воду, составляют

- а) 0%
- б) 7–8 %
- в) 3-5%
- г) 1-2%

53. 1 группа (способы, основанные на подводе тепла к поверхности сырья за счет подачи в замкнутый объем камеры теплого воздуха, паро-воздушной смеси или погружения сырья в воду), 2 группа (способы, основанные на использовании электрических свойств сырья, с генерированием тепла внутри сырья) – это...

- а) современные способы размораживания
- б) современные способы варки
- в) современные способы удаления оперения
- г) современные способы зачистки

54. IQF – это

- а) мясо птицы механической обвали
- б) быстро замороженные тушки

в) Филе, части птицы в блоках

55. Упакованные в пленку тушки птицы

- а) нельзя размораживать погружением в воду
- б) можно размораживать погружением в воду с температурой от 5 до 15 °С
- в) можно размораживать погружением в воду с температурой от 15 до 25 °С

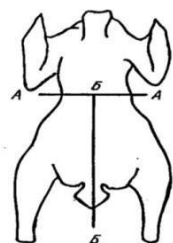
56. Массажеры используют...

- а) при замораживании птицы
- б) при размораживании птицы
- в) при замораживании и размораживании птицы

57. Отделение от тушек балластных прирезей, дефектных участков, посторонних включений, загрязнений, кровоподтеков – это...

- а) мясо птицы механической обвалки
- б) зачистка
- в) обвалка

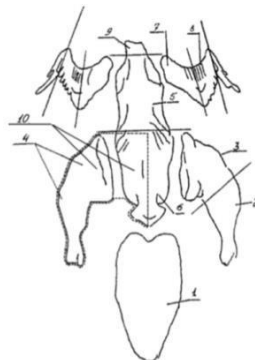
58. Какая схема разделки представлена на рисунке? Подпишите названия частей.



59. Какая схема разделки представлена на рисунке? Подпишите названия частей.



60. Какая схема разделки представлена на рисунке? Подпишите названия частей.



61. ... - это отделение мякотных тканей от костей.

- а) жиловка
- б) обвалка
- в) зачистка

62. Каких/ого индексов/а качества не существует?

- а) триединый индекс
- б) индекс качества мяса
- в) показатель качества белка
- г) показатель качества жира
- д) трехмерный индекс

63. При делении суммарного индекса качества на 5 получаем...

- а) КПС
- б) ПКБ
- в) КОЕ

64. Для получения МПМО низкого давления применяют

- а) барабанные сепараторы
- б) шнековые сепараторы
- в) поршневые сепараторы

65. Для получения МПМО высокого давления применяют

- а) барабанные сепараторы
- б) шнековые сепараторы
- в) поршневые сепараторы

66. Полуфабрикат из мяса птицы – это...

- а) продукция, изготовленная из мяса птицы на кости, бескостного мяса в виде кусков или измельченного, или их сочетания с добавлением немясных ингредиентов или без них, не подготовленная к дальнейшей тепловой обработке
- б) продукция, изготовленная из мяса птицы на кости, бескостного мяса в виде кусков или измельченного, или их сочетания с добавлением немясных ингредиентов или без них, не требующая дальнейшей тепловой обработки
- в) продукция, изготовленная из мяса птицы на кости, бескостного мяса в виде кусков или измельченного, или их сочетания с добавлением немясных ингредиентов или без них, подготовленная к дальнейшей тепловой обработке

67. В зависимости от особенностей технологии выделяют:

- а) полуфабрикаты натуральные и полуфабрикаты рубленые
- б) общего назначения и для питания детей старше 1,5 лет

68. Полуфабрикаты, подготовленные к кулинарной обработке, без разрушения исходной структуры сырья называются...

- а) рубленными полуфабрикатами
- б) натуральными полуфабрикатами
- в) охлажденными полуфабрикатами

69. Ассортимент рубленых полуфабрикатов из мяса птицы не включает:

- а) котлеты
- б) наггетсы
- в) биточки
- г) фарши
- д) филе бедра

70. Подмороженные полуфабрикаты из мяса птицы – это полуфабрикаты...

- а) с температурой минус 2–3 °С

- б) с температурой не выше минус 8 °С
- в) с температурой не выше минус 18 °С
- г) с температурой 0+4 °С

71. Оценку качества полуфабрикатов выполняют по ...

- а) органолептическим показателям и физико-химическим показателям
- б) совокупности органолептических и физико-химических показателей, пищевой ценности
- в) показателям пищевой ценности

72. При установлении сроков годности полуфабрикатов из мяса птицы учитывается:

- а) состав используемого сырья, ингредиентов, материалов
- б) состав используемого сырья, ингредиентов, материалов, особенности технологии и параметры обработки
- в) особенности технологии и параметры обработки

73. Разделка тушки на полутушки заключается в...

- а) разрезании тушки по позвоночнику между последними ребрами и задней частью. Каждую из частей вдоль позвоночника разделяют на две части.
- б) разрезании или распиливании по гребню грудной кости, начиная от разреза брюшной полости до основания шеи.

74. Передняя четвертина состоит из ...

- а) половины грудки с крылом и частью спинки
- б) голени, бедра с прилегающими частями спинки и гузки



75. Полуфабрикат мясо фасованное выпускают в виде:


- а) тушек
- б) полутушек
- в) четвертин

76. Верхняя часть спинки состоит из ...




- а) шейного и грудного отделов позвоночного столба с прилегающими к ним мягкотными тканями
- б) шейного отдела позвоночного столба с прилегающими к ним мягкотными тканями
- в) шейного, грудного и тазового отделов позвоночного столба с прилегающими к ним мягкотными тканями

77. Установите соответствие между видами полуфабрикатов и наименованиями:

1		А Голень – часть тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мягкотными тканями (может быть без кожи).
2		Б Бедро – бедренная часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ним мышцами и кожей.

3		<p>В Окорочок – часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями (может быть без кожи, с прилегающими брюшным жиром и кожей).</p>
---	---	---

78. Установите соответствие между видами полуфабрикатов и наименованиями:

1		<p>А Филе бедра – кусковое мясо, отделенное от бедра (красное мясо)</p>
2		<p>Б Малое филе – часть филе тушки птицы, состоящая из глубокой грудной мышцы</p>
3		<p>В Большое филе – часть филе тушки птицы, состоящая из большой грудной мышцы</p>
		<p>Г Филе тушки – часть тушки птицы, состоящая из большой и глубокой грудных мышц.</p>

79. Что изображено на рисунке?



- а) устройств Э-1094
- б) машина разделки марки Э-1106
- в) машина Я6-ФОГ для обвалки грудок

80. Для формирования наборов для первых блюд и бульона спинно-лопаточную и спинно-поясничную часть тушки нарезают на кусочки размером:

- а) 30×70 мм
- б) 70×90 мм
- в) 90×120 мм

81. Для расширения ассортимента натуральных полуфабрикатов используют:

- а) обработку поверхности приправами, обсыпками
- б) панирование
- в) новые рецептуры вареных колбас
- г) инъекцирование и массажирование
- д) стерилизацию консервов из мяса птицы

82. Способы нанесения приправ:

- а) обсыпка
- б) погружение
- в) орошением

83. Обработка поверхности тушек, полутушек, четвертин, других частей приправами позволяет
- а) придать поверхности более привлекательную окраску
 - б) придать более выраженный вкус
84. Добавление панировки, как правило:
- а) уменьшает себестоимость полуфабрикатов
 - б) увеличивает себестоимость полуфабрикатов
85. Для повышения нежности, придания вкусо-ароматических свойств сырью рекомендуется...
- а) филетирование грудки, выравнивание краев, обрезание неровностей
 - б) обработка поверхности тушек, других частей приправами
 - в) предварительный посол с использованием рассолов на основе влагоудерживающей добавки
86. Жидкое тесто, которое наносят на полуфабрикаты непосредственно перед обжариванием – это...
- а) шквара
 - б) кляр
 - в) шликер
87. Кордон-блю с сыром и ветчиной относят к
- а) полуфабрикатам натуральным фаршированным
 - б) полуфабрикатам натуральным маринованным
 - в) полуфабрикатам натуральным панированным
 - г) полуфабрикатам рубленными
88. Уровень инъецирования в зависимости от вида сырья и состава рассола составляет...
- а) 5-40 %
 - б) 10-15%
 - в) 20-40%
89. Для улучшения внешнего вида натуральных полуфабрикатов, фасованных в лотки, а также обеспечения сухого хранения используют ...
- а) впитывающие салфетки-подножки
 - б) впитывающие салфетки-подложки
 - в) впитывающие салфетки-подкладки
90. Дой-пак – это
- а) вид гибкой упаковки, представляющей собой пластиковый пакет с донышком, который в наполненном виде стоит вертикально
 - б) лотки
 - в) полимерные контейнеры
 - в) ведра с крышкой вместимостью от 0,5 до 5,7 л
91. Наггетсы, котлеты, гамбургеры, бургеры, биточки, тефтели, шарики относят к группе:
- а) полуфабрикаты в оболочке
 - б) полуфабрикаты формованные
 - в) полуфабрикаты натуральные

92. Что изображено на рисунке?



- а) машина разделки
- б) машина обвалки
- в) формовочная машина

93. Рубленые полуфабрикаты выпускают в реализацию в..

- а) охлажденном или замороженном виде
- б) охлажденном виде
- в) замороженном виде

94. Тесто замешивают в...

- а) в агрегатах непрерывного или периодического действия
- б) в агрегатах непрерывного действия
- в) в агрегатах периодического действия

5.3.1.3 Перечень тем индивидуальных заданий

1. Установка оглушения LAPS. Технология оглушения.
2. Аппарат для обескровливания К15. Технология обескровливания.
3. Схемы универсальной и комбинированной разделки тушек кур и цыплят-бройлеров.
4. Разделка и обвалка мяса птицы. Основные принципы.
5. Размораживание в камерах паро-воздушной средой.
6. СВЧ-размораживание.
7. Размораживание теплым воздухом в камерах (традиционный способ).
8. Размораживание паром в массажерах и погружением в воду
9. Комплексные схемы разделки тушек
10. Ведомости разделки тушек различных видов птицы при различных схемах
11. Схема разделки и обвалки тушек птицы
12. Расчет индексов качества, суммарного индекса качества, КПС
13. Способы механической обвалки.
14. Барабанные сепараторы, шнековые и поршневые сепараторы.
15. Отличительные особенности МПМО низкого и высокого давления сепарации.
16. Прессы серии «Уникон» (Россия), Beehive, АМС (Франция), Lima.
17. Технологическая схема производства МПМО.
18. Установки «Уникон-250», «Уникон-300», «Протекон» (Нидерланды), «Уникон-500» и «Уникон-500а».
19. Классификация полуфабрикатов из мяса птицы.
20. Общая технологическая схема изготовления натуральных полуфабрикатов.
21. Разделка тушек при производстве натуральных полуфабрикатов.
22. Традиционная технология выработки фасованного мяса и технология производства фасованного мяса, подготовленного к кулинарной обработке.
23. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
24. Устройство Э-1094.




25. Машина Я6-ФОГ для обвалки грудок.
26. Машина разделки марки Э-1106.
27. Технологическая схема производства натуральных панированных полуфабрикатов.
28. Способы панировки.
29. Технология производства фаршированных полуфабрикатов
30. Технология подготовки сырья для начинок фаршированных полуфабрикатов.
31. Технологии маринования натуральных полуфабрикатов.
32. Виды и рецептуры маринадов.
33. Упаковка порционная и групповая натуральных полуфабрикатов.
34. Горизонтальная упаковочная линия с термотуннелем и непрерывной подачей инертного газа.
35. Технологическая схема производства рубленых формованных полуфабрикатов.
36. Формовочные машины GEА для рубленых полуфабрикатов.
37. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте

5.3.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

5.3.2.1 Перечень вопросов для проведения дифференцированного зачета

1. Основные виды, породы, линии, кроссы сельскохозяйственной птицы.
2. Мясная продуктивность птицы. Методы оценки.
3. Анатомическое строение тушки птицы.
4. Технологии упаковки тушек птицы.
5. Способы и режимы охлаждения тушек птиц. Режимы хранения.
6. Приемка птицы. Основные технологические операции подготовки птицы к убою.
7. Основные показатели качества тушек кур и цыплят-бройлеров.
8. Характеристика мяса в зависимости от вида птицы: куры, цыплята-бройлеры, индейки и другие.
9. Части тушек птицы, выход частей от тушки в зависимости от вида птицы.
10. Требования к мясу птицы для изготовления мясных продуктов.
11. Технологические операции по подготовке мяса птицы к производству мясных продуктов.
12. Схемы разделки тушек птицы, направления использования сырья от разделки.
13. Особенности обвалки мяса птицы. Способы механической обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
14. Коэффициент потребительской стоимости мяса птицы, принцип его расчета.
15. Технология производства МПМО.
16. Полуфабрикаты из мяса птицы. Классификация, виды, характеристика.
17. Натуральные полуфабрикаты. Общая технология натуральных полуфабрикатов.
18. Полуфабрикаты натуральные фаршированные. Начинки, технология приготовления и вкладывания в фарш.
19. Полуфабрикаты маринованные. Сырье, технология производства.
20. Полуфабрикаты натуральные панированные. Сырье, технология производства.
21. Качество натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Сроки годности.
22. Технология рубленых полуфабрикатов.
23. Замороженные полуфабрикаты в тесте, характеристика, технология изготовления.
24. Оборудование и инвентарь для разделки и упаковки натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
25. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, помещений.

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующи х 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. 2.1 п. 2.2 п. 3.2 п. 3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы виды работ, 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>