

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **МЛК.05.01 Живовшик мяса и субпродуктов**

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ базовый

Форма обучения очная

Воронеж 2021

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.

Автор программы
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 № 8 от 28.05.2021 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Терновых С.В.

Рецензент: начальник мясорыбного цеха гипермаркета «ЛИНИЯ-1» в г. Воронеже Детков Е.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	9
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16
5	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.05.01 ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.05.01 Жиловщик мяса и субпродуктов 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 Жиловщик мяса и субпродуктов 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

Содержание дисциплины «Жиловщик мяса и субпродуктов» направлено на достижение следующей **цели**: приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить организацию процесса жиловки мяса и субпродуктов.

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

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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).

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;
- подготовки субпродуктов к жиловке;
- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;
- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- производить жиловку и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов;
- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов; технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

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 Объём дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебной работы	Объём 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 Жиловка мяса и субпродуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел 1. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам		
Тема 1.1. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности	<p>Содержание учебного материала: Анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей. Мясная продуктивность. Основные термины и определения. Оценка мясной продуктивности. Категории упитанности. Характеристика анатомических границ отрубов, морфологическое строение туш. Говядина высококачественная. Мраморность мяса.</p>	25
	<p>Практические занятия. Строение и химический состав мышечной ткани. Мясо сельскохозяйственных животных. Строение и химический состав соединительных и других тканей. Характеристика небелковых компонентов мяса. Пищевая ценность и качество мяса и мясопродуктов. Биохимические и физико-химические превращения при хранении и переработке мяса. Контаминация туш. Определение и расчет показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • предубойная живая масса, • убойная масса, • убойный выход, • выход съедобных и несъедобных частей, • количество мышечной ткани, • упитанность, • категории упитанности. 	25
Тема 1.2. Приемка скота. Подготовка к убою, убой	<p>Содержание учебного материала: Доставка скота к месту обработки. Приемка и содержание. Основные технологические операции подготовки к убою. Оглушение. Убой и обескровливание.</p>	25
	<p>Практические занятия. Приемка скота, осмотр. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Сравнение выхода туш и продуктов убоя в зависимости от способа оглушения. Влияние предубойных факторов на качество мяса.</p>	25
Тема 1.3. Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)	<p>Содержание учебного материала: Подготовка мяса к переработке. Технология разделки мяса. Разделка говяжьих полутуш. Разделка свиных полутуш. Схемы разделки. Технология обвалки мяса. Обвалка говядины. Обвалка свинины. Жиловка говядины, свинины. Правила жиловки и разборки мяса.</p>	25
	<p>Практические занятия. Жиловка и разбор мяса по сортам. Соблюдение установленных норм выхода жилованного мяса (по видам). Отделение сухожилий, пленки, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.</p>	26

	Разрезание мяса на куски установленного размера. Качественные признаки мяса от различных частей туш и их производственное назначение. Правила выделения мяса для полуфабрикатов: длиннейшей мышцы, котлетного мяса, полуфабриката для отбивания, грудинки; жиловки кусков мяса для копченостей (обрезка копченостей).	
Раздел 2. Выполнение процесса жиловки субпродуктов		
Тема 2.1. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории	Содержание учебного материала: Классификация субпродуктов, ассортимент. Производственное назначение. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Морфологическое строение.	25
	Практические занятия. Морфологические особенности мякотных, мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов в зависимости от вида убойного животного.	25
Тема 2.2. Технологические требования к переработке субпродуктов	Содержание учебного материала: Технология жиловки мякотных субпродуктов. Технология жиловки мясокостных субпродуктов. Технология жиловки шерстных субпродуктов. Технология жиловки слизистых субпродуктов. Нормы выхода жилованных пищевых субпродуктов. Виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.	25
	Практические занятия. Промывка субпродуктов, разбор, зачищение от остатков оболочки, удаление пленки, жировых отложений, кровоподтеков. Укладывание в отдельную тару по группам субпродуктов, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы. Определение качества процесса жиловки субпродуктов.	26
Самостоятельная работа: - подготовка расчетов по практическим заданиям; - подготовка ответов на вопросы к практическим занятиям; - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - составление технологической схемы первичной переработки субпродуктов; - изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество субпродуктов; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		104
Консультации		24
Практическая подготовка		4
ВСЕГО		384

Практическая подготовка по дисциплине включает в себя проведение практических занятий по дисциплине МДК.05.01 Жиловщик мяса и субпродуктов 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	Практическое занятие	Определение категорий упитанности	Разбор конкретных ситуаций	2
2	Теоретическое обучение	Расчет показателей мясной продуктивности.	Разбор конкретных ситуаций	2
3	Практическое занятие	Сравнение выхода туш и продуктов убоя в зависимости от способа оглушения.	Групповая дискуссия	2
4	Теоретическое обучение	Морфологическое строение туш.	Круглый стол	2
5	Практическое занятие	Расчет выхода частей при универсальной разделке туш.	Круглый стол	1
6	Теоретическое обучение	Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов.	Групповая дискуссия	2

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 Къельдаля.	
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	Договор о практической подготовке обучающихся № 159 от 14.06.2022 г. между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ГК «Агроэко»	394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, д. 19, офис 1

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

Основные источники

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]

2. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. -

249 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10348-9. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/517750>

3. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 255 с. (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10346-5. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/517752>

Дополнительные источники

1. 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]

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологическое оборудование переработки продукции животноводства: методические рекомендации / составители В. Н. Кузнецов, Е. Е. Орлова. - пос. Караваяво: КГСХА, 2020. - 187 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Методические издания

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]

Периодические издания

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/>

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 «Просвещени») (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; - организовывать и контролировать все стадии технологического производства - выполнять технологические расчеты при жиловке мяса и субпродуктов; - 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; - требования действующих стандартов к качеству; - режимы технологических процессов производства полуфабрикатов и субпродуктов; - изменения составных частей мяса, его свойств при обвалке, жиловке; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования; - требования охраны труда и правила техники безопасности 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; <p>подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий;</p> <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)	е 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.	- осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - аргументировано обосновывать выбор своей профессии.	онтроль 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.	- 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.	- 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.	- 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.	- 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.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	

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

	<p>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 «скот для убоя», «упитанность», «голодная выдержка».
2. Перечислите основные типы конституций.
3. Дать определение терминам «обвалка», «жиловка».
4. Перечислите отечественные мясные породы крс, свиней, мрс.
5. По каким показателям характеризуется и оценивается мясная продуктивность?
6. Укажите сроки выращивания скота. Какими критериями они определяются?
7. Чему равна живая масса молодняка разных видов скота в убойном возрасте?
8. Какие требования необходимо соблюдать при транспортировке скота для убоя?
9. Назовите цель, условия проведения и продолжительность предубойной голодной выдержки крс, свиней.
10. Назовите цель и способы оглушения крс, свиней.
11. Каковы особенности газового оглушения?
12. Назовите способ и режимы охлаждения туш.
13. Назовите основные показатели качества туш.
14. Назвать наиболее ценные части туш.
15. Сопоставьте выход частей туш в зависимости от вида убойного животного.
16. Особенности химического состава говядины.
17. Особенности химического состава свинины.
18. Особенности морфологического состава туш крс.
19. Особенности морфологического состава туш свиней.
20. Показатели биологической ценности мяса.
21. Что такое мраморность мяса?
22. Укажите способы обескровливания туш.
23. Назвать и дать характеристику наиболее ценных субпродуктов крс.
24. Назвать и дать характеристику наиболее ценных субпродуктов свиней.
25. Назвать пищевые субпродукты крс и направления их промышленного использования.
26. Назвать пищевые субпродукты крс и направления их промышленного использования.
27. Сопоставить химический состав субпродуктов и мяса крс, свиней, укажите на особенности белкового состава.
28. Дать характеристику жировой ткани.
29. Принципы, положенные в основу деления мяса птицы на сорта.
30. Что такое категория мяса?
31. Схемы разделки туш крс, направления использования сырья от разделки.
32. Схемы разделки туш свиней, направления использования сырья от разделки.
33. Особенности обвалки мяса крс, свиней, мрс. Выход обваленного мяса.
34. Пояснить смысл показателя «коэффициент потребительской стоимости мяса» и объяснить принцип его расчета.
35. Способы механической обвалки мяса.
36. Что такое поджиловка субпродуктов?
37. Зачем проводят зачистку субпродуктов?
38. Что разборка мяса? С какой целью осуществляется?
39. Что такое автолиз мяса?
40. Какие нормы выхода продуктов убоя свиней?
41. Какие нормы выхода продуктов убоя овец?
42. Какие нормы выхода продуктов убоя крс?
43. Расскажите о технологии сортовой разрубки туш различных видов животных?
44. Как укладывать в тару мясо и субпродукты, а также жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы?

5.3.1.2. Тестовые задания

1. Отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам - ...

2. Один из этапов переработки мясного сырья, во время которого от костного содержимого отделяется мышечная, соединительная и жировая ткани - ...

3. Отрубы в зависимости от термического состояния подразделяют на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и ...

4. Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, реализуемая не ранее чем через 120 ч с момента убоя в виде полутуш, четвертин и отрубов называется ...

5. Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины - ...

6. Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц - ...

7. Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка - ...

8. Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани называются ... субпродуктами.

9. Жесткая полоса волокнистой соединительной ткани, которая соединяет мышцу с костью - ...

10. Признак, учитываемый у мясного молодняка, от которого зависит время выращивания молодняка до убойных кондиций - ...

11. Показатель качества мяса, определяется по содержанию соединительной ткани - ...

12. Группы мышечных клеток, объединённых соединительной тканью образуют ... ткань.

13. Выход жилованной жирной говядины от туш 1 категории составляет до ... %

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

15. Мясо после разделки туш, охлажденное до температуры не выше 12 °С, на его поверхности появляется корочка подсыхания называется ...

16. К основным показателям мясной продуктивности относятся:

- а) живая масса, предубойная живая масса, скорость роста,
- в) убойная масса, убойный выход, выход съедобных и несъедобных частей
- г) все вышеперечисленные;
- д) ни один из вышеперечисленных.

17. 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

18. LAPS оглушение – это ...

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

19. Значение перекисного числа жира является показателем:

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

20. 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

21. Отделение от туш балластных прирезей, дефектных участков, посторонних включений, загрязнений, кровоподтеков – это...

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

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

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

23. Что изображено на рисунке?



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

24. В каком положении проводят забеловку свиных туш при переработке со снятием шкуры?

- а) в горизонтальном
- б) в вертикальном
- в) не имеет принципиального значения

25. Выберите единственно верный вариант ответа. Назовите рекомендованную температуру для промывки свиных туш после обескровливания?

- а) 15 - 20°C
- б) 20 - 25°C
- в) 25 - 30°C
- г) 30 - 35°C

26. Выберите единственно верный вариант ответа. Через какое время после убоя необходимо провести выемку внутренних органов?

- а) Через 20 минут
- б) Через 25 минут

- в) Через 30 минут
- г) Через 35 минут
- д) Через 40 минут

27. Выберите единственно верный вариант ответа. Ливер состоит из ...

- а) Трахеи, правого и левого легкого, сердца и печени
- б) Трахеи, сердца и печени
- в) Трахеи, правого и левого легкого, печени
- г) Правого и левого легкого, сердца и печени

28. Каким образом производят распил туш?

- а) По хребту со стороны спины на две продольные половины
- б) На уровне окончания ребер на две части
- в) Между 5 - 6 позвонками на 2 части
- г) По хребту со стороны спины и между 5 - 6 позвонками на 4 части

29. Выберите единственно верный вариант ответа. Какая цель зачистки?

- а) Для придания тушам товарного вида
- б) Для придания тушам товарного вида и обеспечения стойкости мяса при хранении
- в) Для обеспечения стойкости мяса при хранении

30. Выберите единственный верный вариант ответа. Скидка с живой массы скота – это ...

- а) содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени
- б) убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы
- в) установленная величина снижения живой массы скота на содержимое желудочно-кишечного тракта, стельность, супоросность, суягность, жеребность самок и навал на шкурах, определяемая при сдаче-приемке скота
- г) лишение жизни животных с целью их переработки

5.3.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

5.3.2.1 Перечень вопросов для проведения дифференцированного зачета

1. Основные виды, породы крс, свиней.
2. Мясная продуктивность. Методы оценки.
3. Анатомическое строение туш крс.
4. Анатомическое строение туш свиней.
5. Способы и режимы охлаждения мяса. Режимы хранения.
6. Приемка скота. Основные технологические операции подготовки к убою.
7. Основные показатели качества туш.
8. Характеристика мяса в зависимости от вида убойного животного.
9. Части туш свиней, выход частей туш.
10. Части туш крс, выход частей туш.
11. Нормы выхода жилованного мяса по сортам.
12. Нормы выхода при комбинированной разделке и обвалке свиных туш.
13. Требования к мясу для изготовления мясных продуктов.
11. Технологические операции по подготовке мяса к производству мясных продуктов.
12. Схемы разделки туш крс, направления использования сырья от разделки.
13. Схемы разделки туш свиней, направления использования сырья от разделки.
14. Особенности обвалки мяса крс. Способы обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
15. Особенности обвалки мяса свиней. Способы обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
16. Оборудование и инвентарь для жиловки мяса крс.
17. Оборудование и инвентарь для жиловки мяса свиней.

18. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, помещений.
19. Последовательность операций и особенности жиловки мяса крс.
20. Последовательность операций и особенности жиловки мяса свиней.
21. Жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.
22. Технология и особенности разбора мясо по сортам.
23. Правила выделения мяса для полуфабрикатов.
24. Качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.
25. Дефекты мяса и субпродуктов. Причины возникновения. Способы предотвращения.
26. Технологическая схема первичной переработки субпродуктов.

**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 №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>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №7 от 17.06.2024 г.</p>	<p>На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года</p>	<p>нет</p>