

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2023 13:39:23
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике



С.Ю. Пигина
«28» августа 2023 г.

Кафедра

технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов»

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 974 от «22» сентября 2017 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «12» октября 2017 г., регистрационный № 48529);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842)..

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
Доцент <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	К.В. Есепенок <hr/> <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

Доцент, к.б.н. кафедра
паразитологии ветеринарно-
санитарной экспертизы
ФГБОУ ВО МГАВМиБ –
МВА им. К.И. Скрябина

<hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	С.В. Редькин <hr/> <i>(ФИО)</i>
--------------------------	--	------------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

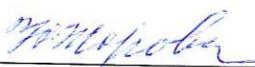
Заведующий кафедрой <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	---	--------------------------------------

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины

Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Слесаренко <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	---	---------------------------------------

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.А. Захарова <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Заведующий учебно-производственной практикой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.В. Чугункова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета ветеринарной медицины <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	П.Н. Абрамов <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- приобретение обучающимися компетенций необходимых для изучения технологий мяса, мясных продуктов и гидробионтов.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативной документации, Технологического регламента на мясо, мясные продукты и гидробионты, Технологические схемы по производству мяса, мясных продуктов и гидробионтов;

- приобретение навыков использования технологических схем в производстве мясной продукции и продукции из гидробионтов, работа с нормативной документацией;

- изучение роли нормативной документации и технического регламента в повышении качества и выпуски конкурентно способной продукции (разработка новой рецептуры), формирование у обучающихся навыков производства мясных продуктов и продуктов из гидробионтов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД – 1 опк – 4 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Знать: Технологические процессы при производстве мяса, мясных изделий и оборудования
		ИД – 2 опк – 4 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Уметь: Использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов
		ИД – 3 опк – 4 Владеть навыками работы со специализированным	Владеть: Методами исследования и решениями задач при

		оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	разработке новых технологий
2.	ПК-4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<p>ИД – 1 ПК – 4 Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>ИД – 2 ПК – 4 Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов</p> <p>ИД – 3 ПК – 4 Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>ИД – 4 ПК – 4 Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>Знать: Нормативную документацию на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий.</p> <p>Методики определения качества мяса и мясопродуктов</p> <p>Методики по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>
		ИД -5 ПК – 4 Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<p>Уметь: При проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием</p>
3.	ПК-5. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<p>ИД – 1 ПК – 5 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД – 2 ПК – 5 Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p>Знать: Технический регламент на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции</p> <p>Уметь: Определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий</p>
4.	ПК-17. Способен проводить отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований	ИД – 1 ПК – 17 Знать методику отбора проб гидробионтов и икры	<p>Знать: Нормативную документацию на методы отбора проб гидробионтов и икры</p>

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов» относится к относится к Б1.В.05 ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 4 семестре;
- по очно-заочной форме обучения в 4 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		4	-	-	-
Общий объем дисциплины	108	108	-	-	-
Контактная работа:	56,3	56,3	-	-	-
лекции	18	18	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	36	36	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	51,7	51,7	-	-	-
изучение теоретического курса	-	-	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	-	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	51,7	51,7	-	-	-
Промежуточная аттестация:	3	3	-	-	-
зачет	3	3	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		4	-	-	-
Общий объем дисциплины	72	72	-	-	-
Контактная работа:	18,3	18,3	-	-	-
лекции	8	8	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	10	10	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	12	12	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	53,7	53,7	-	-	-
изучение теоретического курса	-	-	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	-	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	51,7	51,7	-	-	-
Промежуточная аттестация:	+	+	-	-	-
зачет	+	+	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Транспортирование и технология убой животных и птицы	8	-	12	22	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-17.1.1
2.	Производство мясных продуктов	8	-	20	15	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-17.1.1
3.	Гидробионты	2	-	4	16,7	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-17.1.1
Итого:		18	-	18	51,7	-

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения			ИДК	
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.			СР, час.
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Транспортирование и технология убой животных и птицы	2	-	4	24	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-17.1.1
2.	Производство мясных продуктов	4	-	4	15	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-17.1.1
3.	Гидробионты	2	-	2	14,7	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-17.1.1
Итого:		8	-	10	53,7	-

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Транспортирование и технология убой животных и птицы	Подготовка животных к транспортированию. Оформление документов для транспортирования. Доставка животных на мясокомбинат различными видами транспорта	2	2
		Убой животных и птицы. Приемка животных на мясокомбинате. Проверка предоставленных документов на убой животных. Подготовка к убою. Технологические процессы убой животных.	2	
		Морфологический и химический состав мяса. Понятие о мясе. Пищевая ценность. Морфологический и химический состав различных тканей.	2	
		Классификация субпродуктов. Обработка субпродуктов и требования к ним.	2	
2.	Производство мясных продуктов	Классификация колбасных изделий и их производство и требования стандарта. Оценка качества колбасных изделий. Дефекты.	2	6
		Технология различных видов полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов. Дефекты.	2	
		Технология мясных консервов. Способы производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к ним.	2	
		Технология пищевых топленых жиров. Классификация сырья для производства топленых жиров. Способы получения топленых жиров и определение их качества. Дефекты.	2	
3.	Гидробионты	Характеристика отдельных групп гидробионтов (ракообразные, моллюски, морские млекопитающие и морские растения).	2	2

Занятия лабораторного типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Транспортирование и технология убоя животных и птицы	Изучение документации. Виды транспорта и требования к ним.	4	2
		Правила приемки животных на мясокомбинате. Подготовка животных к убою. Технологический процесс убоя.	4	
		Требования стандартов на мясо убойных животных. Клеймение.	4	2
2.	Производство мясных продуктов	Оценка качества субпродуктов.	4	2
		Ветеринарно-санитарная оценка топленых жиров.	4	
		Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий различных видов. Требования стандартов. Органолептическая оценка. Определение соли в колбасах.	4	2
8				
3.	Гидробионты	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.	4	2

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.	
				очно	очно-заочно
1.	Транспортирование и технология убоя животных и птицы	Изучение стандартов на живой скот (КРС, овцы, козы, свиньи, лошади, птицы)	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	8	8
		Изучение стандартов на мясо перечисленных животных.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6	7
		Изучение методов по определению свежести жиров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6	7
2.	Производство мясных продуктов	Изучение требований стандартов на варено-копченые, вареные, полукопченые и сырокопченые.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6	6
		Изучение стандартов на полуфабрикаты.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	9	7

3.	Гидробионты	Изучение стандартов на гидробионты (мороженные, консервированные и др.)	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	16,7	18,7
----	-------------	---	---	------	------

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Сафронова Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности: [учебник для студентов (курсантов) высш. и средних образовательных учреждений. По напр. подгот. "Продукты питания животного происхождения"] / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. - 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2013. - 329 с. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - ISBN 978-5-8114-1464-2. – Текст : непосредственный.

2. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1464-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211121> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - ISBN 978-5-16-105354-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/597714> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. - ISBN 978-5-16-105356-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/718265> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

5. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с. - ISBN 978-5-16-105357-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/720403> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

6. Мезенова, О. Я. Биотехнология рационального использования гидробионтов : учебник / О. Я. Мезенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1438-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211325> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Давлетов З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие [для студентов, магистрантов, аспирантов с.-х. вузов] / З.Х. Давлетов; Вятская ГСХА. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2015. - 399 с.: ил, цв.ил, табл. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1909-8. – Текст непосредственный.
2. Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов: учеб. пособие/ И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, Л.П. Михалева; Рец. В.А. Долгов, А.П. Яцюта, Г.В. Чебакова; Минсельхоз РФ, МГАВМиБ им.К.И.Скрябина. - М.: МГАВМиБ, 2013. - 160 с.: табл., фото; усл. печ. л. 10,0. - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-86341-382-2. – Текст непосредственный.
3. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1909-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212093> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209903> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212474> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Официальный сайт ISO	https://www.iso.org/ru/home.html	Свободный доступ
	Официальный сайт ВОЗ и Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО)	http://www.fao.org/home/ru	Свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, pH-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслбойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов»

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-4			
Знать: Технологические процессы при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Глубокие знания технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: Использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Уметь в совершенстве использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Отлично	Высокий
	Уметь использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: Методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Полное овладение методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Отлично	Высокий
	Владение методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-4			
Знать: Нормативную документацию на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методики определения качества мяса и мясопродуктов; методики по	Глубокие знания нормативной документации на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знаниях о нормативной документации на мясо и мясную продукцию,	Хорошо	Повышенный

идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		
	Фрагментарные представления о нормативной документации на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о нормативной документации на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: При проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Уметь в совершенстве при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Отлично	Высокий
	Уметь при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-5			
Знать: Технический регламент на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Глубокие знания технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: Определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Уметь в совершенстве определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Отлично	Высокий
	Уметь определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-17			
Знать: Нормативную	Глубокие знания нормативной документации на методы отбора проб гидробионтов и икры	Отлично	Высокий

документацию на методы отбора проб гидробионтов и икры	Несущественные ошибки в знании нормативной документации на методы отбора проб гидробионтов и икры	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления нормативной документации на методы отбора проб гидробионтов и икры	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний нормативной документации на методы отбора проб гидробионтов и икры	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Транспортирование и технология убоа животных и птицы	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-17.1.1
2.	Производство мясных продуктов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-17.1.1
3.	Гидробионты	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	-

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится: в 4 семестре 2 курса.

Очно-заочная форма обучения:

- зачет проводится: в 4 семестре 2 курса.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 20 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 20 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 20 шт. (Приложение 3).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Примерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-17):

Раздел 1. Транспортирование и технология убоя животных и птицы

1. Какие требования предъявляют к упитанности крупного рогатого скота?
2. Что такое предубойная выдержка?
3. В течение, какого времени выдерживают животных перед убоем?
4. Перечислите виды порчи мяса и их признаки.
5. Какие дефекты допускаются на тушках птицы первого и второго сорта?
6. Способы консервирования мяса?
7. Способы тепловой обработки и мясных изделий?
8. Какое сырье используют для производства мясных консервов?
9. Какие требования предъявляют к вареным колбасам?
10. При какой температуре проводят тепловую обработку сырокопченых колбас

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-17):

Раздел 1. Транспортирование и технология убой животных и птицы

1. Какую воду различают в физико-химическом свойстве мяса?
 - 1) Адсорбционная
 - 2) Осмотическая
 - 3) Капиллярная
 - 4) Связанная
2. Водосвязывающая способность мяса не влияет на:
 - 1) На термическую обработку
 - 2) Вододерживающую способность
 - 3) Качество готовой продукции
 - 4) Выход готовой продукции
3. На сколько категорий делят свиней?
 - 1) На шесть
 - 2) На четыре
 - 3) На пять
 - 4) На три
4. На каких предприятиях проводят убой скота и переработку мяса?
 - 1) На мясоперерабатывающих предприятиях
 - 2) На бойнях
 - 3) На мясокомбинатах
 - 4) На убойных пунктах
5. У каких животных собирают кровь на пищевые цели при убое?
 - 1) КРС
 - 2) Свиней
 - 3) Лошадей
 - 4) Овец
6. Тушка птицы считается замороженной при температуре внутри бедра:
 - 1) -8°C
 - 2) -15°C
 - 3) -4°C
 - 4) -2°C
7. Каких животных исследуют на трихинеллез?
 - 1) Свиней
 - 2) КРС
 - 3) Овец
 - 4) Лошадей
8. Какие отруба солят сухим способом?
 - 1) Корейка
 - 2) Грудинка
 - 3) Шпик
 - 4) Лопатка
9. Какие субпродукты относятся к 1-й категории?
 - 1) Язык
 - 2) Легкие
 - 3) Сердце
 - 4) Печень

10. Система производства должна включать
- 1) входной контроль сырья и материалов
 - 2) контроль за соблюдением технологии процессов
 - 3) контроль готовой продукции
 - 4) промежуточный контроль

Раздел 2. Производство мясных продуктов

1. Не допускаются для реализации вареные колбасы, имеющие:
- 1) Наличие конденсата в упаковках под вакуумом или в модифицированной атмосфере
 - 2) Наличие бульонно-жировых отенков
 - 3) Не значительной морщинистости для колбас в натуральной и белковой оболочке, в целлофане
 - 4) Наличие слипов длиной не более 5 см в натуральной оболочке
2. Какие процессы отсутствуют при производстве варено-копченых колбас
- 1) Копчение
 - 2) Варка
 - 3) Дополнительное копчение
 - 4) Обжарка
3. Вареные колбасы делят на категории
- 1) А,Б
 - 2) А,Б,В
 - 3) А,Б,В,Г
 - 4) А,Б,В,Г,Д
4. Ветеринарные свидетельства удостоверяет, что:
- 1) Мясо свежее
 - 2) Мясо не является источником пищевых отравлений и соответствует гигиеническим требованиям безопасности
 - 3) Мясо получено от здоровых животных
 - 4) Качество мяса соответствует требованиям НД
5. К какой категории относят обрезную свинину?
- 1) 1
 - 2) 3
 - 3) 2
 - 4) 5
6. На производство карбоната
- 1) Грудные мышцы
 - 2) Вырезка
 - 3) Длинные мышцы спины
 - 4) бедренные
7. Какую часть туши называют покромкой?
- 1) Грудную
 - 2) Лопаточную
 - 3) Тазобедренную
 - 4) реберную
8. Для производства сырокопченых колбас используют сырье:
- 1) Парное
 - 2) Охлажденное
 - 3) Замороженное
 - 4) подмороженное

9. Полуфабрикат категории Б содержит мышечной ткани:

- 1) 40-60
- 2) 20-40
- 3) 60-80
- 4) 80 и более

10. Какой субпродукт по пищевой ценности соответствует мясу

- 1) Печень
- 2) Почки
- 3) Сердце
- 4) Язык

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине

Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-17):

1. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
2. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса. Методы их определения.
3. Технология убоя овец.
4. Изменения в мясе после убоя.
5. Технология топленых жиров животного происхождения.
6. Технология убоя крупного рогатого скота.
7. Отличительные особенности убоя свиней в шкуре и без шкуры.
8. Морфологический и химический состав мяса.
9. Технология производства колбасных изделий.
10. Формы ветеринарных свидетельств.
11. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
12. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса. Методы их определения.
13. Технология убоя овец.
14. Изменения в мясе после убоя.
15. Технология топленых жиров животного происхождения.
16. Технология убоя крупного рогатого скота.
17. Отличительные особенности убоя свиней в шкуре и без шкуры.
18. Морфологический и химический состав мяса.
19. Свойства мяса.
20. Технология производства колбасных изделий.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	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

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов»

Специальность: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения