

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**



**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета

перерабатывающих технологий

\_\_\_\_\_ А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Технология мяса и мясных продуктов**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки

**«Технология хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Форма обучения

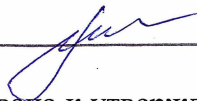
**очная, заочная**

**Краснодар  
2020**

Рабочая программа дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. регистрационный номер № 669.

Автор:

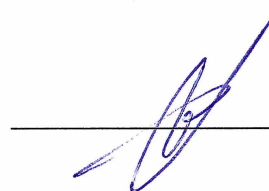
канд. техн. наук, доцент



С.В. Патиева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции протокол № 7 от 10.03.2020 г.

Заведующий кафедрой ТХПЖП,  
д-р. с.-х. наук, профессор



Н.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель

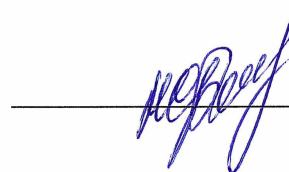
методической комиссии

д-р. тех. наук., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной профессиональной образовательной программы канд.  
техн. наук, доцент



Н.С. Безверхая

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» являются приобретение студентами обходимых теоретических и практических знаний, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях переработки мясного сырья и производства мясных продуктов.

### Задачи дисциплины

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-8 - Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

ПКС-10 - Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

В результате изучения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.03.2017 № 292н):

- Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий А/01.5;
- учет и систематизация данных о фактическом уровне качества поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий;
- подготовка заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям нормативной документации;
- разработка предложений по повышению качества получаемых материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий

## 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Технология мяса и мясных продуктов» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

## 4 Объем дисциплины (144 часа, 4 зачетные единицы)

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
<b>Контактная работа</b>	85	23
в том числе:		
–аудиторная по видам учебных занятий	80	18
–лекции	28	4
–лабораторные занятия	26	6

–практические	26	8
–внеаудиторная	5	5
экзамен	3	3
курсовая работа	2	2
Самостоятельная работа в том числе	95	157
курсовая работа	18	18
–прочие виды самостоятельной работы	50	130
контроль	27	9
Всего по дисциплине	180	180

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен и курсовую работу.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 5 курсе, в 9 семестре.

### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Тема 1 Морфологический и химический состав мяса</b> <b>Вопросы:</b> 1. Понятие о мясе, пищевая, биологическая энергетическая ценность мяса и мясопродуктов. 2. Разновидность, морфологический и химический состав, структурные особенности тканей мяса, их технологическое значение. 3. Влияние вида, породы, пола, возраста и упитанности на качественный состав мяса.	ПКС-8	8	4	2	2	6
2	<b>Тема лекции 2 Классификация мяса и мясных продуктов</b> <b>Вопросы:</b> 1. Термины и определения мясоперерабатыва-	ПКС-8	8	2	2	–	4

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	ющей промышленности. 2. Виды мясного сырья и пищевой продукции на основе мясного сырья.						
3	<b>Тема лекции 3 Рациональная разделка мясных туш, полутуш</b> <b>Вопросы:</b> 1. Разделка говяжьих туш, полутуш 2. Разделка свиных туш, полутуш. 3.Разделка бараньих туш.	ПКС-10	8	4	2	4	8
4	<b>Тема лекции 4 Производства фасованного мяса</b> <b>Вопросы:</b> 1. Организация производства фасованного мяса 2.Производство фасованной говядины. 3. Производство фасованной свинины. 4.Производство фасованной баранины и козлятины.	ПКС-8; ПКС-10	8	2	2	2	4
5	<b>Тема лекции 5 Производство натуральных мясных полуфабрикатов</b> <b>Вопросы:</b> 1.Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. 2. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. 3.Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. 4. Упаковывание, хранение и транспортирование	ПКС-8; ПКС-10	8	2	4	2	6

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	крупнокусковых полуфабрикатов.						
6	<b>Тема 6 Характеристика и технологические процессы производства порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов</b> <b>Вопросы:</b> 1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. 2. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из говядины и телятины. 3. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из свинины. 4. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из баранины. 5. Упаковывание, хранение, транспортирование порционных, мелкокусковых бескостных полуфабрикатов	ПКС-8; ПКС-10	8	4	2	4	6
7	<b>Тема лекции 7 Технология производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов</b> <b>Вопросы:</b> 1. Требования, предъявляемые к форме и размерам натуральных фаршированных полуфабрикатов 2. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов.	ПКС-8; ПКС-10	8	2	4	4	4

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	3. Технология изготовления фаршированных полуфабрикатов. 4. Упаковывание, хранение рубленых и фаршированных полуфабрикатов						
8	<b>Тема 8 Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте на основе мясного сырья</b> <b>Вопросы:</b> 1.Ассортимент и классификация замороженных полуфабрикатов в тесте. 2.Технология изготовления тестовых заготовок. 3.Технологии изготовления фаршевых начинок 4. Формование полуфабрикатов замороженных в тесте. 5. Технологические параметры замораживания полуфабрикатов в тесте. Галтовка. 6. Упаковывание, хранение и транспортирование полуфабрикатов замороженных в тесте.	ПКС-8; ПКС-10	8	4	4	4	6
8	<b>Тема лекция 9 Технологии переработки сельскохозяйственной птицы</b> <b>Вопросы:</b> 1.Классификация сельскохозяйственной птицы. 2. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы	ПКС-8; ПКС-10	8	4	4	4	33

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	3. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы. 4. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.						
11	Курсовая работа						18
Итого				28	26	26	95

#### Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Тема 1 Морфологический и химический состав мяса</b> <b>Вопросы:</b> 1. Понятие о мясе, пищевая, биологическая энергетическая ценность мяса и мясопродуктов. 2. Разновидность, морфологический и химический состав, структурные особенности тканей мяса, их технологическое значение. 3. Влияние вида, породы, пола возраста и упитанности на качественный состав мяса.	ПКС-8	9	—	—	—	26
2	<b>Тема лекции 2 Классификация мяса и мясных продуктов</b> <b>Вопросы:</b> 1. Термины и определения мясоперерабатыва-	ПКС-8	9	—	—	—	12



№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	ющей промышленности. 2. Виды мясного сырья и пищевой продукции на основе мясного сырья.						
3	<b>Тема лекции 3 Рациональная разделка мясных туш, полутуш</b> <b>Вопросы:</b> 1. Разделка говяжьих туш, полутуш 2. Разделка свиных туш, полутуш. 3.Разделка бараньих туш.	ПКС-10	9	2	–	2	18
4	<b>Тема лекции 4 Производства фасованного мяса</b> <b>Вопросы:</b> 1. Организация производства фасованного мяса 2.Производство фасованной говядины. 3. Производство фасованной свинины. 4.Производство фасованной баранины и козлятины.	ПКС-8; ПКС-10	9	–	–	–	4
5	<b>Тема лекции 5 Производство натуральных мясных полуфабрикатов</b> <b>Вопросы:</b> 1.Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. 2. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. 3.Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. 4. Упаковывание, хранение и транспортирование	ПКС-8; ПКС-10	9	–	–	–	6

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	крупнокусковых полуфабрикатов.						
6	<b>Тема 6 Характеристика и технологические процессы производства порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов</b> <b>Вопросы:</b> 1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. 2. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из говядины и телятины. 3. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из свинины. 4. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из баранины. 5. Упаковывание, хранение, транспортирование порционных, мелкокусковых бескостных полуфабрикатов	ПКС-8; ПКС-10	9	–	2	2	6
7	<b>Тема лекции 7 Технология производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов</b> <b>Вопросы:</b> 1. Требования, предъявляемые к форме и размерам натуральных фаршированных полуфабрикатов 2. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов.	ПКС-8; ПКС-10	9	–	2	–	4

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	3. Технология изготовления фаршированных полуфабрикатов. 4. Упаковывание, хранение рубленых и фаршированных полуфабрикатов						
8	<b>Тема 8 Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте на основе мясного сырья</b> <b>Вопросы:</b> 1.Ассортимент и классификация замороженных полуфабрикатов в тесте. 2.Технология изготовления тестовых заготовок. 3.технологии изготовления фаршевых начинок 4. Формование полуфабрикатов замороженных в тесте. 5. Технологические параметры замораживания полуфабрикатов в тесте. Галтовка. 6. Упаковывание, хранение и транспортирование полуфабрикатов замороженных в тесте.	ПКС-8; ПКС-10	9	–	2	–	6
9	<b>Тема лекция 9 Технологии переработки сельскохозяйственной птицы</b> <b>Вопросы:</b> 1.Классификация сельскохозяйственной птицы. 2. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы	ПКС-8; ПКС-10	9	2	2	2	15

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	3. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы. 4. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.						
10	Курсовая работа						18
Итого				4	8	6	157

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1.Технология мяса и мясных : метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А. М. Патиева, С. В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 30 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR\\_Tekhnologija\\_mjasa\\_i\\_mjasnykh\\_produkto v\\_515128\\_v1\\_PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Tekhnologija_mjasa_i_mjasnykh_produkto v_515128_v1_PDF)

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПКС-8 способен организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
8	Физико-химические методы в биотехнологии
8	Технология переработки зерна
8	Технология мяса и мясных продуктов
8	Технология биопрепаратов для производства сельскохозяйственной продукции
8	Технохимический контроль растениеводческого сырья и продуктов переработки
8	Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки
8	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ПКС-10 способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
6	Технология бродильных производств
6	Технология производства сыра

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
6	Биотехнология производства микробной массы и БАВ
6	Технология хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология молока и молочных продуктов
6	Биотехнология в производстве пищевых продуктов
8	Технология биопрепаратов для производства сельскохозяйственной продукции
8	Технология переработки зерна
8	Технология мяса и мясных продуктов
8	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-8 - способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции					
ИД-1 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Фрагментарное использование умений организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Несистематическое использование умений организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Сформированное умение организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Тестовые задания, реферат
ПКС-10 - способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции					
ИД-1 Обосновывает нормы расхода сырья и	Фрагментарное использование умений обосновывать нор-	Несистематическое использование умений обосновывать	В целом успешное, но содержащее отдельные	Сформированное умение обосновывать нормы расхо-	Тестовые задания, контрольные вопро-

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
вспомогательных материалов при производстве продукции	мы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	пробелы умение обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	да сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	сы

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

**7.3.1 Оценочные средства для компетенции «ПКС-8 - способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции».**

**7.3.1.1 Для текущего контроля по компетенции «ПКС-8 - способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции».**

#### **Задания для контрольной работы**

1. Как оценивается пищевая и энергетическая ценность мяса?
2. По каким параметрам оценивается биологическая ценность мяса?
3. Как оценивается перевариваемость и усвояемость мясной и мясо содержащей продукции?
4. Какие мифологические особенности имеют различные виды мясного сырья?
5. Какие отличительные особенности в химическом составе имеют различные виды мясного сырья?
6. Какие физико- химические свойства мясного сырья имеют важное технологическое значение?
7. Какое влияние на качественные показатели мясного сырья оказывают вид и порода сельскохозяйственной животноводческой продукции?
8. Какое влияние на качественные показатели мясного сырья оказывают показатели упитанности мясной продукции?
9. Как определяется пищевой продукт убоя?
10. Какие животные относятся к убойным?
11. Как характеризуется пищевой продукт убоя животных?
12. По каким показателям определяется мясной ингредиент?
13. По каким показателям определяется не мясной ингредиент?
14. Как характеризуется мясной продукт?
15. Как характеризуется мясосодержащий продукт?
16. Как характеризуется мясорастительный продукт?
17. Как характеризуется аналог мясного продукта?
18. Как определяется живая масса скота

19. Как определяется приемная масса скота
20. С какой целью производится предубойная выдержка животных?
21. По каким параметрам определяется убойный выход сельскохозяйственных животных и птицы?
22. На сколько групп подразделяется крупный рогатый скот в зависимости от возраста и пола?
23. На сколько категорий и, по каким критериям делятся свиньи для убоя?
24. На сколько категорий и, по каким критериям делится мелкий рогатый скот для убоя?
25. Какие требования предъявляются формам и размерам натуральных фаршированных полуфабрикатов?
26. Какие требования предъявляются к формам и размерам рубленых полуфабрикатов?
27. В каком классическом ассортименте производятся рубленые полуфабрикаты?
28. При какой рекомендуемой температуре полуфабрикат считается охлажденным?
29. При какой рекомендуемой температуре полуфабрикат считается замороженным?
30. Какие параметры хранения и реализации охлажденной полуфабрикатной продукции?
31. Какие параметры хранения и реализации замороженной полуфабрикатной продукции?
32. В каком ассортименте производятся полуфабрикаты, замороженные в тесте?
33. Какие требования предъявляются к качествупельменей?
34. Какие требования предъявляются к качеству вареников?
35. Какие требования предъявляются к качеству мясных палочек?
36. Какие требования предъявляются к качеству хинкалей?
37. Какие требования предъявляются к качеству мантов?
38. Какие требования предъявляются к качеству пиццы?
39. Какие требования предъявляются к качеству чебуреков?
40. Какие требования предъявляются к качеству беляшей?
41. Какие требования предъявляются к качеству самсы?
42. Какие требования предъявляются к качеству блинчиков с начинкой?
43. По каким признакам классифицируется сельскохозяйственная птица?
43. Какие определения имеют категории качества цыплят бройлеров?
44. Какие определения имеют категории качества индеек?
45. Какие определения имеют категории качества уток?
46. Какие определения имеют категории качества гусей?
47. В чем заключается пищевая и биологическая ценность мяса цыплят-бройлеров?
48. В чем заключается пищевая и биологическая ценность мяса индеек?

### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Понятие о мясе. Пищевая и энергетическая ценность.
2. Характеристика белков и жира мясного сырья.
3. Витаминный и микро- и макроэлементный состав мясного сырья.
4. Особенности перевариваемости и усвояемости мясной продукции.
5. Морфологический состав мышечной ткани.
6. Стручурные и биологические функции мясных тканей.
7. Функционально-технологические характеристики мясного сырья.
8. Виды и особенности соединительной ткани мясного сырья.
9. Основные физико-химические свойства мясного сырья.
10. Влияние вида, породы, пола и возраста на качественные показатели мяса.
11. Влияние упитанности животных на качественные показатели мясного сырья.
12. Оценка качества мяса незрелых и истощенных животных.

13. Основная нормативно-техническая база мясоперерабатывающей отрасли.
14. Основные достижения науки и передового опыта в производстве животноводческой продукции.
15. Общая характеристика крупного рогатого скота. Требования, предъявляемые к КРС перерабатывающей отрасли.
16. Общая характеристика свиней. Требования, предъявляемые к свиньям перерабатывающей отрасли.
17. Базовые технологии производства высококачественного мясного сырья.
18. Общая характеристика мелкого рогатого скота. Требования, предъявляемые к МРС перерабатывающей отрасли.
19. Общая характеристика лошадей. Требования, предъявляемые к конине перерабатывающей отрасли.
20. Направления продуктивности крупного рогатого скота. Качественные характеристики.
21. Направления продуктивности мелкого рогатого скота. Качественные характеристики.
22. Определения и характеристики колбасной продукции, произведенной на основе мясного сырья.
23. Определения и характеристики полуфабрикатов, произведенных на основе мясного сырья.
24. Определения и характеристики цельно мышечных свиных деликатесов.
25. Определения и характеристики цельно мышечных говяжьих деликатесов.
26. Определения и характеристики консервированной продукции, произведенной на основе мясного сырья.

### **Тестовые задания**

1. Мясо – это:
  - : туша или часть туши животного;
  - : совокупность мышц животного;
  - : пищевой продукт животного происхождения;
  - +: пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной тканей.
2. Мясной ингредиент - это:
  - : составная часть продукта в виде вещества органического, минерального или искусственного происхождения;
  - +: составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя;
  - : составная часть рецептуры продукта, представляющая собой пищевой продукт растительного, животного (не продукт убоя) или минерального происхождения;
  - : составная часть рецептуры продукта, изготовленная с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов свыше 5% до 30% включительно.
3. Содержание жира в мышечной ткани у полужирной свинины:
  - : 20-40%;
  - +: 30-50%;
  - : 20-60%;
  - : 30-40%;
4. Содержание межмышечного жира у жирной свинины:
  - : 40-50%;
  - : 50-90%;
  - : 40-90%;
  - +: 50-80%;



5. Высший сорт говядины это:
- : мышечная ткань с включениями соединительной ткани и жира;
  - + : чистая мышечная ткань без видимых включений соединительной ткани и жира;
  - : мышечная ткань с содержанием до 5% соединительной ткани;
  - : мышечная ткань с содержанием 20 жира%;
6. Первый сорт говядины - это:
- + : мышечная ткань с содержанием до 6% соединительной ткани;
  - : мышечная ткань с содержанием до 5% соединительной ткани;
  - : мышечная ткань с содержанием до 20% жира и соединительной ткани;
  - : мышечная ткань с содержанием до 6% жира и соединительной ткани;
7. Второй сорт говядины – это:
- : чистая мышечная ткань без видимых включений соединительной ткани и жира;
  - : мышечная ткань с содержанием до 6% жира и соединительной ткани;
  - + : мышечная ткань с содержанием 20% жира и соединительной ткани;
  - : мышечная ткань с содержанием до 5% соединительной ткани;
8. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет, час:
- 15 - 20 час;
  - + 24-30 час и зависит от массы полутуш;
  - 10 -15 час и зависит от массы полутуш;
  - 30 - 35 час.
9. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более , час:
- 20 час;
  - 10 час;
  - 30 час;
  - + 40 час.
10. Мясные полуфабрикаты – это:
- + куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению);
  - мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;
  - разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса;
  - процесс обработки продуктов.
11. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на:
- панированные, рубленые, котлеты, пельмени;
  - натуральные, мясной фарш, пельмени;
  - котлеты, пельмени, мясной фарш;
  - + натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш.
12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:
- безкостные;
  - мясокостные;
  - костные;
  - + крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
13. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов:
- мясо размороженное;
  - мясо птицы;
  - мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах;
  - + мясо, замороженное более одного раза.
14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет, час:
- 12 ;

- 24 ;
  - 72.
  - + 48 , в том числе на предприятии-изготовителе - 12 .
15. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют, час:
- 12 ;
  - 24 , в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ;
  - + 36 , в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ;
  - 48 , в том числе на предприятии-изготовителе - 12 .
16. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре:
- + в пределах 0-8 °С;
  - 10 °С;
  - 12 °С;
  - 16 °С.
17. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют, час:
- 12 ;
  - + 24 , в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ;
  - 36 , в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ;
  - 48 , в том числе на предприятии-изготовителе - 12 .
18. Температура, при которой сырье созревает в технологических тележках в камерах:
- + 2...4°С;
  - 4...8°С;
  - 10...12°С;
  - 14...18°С.
19. Куски мяса в кусковом полуфабрикате должны быть массой:
- 500...3000 г;
  - 10... 200 г;
  - 70...1000 г;
  - + 10...3000 г.
20. Куски мяса в крупнокусковом бескостном (мясо-костном) полуфабрикате должны быть массой:
- + 500...3000 г;
  - 10... 200 г;
  - 70...1000 г;
  - 10...3000 г.
21. Куски мяса в мелкокусковом бескостном (мясо-костном) полуфабрикате должны быть массой:
- 500...3000 г;
  - + 10... 200 г;
  - 70...1000 г;
  - 10...3000 г.
22. Куски мяса в порционном полуфабрикате должны быть массой:
- 500...3000 г;
  - 10... 200 г;
  - + 70...1000 г;
  - 10...3000 г.
23. Бескостный полуфабрикат – это:
- + кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;
  - кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;

- кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;
- кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000

г.

24. Мясо - бескостный полуфабрикат – это:

- кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;
- + кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;
- кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;
- кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000

г.

25. Мясной фарш – это:

- + рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 8 мм;
- рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 8 до 16 мм;
- рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 16 мм;
- рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

26. Покромка – это:

- рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;
- порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;
- + крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;
- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм.

27. Лангет – это:

- рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;
- + порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;
- крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;
- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм.

28. Антрекот из говядины – это:

- рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;
- порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;
- крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;
- + порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

29. Эскалоп из свинины – это:

- + порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;
- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;
- мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;
- мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

г;

30. Ромштекс из говядины – это:

- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

- + порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;
- мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;
- мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

31. Бефстроганов из говядины – это:

- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;
- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;
- + мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;
- мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г.

32. Азу из говядины – это:

- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;
- порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;
- мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;
- + мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г.

33. Кусочки мяса в суповом наборе из говядины (баранины) нарезают массой:

- 40...200г;
- + 100...200г;
- не более 200г;
- 20...30г.

34. Кусочки мяса в грудинке на харчо из говядины нарезают массой:

- 40...200г;
- 100...200г;
- + не более 200г;
- 20...30г;

35. Кусочки мяса в рагу из свинины нарезают массой:

- + 40...200г;
- 100...200г;
- не более 200г;
- 20...30г.

36. Кусочки мяса в говядине для тушения нарезают массой:

- 40...200г;
- 100...200г;
- + не более 200г;
- 20...30г.

37. Кусочки мяса в мясокостном наборе из говядины нарезают массой:

- 40...200г;
- + 100...200г;
- не более 200г;
- 20...30г.

38. Массовая доля воды в бифштексе натуральном из говядины:  
+ 75,9%;  
– 89%;  
– 23%;  
– 78%.
39. Массовая доля воды в антрекоте из говядины:  
– 75,9%;  
+ 75,7%;  
– 76,6%;  
– 57,0%.
40. Массовая доля воды в азу из говядины:  
– 75,9%;  
– 75,7%;  
+ 76,6%;  
– 57,0%.
41. Массовая доля воды в шницеле из говядины:  
– 75,9%;  
– 75,7%;  
– 76,6%;  
+ 57,0%.
42. Массовая доля белков в бифштексе натуральном из говядины:  
+ 20,2%;  
– 20,0%;  
– 15%;  
– 17%.
43. Массовая доля белков в антрекоте из говядины:  
– 20,2%;  
+ 20,0%;  
– 15%;  
– 17%.
44. Массовая доля белков в азу из говядины:  
– 20,2%;  
+ 20,0%;  
– 15%;  
– 17%.
45. Массовая доля белков в шницеле из говядины:  
– 20,2%;  
– 20,0%;  
+ 15%;  
– 17%.
46. Массовая доля белков в шницеле из свинины:  
– 20,2%;  
– 20,0%;  
– 15%;  
+ 17%.
47. Масса порций бифштекса натурального из говядины для розничной торговли:  
+ 125 г;  
– 500 г;  
– 110 г;  
– 80г.
48. Масса порций лангета из говядины для розничной торговли:  
+ 125 г;

- 500 г;
- 110 г;
- 80г.
- 49. Масса порций вырезки из говядины для розничной торговли:
  - 125 г;
  - + 500 г;
  - 110 г;
  - 80г.
- 50. Масса порций антрекота из говядины для розничной торговли:
  - + 125 г;
  - 500 г;
  - 110 г;
  - 80г.
- 51. Масса порций антрекота из говядины для общественного питания:
  - + 80, 125 г;
  - 100, 500 г;
  - 70, 110 г;
  - 50, 80г.
- 52. Масса порций ромштекса из говядины для общественного питания:
  - 80, 125 г;
  - 100, 500 г;
  - + 70, 110 г;
  - 50, 80г.
- 53. Масса порций зраз натуральных из говядины для общественного питания:
  - + 80, 125 г;
  - 100, 500 г;
  - 50, 80г.
- 54. Масса порций говядины духовой для общественного питания:
  - + 80, 125 г;
  - 100, 500 г;
  - 70, 110 г;
  - 50, 80г.
- 55. Масса порций говядины духовой для розничной торговли:
  - + 125 г;
  - 500 г;
  - 110 г;
  - 80г.
- 56. Масса порций мяса для шашлыка из свинины для розничной торговли:
  - 100, 150 г;
  - 200, 250 г;
  - 150, 300 г;
  - + 250, 500 г.
- 57. Масса котлеты без косточки:
  - + 80 г;
  - 100 г
  - 50 г;
  - 110 г.
- 58. Нестандартная масса порционных полуфабрикатов, полученных при механизированной нарезке, в потребительской упаковке:
  - 110...150 г;
  - 50...90 г;
  - + 70...180 г;

- 80...160 г.
59. Температура хранения крупнокусковых бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:
- 1...3°C;
  - + 0...4°C;
  - 5...9°C;
  - 4...8°C.
60. Температура хранения порционных бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:
- 1...3°C;
  - + 0...4°C;
  - 5...9°C;
  - 4...8°C.
61. Температура хранения мелкокусковых полуфабрикатов:
- 1...3°C;
  - + 0...4°C;
  - 5...9°C;
  - 4...8°C.
62. Срок годности крупнокусковых бескостных и мясо- полуфабрикатов, сут:
- 5 ;
  - 6 ;
  - 8 ;
  - + 10 .
63. Срок годности порционных бескостных и мясокостных полуфабрикатов:
- 5 ;
  - 6 ;
  - 8 ;
  - + 10 .
64. Срок годности мелкокусковых полуфабрикатов:
- 5 ;
  - 6 ;
  - 8 ;
  - + 10 .
65. Толщина тестовой оболочки пельменей, мм.:
- + 2;
  - 3;
  - 3,5;
  - 4.
66. Толщина тестовой оболочки в местах заделки краев пельменей, мм.:
- 2,5;
  - + 3;
  - 3,5;
  - 4.
67. Масса одной штучки пельменя, произведенного на автоматическом оборудовании, г.:
- + 9...15
  - 10...15;
  - 12...18;
  - 15...20.
68. Масса одной штучки пельменя, произведенного вручную, г.:
- 12...15;
  - + 10...20;
  - 15...18;

- 18...20.
- 69. Массовая доля мясного фарша (начинки) к массе пельменей, %:
  - + 40...50;
  - 45...55;
  - 48...58;
  - 50...58.
- 70. Массовая доля поваренной соли в пельменях:
  - 30...35;
  - 32...38;
  - + 40...50;
  - 42...52.
- 71. Толщина тестовой оболочки в местах заделки краев хинкалей, мм.:
  - 2,5;
  - 3;
  - + 4;
  - 4,5.
  - 5.
- 72. Масса одной штучки хинкалей, произведенных на автоматическом оборудовании, г.:
  - 30...35;
  - 35...40;
  - 40...45;
  - + 45...55.
- 73. Масса одной штучки хинкалей, произведенных вручную, г.:
  - 38...40;
  - 40...45;
  - + 43...57;
  - 55...59.
- 74. Толщина тестовой оболочки в местах заделки краев мантов, мм.:
  - 2,8;
  - 3,5;
  - + 4;
  - 4,5.
- 75. Масса одной штучки мантов, произведенных на автоматическом оборудовании, г.:
  - 40...55;
  - 60...65;
  - + 65...75;
  - 70...75.
- 76. Масса одной штучки мантов, изготовленных вручную, г.:
  - + 63...77;
  - 65...78;
  - 75...80;
  - 78...82.
- 77. Массовая доля мясного фарша (начинки) к массе мантов, %:
  - 42...47;
  - + 48...60;
  - 50...58;
  - 60...55.
- 78. Масса одной штучки блинчика с начинкой, произведенных на автоматическом оборудовании или в ручную, г.:
  - + 68...72;
  - 75...78;



- 78...82;
- 70...75.

**7.3.1.1 Для промежуточного контроля по компетенции «ПКС-8 - способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции».**

#### **Экзаменационные вопросы**

- 1 Морфологический состав, пищевая ценность и качественные характеристики свинины.
2. Морфологический состав, пищевая ценность и качественные характеристики говядины.
3. Морфологический состав, пищевая ценность и качественные характеристики баранины.
4. Морфологический состав, пищевая ценность и качественные характеристики конины.
5. Морфологический состав, пищевая ценность и качественные характеристики сухопутной птицы.
6. Морфологический состав, пищевая ценность и качественные характеристики водоплавающей птицы.
- 7.Структурные и биологические функции мясных тканей.
8. Функционально- технологические характеристики мясного сырья.
- 9.Виды и характеристики соединительной ткани мясного сырья.
10. Основные физико-химические свойства мясного сырья.
11. Влияние вида, породы, пола и возраста на качественные показатели мяса.
12. Влияние упитанности животных на качественные показатели мясного сырья.
- 13.Оценка качества мяса незрелых и истощенных животных.
14. Ассортимент и качественные характеристики рубленых полуфабрикатов.
15. Ассортимент и качественные характеристики мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из свинины.
16. Ассортимент и качественные характеристики мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из свинины.
17. Ассортимент и качественные характеристики порционных натуральных полуфабрикатов из свинины.
18. Ассортимент и качественные характеристики порционных натуральных полуфабрикатов из говядины. .
19. Ассортимент и качественные характеристики полуфабрикатов замороженных в тесте.
20. Ассортимент и качественные характеристики натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

#### **Практические задачи**

- 1.Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 125 г натурального полуфабриката из вырезки говядины.
2. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 125 г натурального полуфабриката из длиннейшей мышцы спины говядины.
- 3.Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 80 г натурального полуфабриката из тазобедренной части говядины.
4. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 250 г натурального полуфабриката из вырезки свинины.

5. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 125 г натурального полуфабриката из свиной корейки.
6. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 110 г натурального полуфабриката из тазобедренной части свинины.
7. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 125 г натурального полуфабриката из лопаточной части баранины.
8. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 80 г натурального полуфабриката из корейки баранины.
9. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 125 г натурального полуфабриката из вырезки конины.
10. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 125 г натурального полуфабриката из заднегрудной части (верхний и внутренний куски) конины.
11. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 150 г натурального полуфабриката из белого филе цыпленка -бройлера.
12. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 250 г натурального полуфабриката из окорочка цыпленка -бройлера.
13. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности 250 г натурального полуфабриката из красного филе индейки.

### **7.3.2 Оценочные средства для компетенции «ПКС-10 - способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции».**

#### **7.3.2.1 Для текущего контроля по компетенции «ПКС-10 - способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции».**

##### **Подготовка ответов на контрольные вопросы**

1. Как производится разделка говяжьих полутуш для производства вареных и варенокопченых продуктов из говядины?
2. Как производится разделка, обвалка и жиловка говяжьих полутуш для полуфабрикатного производства?
3. Как производится разделка, обвалка и жиловка говяжьих полутуш для деликатесного производства?
4. Как производится разделка, обвалка и жиловка говяжьих полутуш для производства мясных и мясосодержащих консервов?
5. Как технологически происходит отделение плече- лопаточной части говядины?
6. Как технологически происходит отделение шейного отруба говядины?
7. Как технологически происходит отделение грудной части говядины?
8. Как технологически происходит отделение реберной части позвоночника говядины?
9. Как технологически происходит отделение тазобедренной части говядины?
10. Как производится разделка, обвалка и жиловка свиных полутуш для колбасного производства?
11. Как производится разделка обвалка и жиловка свиных полутуш для полуфабрикатного производства?
12. Как производится разделка, обвалка и жиловка свиных полутуш для деликатесного производства?
13. Как производится разделка, обвалка и жиловка свиных полутуш для производств мясных и мясосодержащих консервов?
14. Как происходит отделение баков и снятие шпика при разделки свинины?
15. Как технологически происходит отделение спинно-реберной части свинины?
16. Как технологически происходит отделение тазобедренной части свинины?

17. Как технологически происходит отделение шейно-лопаточной части свинины?
18. Как технологически происходит отделение тазобедренного отруба свинины?
19. Как технологически происходит отделение переднего отруба свинины?
20. Как производится разделка, обвалка и жиловка бараньих туш для деликатесного производства?
21. Как производится разделка обвалка и жиловка бараньих туш для полуфабрикатного производства?
22. Как производится фасованное мясо из говядины?
23. Как производится фасованное мясо из свинины?
24. Как производится фасованное мясо из туш мелкого рогатого скота?
25. Как происходит организация технологического производства фасованного мяса?
26. По какой технологической схеме производится производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины?
27. Как выделяют длиннейшую мышцу поясницы из говяжьей полутуши?
28. Как выделяют тазобедренную часть из говяжьей полутуши?
29. Как выделяют грудинку и покромку из говяжьей полутуши?
30. Как технологически производится отделение котлетной массы?
31. Как производится филе из телятины?
32. Как производится телятина для тушения?
33. Из какой части производится телятина «Экстра» ?
34. Дайте характеристику корейки из телятины.
35. Дайте характеристику крупнокусковым полуфабрикатам из свинины.
36. Как происходит изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины?
37. Из каких частей производится изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота?
38. Как производится упаковывание крупнокусковых частей туш и полутуш убойных животных?
39. Как производится хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов?
40. В каком ассортименте производятся порционные полуфабрикаты из говядины?
41. В каком ассортименте производятся порционные полуфабрикаты из телятины?
42. В каком ассортименте производятся порционные? полуфабрикаты из свинины?
43. В каком ассортименте производятся порционные? полуфабрикаты из баранины?
44. В каком ассортименте производятся порционные? полуфабрикаты из конины?
45. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мякотные полуфабрикаты из говядины?
46. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мякотные полуфабрикаты из телятины?
47. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мякотные полуфабрикаты из свинины?
48. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мякотные полуфабрикаты из баранины?
49. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мякотные полуфабрикаты из конины?
50. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мясо- костные полуфабрикаты из говядины?
51. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мясо- костные полуфабрикаты из телятины?
52. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мясо- костные полуфабрикаты из свинины?
53. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мясо- костные полуфабрикаты из конины?

54. В каком ассортименте производятся мелкокусковые мясо- костные полуфабрикаты из баранины?
55. Как производится измельчение рецептурной массы?
56. Какие рубленые полуфабрикаты изготавливаются в оболочках?
57. Как происходит убой и обескровливание тушек птицы?
58. С какой целью производится шпарка тушек птицы?
59. Как происходит процесс потрошения тушек птицы?
60. По каким критериям качества производится сортировка и маркировка тушек птицы?
61. В каком ассортименте производятся натуральные полуфабрикаты из мяса птицы?
62. Как производится расчленение тушек кур на конвейерных столах?
63. Как производится подготовка тушек птицы к разделке на анатомические части?

### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Специализированная технология разделки говяжьих полутуш для производства продуктов из говядины.
2. Современные технологии разделки говядины.
3. Ассортимент и производство полуфабрикатов из говядины.
4. Ассортимент и производство цельно- мышечных деликатесов из говядины.
5. Специализированная технология разделки свиных полутуш для производства продуктов из свинины.
6. Ассортимент и производство полуфабрикатов из свинины.
7. Ассортимент и производство цельно-мышечных деликатесов из свинины.
8. Характеристика и технологические особенности сырья для производства продуктов из баранины.
9. Ассортимент и производство полуфабрикатов из баранины.
10. Ассортимент и производство цельно-мышечных деликатесов из баранины.
11. Общая технология разделки и производство фасованного мяса из говядины.
12. Общая технология разделки и производство фасованного мяса из телятины.
13. Общая технология разделки и производство фасованного мяса из свинины.
14. Общая технология разделки и производство фасованного мяса из баранины и козлятины.
15. Общая технология разделки и производство фасованного мяса из баранины и конины.
16. Современные технологии упаковывания и хранения фасованного мясного сырья.
17. Потребительские характеристики и качество фасованного мяса.
18. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
19. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
20. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
21. Упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов.
22. Характеристика и технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из говядины.
23. Характеристика и технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из свинины.
24. Характеристика и технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из баранины.
25. Характеристика и технологический процесс производства порционных полуфабрикатов из конины.
26. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из говядины.
27. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из свинины.

28. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из баранины.
29. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из конины.
30. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из говядины.
31. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из свинины.
32. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из баранины.
33. Характеристика и технологический процесс производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из конины.
34. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины по кулинарному назначению.
35. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины по кулинарному назначению.
37. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины по кулинарному назначению.
38. Общая технология производства рубленых полуфабрикатов, фаршей, начинок.
39. Общая технология производства замороженных фрикаделек, крокетов, кнелей, кюфты.
40. Общая технология производства фаршированных натуральных полуфабрикатов.
41. Общая технология производства фаршированных рубленых полуфабрикатов.
42. Упаковывание и хранение готовой полуфабрикатной продукции.
43. Особенности производства порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса.
44. Общая технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте пельменей, хинкали, мантов, мясных палочек, самсы.
45. Технология производства пиццы.
46. Технология производства блинчиков с начинкой.
47. Технология изготовления тестовых заготовок для производства полуфабрикатов замороженных в тесте.
48. Технология изготовления фаршей и начинок для производства полуфабрикатов замороженных в тесте.
49. Технологии формовки полуфабрикатов замороженных в тесте.
50. Технология упаковывания замороженных полуфабрикатов в тесте.
51. Транспортирование, хранение, сроки годности замороженных полуфабрикатов в тесте.
52. Поточно-механизированные линии для производства замороженных полуфабрикатов в тесте.
53. Поточно-механизированные линии для производства пельменей на базе скороморозильного аппарата.
54. Технология первичной переработки сухопутной птицы.
55. Технология первичной переработки водоплавающей птицы.
56. Оценка качества потрошеной птицы, сортировка, маркировка.
57. Технология обработки пухо-перового сырья.
58. Технология расчленения тушек птицы на стационарных столах.
59. Технология производства полуфабриката «Цыплята табака».
60. Технология производства полуфабриката «Цыплята любительские».
61. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса уток.
62. Технология производства наборов из субпродуктов птицы.

### Тестовые задания

1. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:
  - + разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку;
  - обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку;
  - сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш;
  - разделку, жиловку, обвалку и сортировку.
2. Разделкой мяса называют операции по:
  - разделению туши на семь частей;
  - разделению туши на две части;
  - + расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши;
  - разделению туши на три части.
3. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют:
  - + лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части;
  - шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части;
  - грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную;
  - филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную.
4. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют:
  - + говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде;
  - тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде;
  - свинину 1,2,3 и 4 категорий;
  - говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину.
5. Технология производства крупно- кусковых полуфабрикатов:
  - выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 °С;
  - + крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья, и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С;
  - осуществляется мокрый посол для крупно- кусковых полуфабрикатов;
  - крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью.
6. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:
  - вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, лопаточная часть, покровка;
  - + тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;
  - вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка;
  - спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок.
- 7.Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:
  - + вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), лопаточная часть, грудинка, покровка;
  - тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;
  - вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка;
  - спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок;
- 8.Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:
  - вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, покровка;
  - + тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;

- вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка;
- спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок.

9. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют:

+ мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши;

– оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории);

– мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки);

– шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных.

10. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из:

– крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории);

+ из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных;

– из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины;

– из мяса птицы.

11. Технологическая схема производства фасованного мяса:

– разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация;

– разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация;

– разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация;

+ разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация.

12. Расчлинение тушек птицы на конвейерных столах:

+ отделение крыльев, боковой разрез, отделение спинно- лопаточной части, окорочков, выделение филе;

– отделение крыльев по плечевой сустав, окорочков, пояснично крестцовой части, выделение филе без косточки;

– отделение куриного плеча, мяса куриного бескостного, набора для бульона, выделение филе из красного и белого мяса;

– отделение куриного плеча, мяса куриного бескостного, спинно- лопаточной части для механической обвалки, выделение филе из красного и белого мяса.

**7.3.1.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ПКС-10 - способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции».**

#### **Вопросы на экзамен**

1. Технология производства фасованного мяса из говядины.
2. Технология производства фасованного мяса из свинины.

3. Технология производства фасованного мяса из баранины и ягнятины.
4. Технология производства фасованного мяса из птицы.
5. Технология производства фасованного мяса из конины.
6. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
7. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
8. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
9. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из конины.
10. Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
11. Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
12. Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.
13. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины по кулинарному назначению.
14. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины по кулинарному назначению.
15. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины по кулинарному назначению.
16. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных маринованных полуфабрикатов.
17. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
18. Технология охлаждения и замораживания рубленых полуфабрикатов.
19. Технология упаковывания и хранения рубленых полуфабрикатов.
20. Технология производства рубленых натуральных фаршированных полуфабрикатов.
21. Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте (пельменей, хинкалей, мантов).
22. Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте (самсы, беляшей).
23. Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте (мясные палочки).
24. Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте (блинчики с начинкой).
25. Технология приготовления теста для пельменей, мясных палочек, вареников.
26. Технология изготовления тестовых оболочек для блинчиков.
27. Технология изготовления фаршей для пельменей, хинкалей, мантов.
28. Технология изготовления начинок для пиццы.
29. Технология изготовления начинок для блинчиков.
30. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
31. Технология производства мяса птицы механической обвалки.

### **Практические задачи**

1. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины первой категории без вырезки массой 1250 кг без выделения супового набора.
2. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины первой категории без вырезки массой 1300 кг с выделением супового набора.



3. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины второй категории без вырезки массой 1350 кг без выделения супового набора.
4. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины второй категории без вырезки массой 1400 кг с выделением супового набора.
5. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины первой категории с вырезкой массой 1450 кг без выделения супового набора.
6. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины первой категории с вырезкой массой 1500 кг с выделением супового набора.
7. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины второй категории с вырезкой массой 1525 кг без выделения супового набора.
8. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины второй категории с вырезкой массой 1535 кг с выделением супового набора.
9. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков массой 1580 кг второй категории упитанности без выделения рагу.
10. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков массой 1690 кг четвертой категории упитанности с выделением рагу.
11. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков массой 1785 кг третьей категории упитанности с выделением рагу.
12. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков массой 1825 кг третьей категории упитанности без выделения рагу.
13. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков массой 1920 кг первой категории упитанности без выделения рагу.
14. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков массой 2240 кг первой категории упитанности с выделением рагу.
15. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины без шкуры, с вырезкой, с баками массой 2350 кг второй категории упитанности с выделением рагу.
16. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины без шкуры, с вырезкой, с баками массой 2350 кг второй категории упитанности с выделением рагу.
17. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины без шкуры, с вырезкой, с баками массой 2545 кг обрезной с выделением рагу.
18. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины без шкуры, с вырезкой, с баками массой 2780 кг обрезной без выделения рагу.
19. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из баранины первой категории упитанности массой 1150 кг обрезной без выделения супового набора и рагу.
20. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из баранины первой категории упитанности массой 1235 кг обрезной с выделения супового набора и рагу.
21. Рассчитать выход натуральных полуфабрикатов из цыпленка-бройлера массой 2550 кг с выделением филе из белого и красного мяса, плеча куриного, мяса куриного бескостного, набора для бульона.
22. Рассчитать выход натуральных полуфабрикатов из индеек массой 2850 кг с выделением филе из белого и красного мяса, мяса бескостного, набора для бульона.

### **Примерные темы курсовых работ:**

1. Организация производства фасованной свинины заданной мощности в смену.
2. Организация производств разделки свинины заданной мощности в смену для колбасного производства.
3. Организация производств разделки свинины заданной мощности в смену для деликатесного производства.
4. Организация производств разделки говядины заданной мощности в смену для деликатесного производства
5. Организация производства фасованного мяса из говядины заданной мощности в смену.
6. Организация производства фасованной баранины заданной мощности в смену.
7. Организация производства фасованной козлятины заданной мощности в смену.
8. Организация производства фасованной телятины заданной мощности в смену
9. организация производства фасованной птицы заданной мощностью в смену.
10. Организация переработки оленины на натуральные полуфабрикаты заданной мощностью в смену.
11. Организация производств разделки баранины заданной мощности в смену для деликатесного производства.
12. Организация производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины заданной производительность в смену.
13. Организация производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины заданной производительность в смену.
14. Организация производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов из баранины заданной производительность в смену.
15. Организация производства порционных полуфабрикатов из говядины заданной производительность в смену.
16. Организация производства порционных полуфабрикатов из свинины заданной производительность в смену.
17. Организация производства порционных полуфабрикатов из баранины заданной производительность в смену.
18. Организация производства порционных полуфабрикатов из конины заданной производительность в смену.
19. Организация производства комплексной разделки говядины по кулинарному назначению заданной мощностью в смену.
20. Организация производства комплексной разделки свинины по кулинарному назначению заданной мощностью в смену.
21. Организация производства комплексной разделки баранины по кулинарному назначению заданной мощностью в смену.
22. Организация производства натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят- бройлеров заданной мощностью.
23. Организация производства натуральных полуфабрикатов из мяса уток заданной мощностью.
24. Организация производства натуральных полуфабрикатов из мяса индеек заданной мощностью.
25. Организация производства маринованной продукции из цыплят бройлеров заданной мощности в смену в ассортименте.
26. Организация производства полуфабрикатов замороженных в тесте на основе мясного сырья заданной мощностью и ассортиментом в смену.
27. Организация производства рубленых полуфабрикатов на основе мясного сырья заданной сменой производительностью.

## **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

**Реферат** – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

Задачи реферата:

- 1.Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
- 2.Развитие навыков логического мышления;
- 3.Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

### **Тестовые задания**

Тестирование – это исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий. Такие задания принято называть тестами. Тест – это стандартизированное задание или особым образом связанные между собой задания, которые позволяют исследователю диагностировать меру выраженности исследуемого свойства у испытуемого, его психологические характеристики, а также отношение к тем или иным объектам. В результате тестирования обычно получают некоторую количественную характеристику, показывающую меру выраженности исследуемой особенности у личности. Она должна быть соотносима с установленными для данной категории испытуемых нормами.

### **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

**Критериями оценки курсовой работы** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению, правильно выполненные расчеты и графическая часть.

**Оценка «отлично»** — выполнены все требования к написанию курсовой работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных источников, правильно выбрана и обоснована аппаратурно-технологическая схема, описано сырье и вспомогательные материалы, правильно сделан технологический расчет, графическая часть выполнена в полном объеме и без ошибок, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «хорошо»** — основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; не верно выбрана или не верно обоснована аппаратурно-технологическая схема, частично описано сырье и вспомогательные материалы, правильно сделан технологический расчет, графическая часть выполнена в полном объеме и без ошибок, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «удовлетворительно»** — имеются существенные отступления от требований к написанию курсовой работы. В частности, имеются неточности в изложении материала; неверно выбрана или неверно обоснована аппаратурно-технологическая схема, частично описано сырье и вспомогательные материалы, при расчете допущены ошибки не более чем в двух разделах, графическая часть выполнена небрежно с нарушениями правил начертания, имеются технологические ошибки.

**Оценка «неудовлетворительно»** — работа не представлена, в работе есть грубые нарушения требований, расчет сделан не верно, графическая часть не верная, расчетная часть состоит из заимствованного текста, тема работы или ассортимент не соответствует ранее выданной теме.

### **Критерии оценки на экзамене**

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для даль-

нейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная учебная литература**

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с. – ISBN 978-5-8114-1452-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/5853>

2. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с. – Режим доступа:

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/02\\_UP\\_Tekhnologija\\_pererabotki\\_i\\_khraneniya\\_produkcii\\_zhivotnovodstva.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/02_UP_Tekhnologija_pererabotki_i_khraneniya_produkcii_zhivotnovodstva.pdf)

3. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева [и др.] ; под редакцией В. И. Манжесов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40915.html>

### **Дополнительная учебная литература**

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 444 с. – ISBN 978-5-8114-3304-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/113377>

2. Патиева С.В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева.–Электрон. текстовые данные.–Краснодар : КубГАУ, 2018. –177 с. Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB\\_A5\\_Verstka\\_Ucheb.Posobie\\_polufabrikaty\\_Patieva\\_S.V.\\_578194\\_v1](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_A5_Verstka_Ucheb.Posobie_polufabrikaty_Patieva_S.V._578194_v1)

3. Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учебное пособие / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 512 с. – ISBN 978-5-98879-117-1. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/4890>

4. Тимошенко, Н. В. Проектирование и основы промстроительства предприятий по переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / Н. В. Тимошенко, А. М.

Патиева, А. В. Кочерга. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-169-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129298>

5. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/63496.html>

6. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева [и др.] ; под редакцией В. И. Манжесов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40915.html>

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»-ЭБС**

### **Перечень ЭБС**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>	<b>Ссылка</b>
1.	Znanium.com	Универсальная	<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>
2.	IPRbook	Универсальная	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	<a href="https://edu.kubsau.ru/">https://edu.kubsau.ru/</a>

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лабораторно-практических работ / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. — Электронные текстовые данные .— Краснодар : КубГАУ, 2019.—77 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR\\_Tekhnologija\\_mjasa\\_i\\_mjasnykh\\_produktov\\_515128\\_v1\\_PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Tekhnologija_mjasa_i_mjasnykh_produktov_515128_v1_PDF)

2.Технология мяса и мясных продуктов : метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А. М. Патиева, С. В. Патиева. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 30 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR\\_Tekhnologija\\_mjasa\\_i\\_mjasnykh\\_produktov\\_515128\\_v1\\_PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Tekhnologija_mjasa_i_mjasnykh_produktov_515128_v1_PDF)

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

### 11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	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 (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Технология мяса и мясных продуктов	Помещение №747 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 52,8кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №743 ГУК, посадочных мест — 15; площадь — 34,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции . лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 1 шт.; весы — 8 шт.; анализатор — 10 шт.; баня водяная — 1 шт.;	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	<p>дистиллятор — 1 шт.;  центрифуга — 2 шт.;  калориметр — 1 шт.;  осциллограф — 1 шт.;  термостат — 2 шт.);  технические средства обучения  (ибп — 1 шт.;  телевизор — 1 шт.);  специализированная мебель (учеб-  ная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №744 ГУК, посадочных  мест — 25; площадь — 52,8кв.м;  Лаборатория кафедры технологии  хранения и переработки животно-  водческой продукции .  лабораторное оборудование  (оборудование лабораторное — 5  шт.;</p> <p>микроскоп — 1 шт.;  шкаф лабораторный — 2 шт.;  анализатор — 3 шт.;  печь — 1 шт.;  центрифуга — 1 шт.;  гомогенизатор — 1 шт.;  мельница — 1 шт.;  трактор — 1 шт.);  технические средства обучения  (интерактивная доска — 1 шт.;  ибп — 1 шт.;  компьютер персональный — 1 шт.;  телевизор — 1 шт.);  Доступ к сети «Интернет»;  Доступ в электронную образовательную  среду университета;  программное обеспечение: Windows,  Office  специализированная мебель (учеб-  ная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь —  36,5кв.м; помещение для хранения и  профилактического обслуживания  учебного оборудования.  кондиционер — 1 шт.;  холодильник — 1 шт.;  лабораторное оборудование  (оборудование лабораторное — 3 шт.);  технические средства обучения  (принтер — 1 шт.;  монитор — 3 шт.;  компьютер персональный — 5 шт.).  Доступ к сети «Интернет»;  Доступ в электронную образовательную  среду университета;  программное обеспечение: Windows,  Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных</p>	
--	---	--



	<p>мест — 30; площадь — 54,9 кв. м; помещение для самостоятельной работы.</p> <p>лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	---	--