

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Приложение к ОПОП ВО
		Рабочая программа дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.24 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СКОТА

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология и управление качеством пищевых продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Уфа 2023

Составитель:
канд. биол. наук, доцент


(копия)

Гизатова Н.В.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. №936.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии мясных, молочных продуктов и химии «23» марта 2023 г. (протокол № 8).

Зав. кафедрой технологии мясных,
молочных продуктов и химии
профессор, д.б.н.



Миронова И.В.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий «23» марта 2023 г. (протокол № 8).

Председатель методической комиссии
факультета пищевых технологий
доцент, канд. с-х. наук



Гусев А.Н.

Согласовано:
Руководитель ОПОП ВО



Зубаирова Л.А.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Технология первичной переработки скота, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Понимает сущность и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов	Знания: ОПК-4.1/Зн1 Знает сущность и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов Умения: ОПК-4.1/Ум1 Умеет определять сущность и обосновывать технологические процессы производства мясных продуктов. Навыки: ОПК-4.1/ Нв1 Владеет навыками обоснования технологических процессов производства мясных продуктов.
	ОПК-4.2 Способен выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Знания: ОПК-4.2/Зн1 Знает режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов. Умения: ОПК-4.2/ Ум.1 Умеет выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов Навыки: ОПК-4.2 /Нв.1 Владеет навыками подбора режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов
ПК-1 Обладает способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК-1.1 Использует нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила при оценке качества продуктов	Знания: ПК-1.1/Зн1 знает показатели качества в нормативно технической документации, регламентах, используемых в производственном процессе; Умения: ПК-1.1/Ум1 ПК-1.1/Ум1 умеет применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию при оценке качества продуктов; Навыки: ПК-1.1 Владеет необходимыми навыками использования нормативной и технической документации при приемке сырья.
	ПК-1.2 Использует существующие нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов	Знания: ПК-1.2/Зн1 Знает назначение нормативно-технической документации, регламентов, используемых в производственном процессе; Умения: ПК-1.2/Ум1 Умеет применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; Навыки: ПК-1.2/Нв1 Владеет необходимыми навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технология первичной переработки скота» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока обязательных дисциплин. Изучение дисциплины базируется на знаниях обучающихся, полученных ими на дисциплинах «Оборудование предприятий и роботизация пищевых производств», «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения», а также в последующей производственной деятельности.

Дисциплина изучается на 3 курсе.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций: Б1.О.25 Общая технология молочной отрасли, Б1.О.26 Технология мяса и мясных продуктов, Б1.О.27 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения, Б1.О.28 Технология молока и молочных продуктов, Б1.В.ДВ.01.01 Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли, Б1.В.15 Технология колбасного производства, Б1.В.16 Комплексная переработка птицепродуктов, Б1.В.17 Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли, Б2.О.01(У) Ознакомительная практика, Б2.О.02(У) Технологическая практика, Б2.О.05(Пд) Преддипломная практика, Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, Б3.О.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 6 зачетные единицы (ЗЕ)

3.1 Очное обучение (срок обучения 4 года)

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам	
		5 семестр	6 семестр
Контактная работа, всего	130	64	66
занятия лекционного типа (лекции (Л))	56	28	28
в т.ч. в электронной форме	4	2	2
занятия семинарского типа			
лабораторные работы (ЛР)	40	20	20
практические занятия (ПЗ)	34	16	18
в т.ч. в электронной форме	8	4	4
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), всего	50	44	6
в т.ч.: подготовка к семинарским занятиям (ЛР, ПЗ)*	19	17	2
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	21	20	1
расчетно-графическая работа (РГР)	10	7	3
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	36	зачет	36
Общая трудоемкость дисциплины	216	108	108
часы			
зачетные единицы	6	3	3

3.2 Заочное обучение (срок обучения 4 года 6 месяцев)

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам	
		5 сем	6 сем
Контактная работа, всего	26	16	10
в т.ч.: занятия лекционного типа (лекции (Л))	14	14	-
занятия семинарского типа (лабораторные работы (ЛР))	8	-	8
занятия семинарского типа (практические занятия (ПЗ))	4	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), всего	154	100	54
в т.ч.: подготовка к семинарским занятиям (ЛР, ПЗ)*	40	10	30
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	74	60	14
Расчетно-графическая работа (РГР)	40	30	10
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	36	зачет	36
Общая трудоемкость дисциплины	216	116	100
часы			
зачетные единицы	6	3,2	2,8

4 Содержание дисциплины

4.1 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Вид занятий			
		Л/ЭлФ	ЛР	ПЗ/ПРП/ЭлФ	СРО
Очное обучение					
1	Сырьевые ресурсы мясокомбината	4	-	4	10
2	Приемка, содержание и первичная переработка скота	18/2	10	18/4/4	10
3	Обработка вторичных продуктов убоя	30	30	12/4/4	10
4	Технологические и технические решения, применяемые для очистки сточных вод	4/2	-	-	10
5	Расчетно-графическая работа	-	-		10
Итого:		56	40	34	50
Заочное обучение					
1	Сырьевые ресурсы мясокомбината	2	-	-	25
2	Приемка, содержание и первичная переработка скота	8	4	4	35
3	Обработка вторичных продуктов убоя	4	4		35
4	Технологические и технические решения, применяемые для очистки сточных вод	-	-		19
13	Расчетно-графическая работа	-	-	-	40
Итого:		14	8	4	154

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Сырьевые ресурсы мясокомбината.

Промышленные животные как сырье для получения продуктов питания. Виды, характеристика, значение в получении мясных продуктов. Поставщики мясного сырья. Взаимоотношения промышленного предприятия и поставщиков. Общая характеристика и особенности содержания сельскохозяйственных животных для промышленной переработки.

Раздел 2. Приемка, содержание и первичная переработка скота

Доставка и приемка сырья. Существующие системы приемки. Организация приемка скота и птицы на мясокомбинатах. Система приемки скота по весу и качеству организация заготовок скота у населения (форма и методы). Работа в условиях качественных показателей сырья (нестандартное, импортное) в технологическом процессе. Предубойное содержание скота и птицы.

Причины потерь и пути их снижения. Организация технологического процесса переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота. Возможные виды брака и пути их предотвращения. Направления промышленного использования продуктов промышленной переработки. Пути снижения потерь.

Особенности убоя животных для мяса «халяль» Условия предубойного содержания. Убой халяльных животных. Особенности кашерного убоя. Требования к предприятиям.

Раздел 3. Обработка вторичных продуктов убоя.

Субпродукты. Мясокостные, мякотные, шерстные, слизистые. Номенклатура, назначение, пути рационального использования. Технологические схемы обработки.

Шкурсырье. Направление промышленного использования шкур. Топография шкуры и ее технологическая оценка. Производственная номенклатура шкур. Требования стандартов. Подготовительные операции и способы консервирования шкур. Требования шкур. Требования стандартов к консервированной шкуре. Тюковка. Рулонирование шкур. Хранение. Возможные дефекты хранения и меры их предотвращения.

Кишечное сырье. Производственная номенклатура и промышленное использование кишок.

Требования к сырью. Виды готовой продукции. Требования стандарта к качеству. Общие технологические операции обработки кишок. Назначение, аппаратное оформление. Поточно-механизированные линии обработки кишок.

Виды и производственная номенклатура жирсырья. Требования к жирсырью, условиям его сбора и подготовки к переработки. Технологическая схема переработки жирсырья, назначение продуктов. Переработка и рациональное использование шквары. Техника и режимы процессов. Производственный контроль за соблюдением технологического процесса. Современные тенденции производства жировых продуктов.

Характеристика технического сырья. Технологические схемы производства. Обоснование этапов и режимов, принципы составления.

Кровь промышленных животных как объект для получения продуктов различного назначения. Ассортимент и характеристика продуктов из крови. Общая характеристика технологических процессов. Технология производства сухих кровепродуктов.

К непищевым отходам мясокомбинатов и мясоперерабатывающих предприятий относится сырье, не имеющее пищевого или специального назначения, полученное при переработке скота, кроликов, лошадей и других животных, отходы от производства пищевой, технической и специальной продукции на мясокомбинатах, птицекомбинатах, консервных и колбасных цехах, заводах медицинских препаратов; ветеринарные конфискаты, трупы скота и птицы, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для переработки на кормовые и технические цели. В зависимости от вида сырья, направляемому на выработку кормовой продукции, предъявляют строгие ветеринарно-санитарные требования. Технологический процесс переработки непищевого сырья в кормовую продукцию.

Раздел 4. Технологические и технические решения, применяемые для очистки сточных вод.

Загрязнение биосферы, в том числе источников водоснабжения, является реальным фактором, который оказывает отрицательное влияние на здоровье людей. При обработке сточных вод различного типа используют разные группы методов. Критерии оценки технологии очистки сточных вод. Очистка сточных вод очистными сооружениями.

5 Тематика аудиторных занятий

5.1 Занятия лекционного типа(лекции)

№ п/п	№ раздела	Наименование лекционных занятий	Объем, часы	
			Очное обучение	Заочное обучение
5 семестр				
1	1	Сырьевые ресурсы мясокомбината	4	-
2	2	Приемка и содержание скота на предприятиях мясной промышленности	4	2
3	2	Первичная переработка скота	10	4
4	2	Особенности халяльного и кашерного убоя животных (ЭлФ)	4/2	-
5	3	Обработка субпродуктов	4	2
6	3	Обработка шкур	2	2
6 семестр				
7	3	Обработка шкур	2	-
8	3	Обработка кишечного сырья	4	2
9	3	Производство пищевых животных жиров	6	-
10	3	Производство кормовых и технических продуктов	4	-
11	3	Переработка крови убойных животных	4	2
12	3	Переработка непищевого сырья	4	-
13	4	Технологические и технические решения, применяемые для очистки сточных вод (ЭлФ)	4/2	-
Итого:			56	14

5.2 Занятия семинарского типа (семинары)

№ п/п	№ раздела	Наименование практических работ	Объем, часы	
			Очное обучение	Заочное обучение
5 семестр				
1	1	Сырье для мясной промышленности и система заготовки убойных животных. Работа со стандартами на мясо различных убойных животных.	4	-
2	2	Анализ условий и правила приема, режимов содержания скота на предубойной базе мясокомбината (ЭлФ)	2	-
3	2	Изучение факторов, влияющих на качество мяса (ПРП)	4	-
4	2	Изучение технологического процесса убоя и переработки крупного рогатого скота	2	-
5	2	Изучение технологического процесса убоя и переработки свиней в соответствии со способами обработки	2	-
6	2	Изучение технологического процесса убоя и переработки мелкого рогатого скота (ЭлФ)	2	-
7	2	Технологические расчеты по цеху убоя скота и разделки туш. Баланс сырья и готовой продукции	-	2
6 семестр				
8	2	Технологические расчеты по цеху убоя скота и разделки туш. Баланс сырья и готовой продукции (ПРП)	6	2
9	3	Технологические расчеты по шкуроконсервировочному цеху	4	-
10	3	Технологические расчеты по цеха пищевых жиров (ЭлФ)	4	-
11	3	Технологические расчеты по кишечному цеху	4	-
Итого:			34	4

5.3 Занятия семинарского типа (лабораторные работы)

№ п/ п	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Объем, часы	
			Очное обучение	Заочное обучение
5 семестр				
1	2	Определение категории упитанности убойных животных и клеймение туш	6	-
2	2	Анализ технологических процессов первичной переработки скота.	4	-
3	3	Анализ технологических процессов шкуроконсервировочного цеха	4	
4	3	Исследование качественных показателей шкуроконсервировочного сырья	4	-
5	3	Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья	2	-
6 семестр				
6	3	Анализ технологических процессов первичной переработки	-	4
7	3	Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья	2	4
8	3	Исследование качественных показателей пищевых жиров	2	-
9	3	Анализ технологических процессов вытопки пищевых костных жиров	4	-
10	3	Исследование качества пищевых топлёных животных жиров	4	-
11	3	Определение качественных показателей кормовой муки	4	-
12	3	Состав и свойства крови убойных животных	4	-
Итого:			40	8

6 Самостоятельная работа обучающегося

6.1 Очное обучение

№ п/п	№ раздела	Виды самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Объем, часы
5 семестр				
1	1-2	Самостоятельное изучение материала	Характеристика животного сырья. Значение возраста, пола, упитанности. Системы расчета за сырье. Скотобаза. Организация технологического процесса переработки мелкого рогатого скота. Особенности производства, режимы, способы, технические средства. Особенности убоя животных для мяса «халяль» Условия предубойного содержания. Убой халяльных животных. Особенности кашерного убоя. Требования к предприятиям. Маркировка. Тюковка. Рулонирование шкур. Хранение. Современные направления в технологии обработки шкур.	20
2	2,3	Подготовка к лабораторным занятиям	Приобретение навыков анализа технологических процессов	9
3	1,2	Подготовка к практическим занятиям	Приобретение навыков расчета сырья и готовой продукции	8
4	1-3	Написание РГР	Анализ литературы по темам дисциплины и написание расчетно-графической работы по данной преподавателем теме.	7
Итого за семестр				44
6 семестр				
5	3-4	Самостоятельное изучение материала	Основные продукты переработки. Переработка и рациональное использование шквары. Техника и режимы процессов. Производственный контроль за соблюдением технологического процесса. Современные тенденции производства жировых продуктов. Переработка инфицированного сырья и туш павших животных (условно-годное мясо). Требования к технике безопасности. Производственный контроль за соблюдением режимов технологических процессов. Санитарный режим производства. Вспомогательное производство. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	2
6	3	Подготовка к лабораторным занятиям	Приобретение навыков анализа технологических процессов и исследования качественных показателей	0,5
7	2,3	Подготовка к практическим занятиям	Приобретение навыков расчета сырья и готовой продукции	0,5
8	1-3	Написание РГР	Анализ литературы по темам дисциплины и написание расчетно-графической работы по данной преподавателем теме.	3
Итого за семестр				6
Итого:				50

6.2 Заочное обучение

№ п/п	№ раздела	Виды самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Объем, часы
5 семестр				
1	1-4	Самостоятельное изучение материала	Характеристика животного сырья. Значение возраста, пола, упитанности. Системы расчета за сырье. Скотобаза. Организация технологического процесса переработки мелкого рогатого скота. Особенности производства, режимы, способы, технические средства. Особенности убоя животных для мяса «халяль» Условия предубойного содержания. Убой халяльных животных. Особенности кашерного убоя. Требования к предприятиям. Маркировка. Тюковка. Рулонирование шкур. Хранение. Современные направления в технологии обработки шкур.	60
2	2,4	Подготовка к практическим занятиям	Приобретение навыков расчета сырья и готовой продукции	10
3	1-3	Написание РГР	Анализ литературы по темам дисциплины и написание расчетно-графической работы по данной преподавателем теме.	30
Итого за семестр				100
6 семестр				
4	1-4	Самостоятельное изучение материала	Основные продукты переработки. Переработка и рациональное использование шквары. Техника и режимы процессов. Производственный контроль за соблюдением технологического процесса. Современные тенденции производства жировых продуктов. Переработка инфицированного сырья и туш павших животных (условно-годное мясо). Требования к технике безопасности. Производственный контроль за соблюдением режимов технологических процессов. Санитарный режим производства. Вспомогательное производство. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.	14
5	3	Подготовка к лабораторным занятиям	Приобретение навыков анализа технологических процессов и исследования качественных показателей	15
6	2	Подготовка к практическим занятиям	Приобретение навыков расчета сырья и готовой продукции	15
7	1-3	Написание РГР	Анализ литературы по темам дисциплины и написание расчетно-графической работы по данной преподавателем теме.	10
Итого за семестр				54
Итого:				154

7 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	2	Анализ технологических процессов первичной переработки скота.	ЛЗ	Проведение лабораторного занятия методом малых групп

8 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций) представлены в **Приложение 1** к рабочей программе дисциплины (модуля) оценочные материалы по учебной дисциплине в виде «**Фонда оценочных средств**».

9 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература

а) основная литература

1 Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва : Колос, 2000. - 368 с.

б) дополнительная литература

2. Технология мяса и мясопродуктов : учебник для высш. учеб. заведений пищевой промышленности / А. А. Соколов [и др.]. - Москва :Пищепромиздат, 1960. - 672 с.

3. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясных продуктов Книга 1 [Текст] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. -568 с.

4. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясных продуктов Книга 2 [Текст] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. -712 с.

10. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных:

1. <http://biblio.bsau.ru> – Электронная библиотека Башкирского ГАУ;

2. <http://znanium.com/> – Электронная библиотечная система;

3. <http://elibrary.ru> – Электронно-библиотечная система elibrary.

Ресурсы «Интернет»:

1. <https://edu.bsau.ru/> – Система управления обучением Башкирского ГАУ;

2. <http://window.edu.ru/> – "Единое окно": доступ к образовательным ресурсам;

3. <http://www.gks.ru/> – Федеральная служба государственной статистики.

Перечень информационно-справочных систем:

1. <http://biblio.bsau.ru> – Электронная библиотека Башкирского ГАУ;

2. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система Консультант плюс;

3. <http://garant.ru> – Информационно-правовое обеспечение «Система ГАРАНТ».

11 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучаемая дисциплина поделена на 4 раздела. При изучении дисциплины «Технология первичной переработки скота и птицы» предусматриваются: лекционное изложение курса, работа с учебниками и учебными пособиями, лабораторные работы, практические работы, просмотр видеофильмов, обсуждение просмотренного материала, консультации по курсу.

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Занятия лекционного типа Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторном занятии.
Занятия семинарского типа Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Лабораторные занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом; анализ оценки качества различных продуктов питания.
Расчетно-графическая работа	Изучение учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.
Самостоятельная работа	Подготовка к занятиям лекционного и семинарского типа. Самостоятельное изучение теоретического материала, основной и дополнительной литературы, включая справочные издания, зарубежные источники и т.д. по разделам (модулям) дисциплины.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий)
	Гизатова, Н.В. Технология первичной переработки скота. Учебное пособие. Лабораторный практикум / Н.В. Гизатова, А.Я. Гизатов. – Уфа: Изд-во БГАУ, 2022. – 100 с.	Лабораторные работы № 1-10
	Гизатова, Н.В. Общая технология мясной отрасли. Практикум. Учебное пособие. / Н.В. Гизатова, А.Я. Гизатов, Г.Ф. Латыпова. – Уфа: Изд-во БГАУ, 2022. – 144 с.	Практические работы № 1-8
3	Гизатова Н.В. Технология первичной переработки скота. Методические указания для выполнения расчетно-графической работы / Н.В. Гизатова. – Уфа: Изд-во БГАУ, 2022. – 15 с.	Расчетно-графическая работа

12 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий)
1	Гизатова Н.В. Технология первичной переработки скота. Методические указания для выполнения самостоятельной работы / Н.В. Гизатова – Уфа: Изд-во БГАУ, 2023. – 8 с.	Самостоятельное изучение теоретического материала
2.	Гизатова Н.В. Технология первичной переработки скота. Методические указания для выполнения расчетно-графической работы / Н.В. Гизатова. – Уфа: Изд-во БГАУ, 2023. – 12 с.	Расчетно-графическая работа

3. Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Внеаудиторное контактное взаимодействие с обучающимися по самостоятельному изучению теоретического материала, выполнению контролируемых и /или неконтролируемых видов СРО осуществляется в системе управления обучением электронной информационной образовательной среды университета <https://edu.bsau.ru>.

Перечень программного обеспечения:

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office 2010 Standard
3. Антивирус Касперского
4. СПС Гарант

14 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционных занятий по данной дисциплине используются аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием.

Лабораторные работы проводятся в лабораториях, оснащенных необходимым оборудованием, обеспечивающих получение знаний по дисциплине.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование	Назначение (виды занятий)
1	Аудитория для занятий лекционного типа	Лекции
2	Аудитория для занятий семинарского типа	Семинары, практические занятия, лабораторные работы
3	Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	Консультации
4	Аудитория для самостоятельной работы обучающегося	Самостоятельная работа

Перечень лабораторного оборудования

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Весы М-ER326AFL-15.2 LCD1	1
2	Мясорубка промышленная МИМ 300	1

15 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется на основе адаптированной образовательной программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Образование инвалидов и лиц с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категория обучающихся	Формы предоставления материалов
С нарушением слуха	- в печатной форме; - в форме электронного документа.
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся. Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрены следующие оценочные средства:

Категория обучающихся	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	Преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	Преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	Решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью LMS Башкирского ГАУ, письменная проверка.

Обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ увеличивается время на подготовку ответов к зачёту, допускается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства предоставляются ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ или могут использоваться собственные технические средства обучающихся.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Так для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика).
2. Доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода).
3. Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для инвалидов и обучающихся с ОВЗ процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В зависимости от нозологии для пользователей с ОВЗ организован доступ к электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки университета из любой точки с доступом к «Интернет». Заключен договор о сотрудничестве с Башкирской республиканской специальной библиотекой для слепых. Предоставляется возможность аудио прослушивания и сохранения файла электронных изданий ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза» (полные тексты изданий доступны пользователям ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, после самостоятельной регистрации в Электронной библиотечной системе Университета). Предоставляется возможность пользоваться бесплатным мобильным приложением для операционных систем IOS и Android ЭБС издательства «Лань», с синтезатором речи (возможность использования книг в учебном процессе для незрячих и слабовидящих обучающихся).

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ОВЗ.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием специальных средств обучения. Оборудовано специализированное помещение, в котором установлен мультимедийный проектор и организовано два рабочих места с доступом к электронной информационной образовательной среде и сети Интернет. Данное помещение оснащено: индукционной петлей ИС-50Л (усиление звука для слабослышащих обучающихся); персональными компьютерами, с программой экранного доступа ("Jaws for Windows 16.0 Pro"), брайлевским дисплеем (тактильный дисплей Брайля PAC Mate 20) для студентов с нарушением зрения; специальными партами для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата; мобильным видеоувеличителем; портативной информационной индукционной системой "Исток А2" для слабослышащих обучающихся.

**Фонд оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

1 Перечень компетенций и этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Этап формирования
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Понимает сущность и обоснование технологических схем производства продуктов животного происхождения, выбирает режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов.	5,6
	ОПК-4.2 Способен выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	5,6
ПК-1 Обладает способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК-1.1 Использует нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила при оценке качества продуктов	5,6
	ПК-1.2 Использует существующие нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов	5,6

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ИДК - ОПК-4.1 Понимает сущность и обоснование технологических процессов производства мясных и молочных продуктов

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания	ОПК-4.1/Зн1 Знает сущность и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов	Отсутствие или фрагментарное знание сущности и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов	Неполное знание сущности и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов	В целом сформировавшееся знание сущности и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов	Сформировавшееся систематическое знание сущности и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов
Умения	ОПК-4.1/Ум1 Умеет определять сущность и обосновывать технологические процессы производства мясных продуктов	Отсутствие или фрагментарное умение определять сущность и обосновывать технологические процессы производства мясных продуктов	Неполное умение определять сущность и обосновывать технологические процессы производства мясных продуктов	В целом сформировавшееся умение определять сущность и обосновывать технологические процессы производства мясных продуктов	Сформировавшееся систематическое умение определять сущность и обосновывать технологические процессы производства мясных продуктов

Навыки: ОПК-4.1/ Нв1 Владеет навыками обоснования технологических процессов производства мясных продуктов.

Навыки	ОПК-4.1/ Нв1 Владеет навыками обоснования технологических процессов производства мясных продуктов	Отсутствие или фрагментарное владение необходимыми навыками обоснования технологических процессов производства мясных продуктов	Неполное владение необходимыми навыками обоснования технологических процессов производства мясных продуктов	В целом сформировавшееся владение необходимыми навыками обоснования технологических процессов производства мясных продуктов	Сформировавшееся систематическое владение необходимыми навыками обоснования технологических процессов производства мясных продуктов
--------	--	---	---	---	---

ИДК - ОПК-4.2 Способен выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания	ОПК-4.2/Зн1 Знает режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Отсутствие или фрагментарное знание режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Неполное знание режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	В целом сформировавшееся знание режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Сформировавшееся систематическое знание режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов
Умения	ОПК-4.2/ Ум.1 Умеет выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Отсутствие или фрагментарное умение выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Неполное умение выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	В целом сформировавшееся умение выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Сформировавшееся систематическое умение выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов
Навыки	ОПК-4.2 /Нв.1 Владеет навыками подбора режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Отсутствие или фрагментарное владение необходимыми навыками подбора режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Неполное владение необходимыми навыками подбора режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	В целом сформировавшееся владение необходимыми навыками подбора режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Сформировавшееся систематическое владение необходимыми навыками подбора режимов, методов переработки и рациональные условия проведения технологических процессов

Компетенция ПК-1 Обладает способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

ИДК - ПК-1.1 Использует нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила при оценке качества продуктов

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания	ПК-1.1/Зн1 Знает показатели качества в нормативно-технической документации, регламентах, используемых в производственном процессе	Отсутствие или фрагментарное знание показателей качества в нормативно-технической документации, регламентах, используемых в производственном процессе	Неполное знание показателей качества в нормативно-технической документации, регламентах, используемых в производственном процессе	В целом сформировавшееся знание показателей качества в нормативно-технической документации, регламентах, используемых в производственном процессе	Сформировавшееся систематическое знание показателей качества в нормативно-технической документации, регламентах, используемых в производственном процессе
Умения	ПК-1.1/Ум1 Умеет применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию при оценке качества продуктов	Отсутствие или фрагментарное умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию при оценке качества продуктов	Неполное умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию при оценке качества продуктов	В целом сформировавшееся умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию при оценке качества продуктов	Сформировавшееся систематическое умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию при оценке качества продуктов
Навыки	ПК-1.1 Владеет необходимыми навыками использования нормативной и технической документации при приемке сырья	Отсутствие или фрагментарное владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации при приемке сырья	Неполное владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации при приемке сырья	В целом сформировавшееся владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации при приемке сырья	Сформировавшееся систематическое владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации при приемке сырья

ИДК - ПК-1.2 Использует существующие нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания	ПК-1.2/Зн1 Знает назначение нормативно-технической документации, регламентов, используемых в производственном процессе	Отсутствие или фрагментарное знание назначения нормативно-технической документации, регламентов, используемых в производственном процессе	Неполное знание назначения нормативно-технической документации, регламентов, используемых в производственном процессе	В целом сформировавшееся знание назначения нормативно-технической документации, регламентов, используемых в производственном процессе	Сформировавшееся систематическое знание назначения нормативно-технической документации, регламентов, используемых в производственном процессе

Умения	ПК-1.2/Ум1 Умеет применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отсутствие или фрагментарное умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию в производственном процессе	Неполное умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию в производственном процессе	В целом сформировавшееся умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию в производственном процессе	Сформировавшееся систематическое умение применять правила и нормы технического регулирования, нормативную и техническую документацию в производственном процессе
Навыки	ПК-1.2/Нв1 Владеет необходимыми навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отсутствие или фрагментарное владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации, регламентов при переработке сырья и производстве мясных продуктов	Неполное владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации, регламентов при переработке сырья и производстве мясных продуктов	В целом сформировавшееся владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации, регламентов при переработке сырья и производстве мясных продуктов	Сформировавшееся систематическое владение необходимыми навыками использования нормативной и технической документации, регламентов при переработке сырья и производстве мясных продуктов

2.2 Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по пятибалльной системе	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.3 Критерии оценки по пятибалльной системе

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», ниже порогового уровня	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

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Перечень вопросов, заданий для экзамена

1. Виды промышленных животных.
2. Транспортировка скота на мясокомбинат.
3. Предубойное содержание скота.
4. Значение возраста, пола, упитанности.
5. Системы расчета за сырье.
6. Состав и пищевая ценность субпродуктов.
7. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
8. Снятие шкуры. Установки для снятия шкур периодического и непрерывного действия.
9. Первичная переработка свиней различными методами.
10. Вторичные продукты убоя скота и птицы. Обработка субпродуктов
11. Сырье для жирового цеха. Классификация жирсырья.
12. Процесс производства жиров.
13. Подготовка жирсырья к вытопке.
14. Способы вытопки жира.
15. Установки для вытопки жира непрерывного и периодического действия.
16. Классификация шкур.
17. Строение шкуры.
18. Обработка и консервирование шкур.
19. Пороки шкур.
20. Виды кожевенного сырья
21. Номенклатура кишок.
22. Консервирование кишок
23. Ассортимент технической продукции.
24. Характеристика технического сырья.
25. Технология производства клея и желатина.
26. Роль вспомогательных производств в структуре мясоперерабатывающего предприятия.
27. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий в охране окружающей среды.
28. Вредные отходы и выбросы мясо перерабатывающего и птицеперерабатывающего производства.
29. Мероприятия по экологической безопасности производств.
30. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 41 т в смену утки потрошенные.
31. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 75 т в смену мрс.
32. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 45 т в смену свиньи методом крупонирования.
33. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 52 т в смену утки потрошенные.
34. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 52 т в смену свиньи без шкуры.
35. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 37 т в смену мрс.
36. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 41 т в смену крс.
37. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 38 т в смену мрс.
38. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 36 т в смену гуси потрошенные.
39. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 56 т в смену цыплята потрошенные.
40. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 79 т в смену крс.
41. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 76 т в смену утки потрошенные.
42. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 39 т в смену свиньи методом крупонирования.
43. Технологические расчеты сырья и готовой продукции: 39 т в смену крс

2 Тесты по дисциплине для оценки сформированности компетенции.

ОПК-4.1 Понимает сущность и обоснование технологических процессов производства мясных продуктов

- 1 Какой вид огушения распространенный?
-электроогушения
-применения углекислого газа (CO₂) или смесь газов
- 2 Что такое нутровка туш?
-процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
-процесс снятия шкуры
- 3 Разделение говяжьих и свиных туш на полутуши происходит:
-по центру позвоночника с разрушением спинного мозга;
-по центру позвоночника, отступив на 7-8 мм в сторону без нарушения целостности спинного мозга и с нарушением позвонков;
- 4 Правильная последовательность убоя и первичной обработки КРС следующая:
-огушение, съемка шкуры, забеловка, нутровка, зачистка, обескровливание, разделка
-огушение, обескровливание, забеловка, съемка шкуры, нутровка, разделка, зачистка
- 5 Тепловая обработка свиней в шкуре имеет следующую последовательность:
-шпарка, удаление щетины, опалка, полировка
-шпарка, полировка, удаление щетины, опалка
- 6 Отделение головы при первичной обработке крупного рогатого скота происходит на стадии технологической обработки - _____
- 7 Отделение головы при первичной обработке свиней происходит на стадии технологической обработки - _____
- 8 При проведении _____ зачистки удаляют почки, хвост, остатки диафрагмы, извлекают спинной мозг и внутренний жир, отделяют голову (у свиных туш)
- 9 Укажите пропущенную технологическую операцию при обработке свиней со снятием крупона: шпарка грудобрюшной части, удаление щетины, забеловка, съемка _____, опалка.
- 10 _____ – это внутренние органы и части животного, получаемые при переработке скота.
- 11 Субпродукты условно делят на 4 группы: мякотные, мясокостные, _____, шерстные.
- 12 Субпродукты условно делят на 4 группы: _____, мясокостные, слизистые, шерстные.
- 13 Субпродукты условно делят на 4 группы: мякотные, _____, слизистые, шерстные.
- 14 Субпродукты условно делят на 4 группы: мякотные, мясокостные, слизистые, _____.
- 15 В зависимости от морфологического, _____ составов и соответственно пищевой ценности обработанные субпродукты подразделяют на I и II категории
- 16 В зависимости от морфологического, химического составов и соответственно пищевой _____ обработанные субпродукты подразделяют на I и II категории
- 17 К _____- субпродуктам относятся: рубцы с сетками и сычуги говяжьих и бараньих, книжки говяжьих, желудки свиные.
- 18 К _____ категории субпродуктов относятся: языки, печень, мозги, почки, сердца, диафрагма всех видов скота.
- 19 К _____ категории субпродуктов относятся: мясная обрезь, вымя говяжье, головы, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьих, легкие, мясо пищевода, калтыки всех видов скота,
- 20 К _____ субпродуктам относятся: головы говяжьих, хвосты говяжьих и бараньих

ОПК-4.2 Способен выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов

- 1 Температура шпарки свиных туш составляет (°C):
-63-65
-70-72
- 2 Продолжительность предубойной выдержки крупного рогатого скота составляет, ч:
-24
-6
- 3 Продолжительность предубойной выдержки свиней составляет, ч:
-12
-8
- 5 Извлечение из туш внутренних органов производят не позднее, чем через _____ минут после

обескровливания животных.

6 Большую часть убойных животных перевозят автомобильным транспортом; при этом расстояние, на которое их транспортируют, достигает

-150... 200 км

-300-350 км

7 Оптимальным при перевозке животных автомобильным транспортом считают расстояние, когда потери живой массы и стрессовые нагрузки наименьшие:

-50... 90 км

-120-150 км

8 Крупный рогатый скот обездвиживают двумя способами: с помощью _____ и механически.

9 При использовании устройств ФЭОР-У4 и Я01-80УХЛ4 крупный рогатый скот обездвиживают электротоком _____ частоты (50 Гц) путем однократного наложения электростека на затылочную часть головы с прокалыванием шкуры на глубину не более 5 мм.

10 _____ положение обеспечивает более полное обескровливание и хранимоспособность мяса.

11 Обескровливание крупного рогатого скота осуществляют в вертикальном или _____ положении.

12 Крупный рогатый скот обескровливают не позднее _____ минут после обездвиживания.

13 Кровь для _____ и медицинских целей собирают только от животных, признанных во время предубойного ветеринарного осмотра здоровыми.

14 Для пищевых и медицинских целей кровь отбирают _____ ножом из нержавеющей стали, снабженным резиновым шлангом, или с помощью установок различного типа.

15 Процесс съема шкур с туш крупного рогатого скота выполняется в два приема: _____ вручную на отдельных участках и окончательный механический сьем шкуры.

16 _____ обработку кишок проводят на вальцовых, пластинчатых, щеточных и барабанных машинах, выполняющих одну или одновременно несколько операций.

17 Комплект кишок _____ состоит из тонких и толстых кишок, пищевода и мочевого пузыря.

18 Комплект _____ кишок включает в себя: череву тонкую, глухарку, слепую кишку, гузенку (прямая кишка), кудрявку (ободочная кишка) и мочевой пузырь.

19 _____ шкур заключается в удалении с них таких утяжелителей, как рога, копыта, черепные кости, уши, губы, половые органы, вымя, хвостовые позвонки (репица), прирезы мяса и жировой ткани, сгустки крови, навал и другие.

20 Шкуры _____ в зависимости от территориального нахождения предприятий различными способами: мокросолением (сухим посолом, тузлукованием с последующей подсолкой в штабелях), сухосолением, кислотнo-солевым и пресно-сухим.

ПК-1.2 Использует существующие нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов

1 Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота:

-туши, внутренние органы, головы, финальная точка

-головы, внутренние органы, туши, финальная точка

2 Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:

-в изоляторе

-на санитарной бойне

3 Поступивший на мясокомбинат скот независимо от способа доставки до приемки и его размещения на скотобазе подлежит поголовному предубойному _____ осмотру в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4 При приемке скота непосредственно в хозяйстве результаты взвешивания его за минусом _____ %-ной скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта и других установленных скидок записывают в товарно-транспортную накладную.

5 Количество голов и результаты взвешивания записывают в _____ на приемку скота и передачу его на переработку и в журнал ежедневного учета движения скота на предубойной базе по каждой партии.

6 С момента подписания сторонами _____ накладной и накладной на приемку скота и передачу его на переработку, он считается принятым по массе и количеству голов и ответственность за сохранность поголовья несет мясокомбинат.

7 Качество скота определяется по массе и качеству полученных после убоя туш в соответствии с действующими _____ при участии сдатчика или представителя хозяйства.

8 При сдаче коров во второй половине стельности, на которых имеется утвержденный акт выбраковки, с их живой массы делают дополнительную скидку в размере ...

- 10%

-3%

9 Согласно какому нормативному документу осуществляется разделение крупного рогатого скота на молодняк, взрослый скот, телят-молочников и телят?

-ГОСТ 34120-2017

-ГОСТ 5110-87

10 Согласно какому нормативному документу свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на шесть категорий?

-ГОСТ 31476-2012

- ГОСТ 1213-74

11 При отсутствии на линии убоя и первичной переработки животных рабочих мест для проведения _____ экспертизы убоя и переработки животных на этой линии запрещается.

12 Приемку и сдачу крупного рогатого скота осуществляют по _____ массе или по количеству и качеству говядины и телятины.

13 _____ и предубойное содержание КРС осуществляют в соответствии с ГОСТ Р 52427, ГОСТ 16020 и Национальным стандартом РФ.

14 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарной оценки мяса и других продуктов убоя осуществляют в соответствии с Законом Российской Федерации «О _____»

15 Результатом проведения ветеринарно-санитарной экспертизы является ветеринарное _____ мяса и других продуктов убоя животных.

16 Прием и предубойное содержание свиней проводят в соответствии с _____ 31476-2012

17 Первая точка ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки свиней необходима для осмотра нижнечелюстных лимфатических узлов на _____ язву.

18 На каждой туше, полутуше свинины, выпускаемой в реализацию и промпереработку, проставляют ветеринарное клеймо _____ формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений.

19 На свинину, подлежащую обезвреживанию, ставится ветеринарный _____, определяющий порядок ее использования.

20 По окончании ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения туши направляют на взвешивание и товароведческую _____.

ПК-1.1 Использует нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила при оценке качества продуктов

1 После взвешивания и маркировки от туш (полутуш, задних четвертин) говядины и телятины, выпускаемых в реализацию и промпереработку, отделяют пояснично-подвздошную мышцу (вырезку).

-верно

-неверно

2 Свинину, не соответствующую требованиям к категориям или классам, т.е. тощую, каким обозначают клеймом

-ромбовидным

-овальным

3 Какой штамп на лопаточной части справа от клейма ставят на полутушах (тушах) свинины с дефектами технологической обработки, с пожелтевшим шпиком, от боровов и свиноматок?

-«ПП»

-«ТТ»

4 Какой штамп на лопаточной части ставят на полутушах хряков?

-«Хряк ПП»

-«Хряк»

5 После взвешивания и товароведческой маркировки или перед реализацией от туш (полутуш) свинины, отделяют пояснично-подвздошную мышцу (вырезку).

-верно

-неверно

6 Обработанные говяжьи кишки должны соответствовать требованиям _____ 9218- 877-00419779-06

«Кишки и пузыри мочевые говяжьи обработанные»

7 Шкуры небоенского происхождения (сборные), исследованные на сибирскую язву, клеймят _____ ветеринарным клеймом и штампом "Исследовано на сибирскую язву".

8 Шкуры, при исследовании которых получены положительные результаты лабораторных исследований на сибирскую язву, подлежат уничтожению (_____).

9 Шкуры, при исследовании которых получены положительные результаты лабораторных исследований на сибирскую язву клеймят штампом "На _____" в 3 - 4 местах

10 Шкуры, подвергнутые дезинфекции, клеймят овальным клеймом и штампом "_____".

11 При отсутствии на шкурах оттиска ветеринарного клейма или в случаях, когда это клеймо нечеткое (стерлось), они к перевозке _____.

12 В России порядок производства, контроля и сертификации продуктов «Халяль» определяет Совет _____.

13 В соответствии с ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» говядину от взрослого крупного рогатого скота, телятину и молочную телятину первой категории маркируют _____ клеймом.

14 В соответствии с ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» говядину от взрослого крупного рогатого скота, телятину и молочную телятину второй категории маркируют _____ клеймом

15 В соответствии с ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» _____ для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели свинина с пожелтевшим шпиком, замороженная более одного раза, подмороженная.

16 В соответствии с ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» по показателям безопасности в ветеринарном отношении свинина _____ соответствовать требованиям, установленным нормативными актами государства, принявшего стандарт.

17 В соответствии с ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» первую категорию свинины при товароведческой маркировке туш обозначают _____ клеймом.

18 В соответствии с ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» вторую категорию свинины при товароведческой маркировке туш обозначают _____ клеймом.

19 В соответствии с ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» четвертую категорию свинины при товароведческой маркировке туш обозначают _____ клеймом.

20 В соответствии с ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» шестую категорию свинины при товароведческой маркировке туш обозначают _____ клеймом.

3. Активные и интерактивные формы обучения используемые при преподавании дисциплины, способствующие реализации у обучающихся навыков командной работы и т.д.

Проведении занятий по дисциплине Технология первичной переработки скота и птицы в форме *активного метода* проходят лабораторные работы по принципу занятий методом малых групп – это метод активного обучения с целью самостоятельного изучения обучающимися нового материала посредством сотрудничества в малых группах. **Такой метод используется при выполнении лабораторной работы по теме «Анализ технологических процессов первичной переработки скота»**

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Технология первичной переработки скота и птицы осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя.

