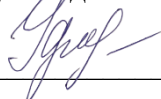



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП


Удалова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.заведующий кафедрой агротехнологий


А.С.Бабакова

«04» апреля 2024 г.

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства колбасных изделий»

Составитель(и)	Удалова О.В. , доцент, кс.-х.н., доцент кафедры агротехнологий
Согласовано с работодателями:	Мирошниченко Е.В. , директор ФГБНУ Астраханская опытная станция ВНИИ растениеводства им. Н.И. Вавилова Нестеренко А.И. , руководитель службы государственного технического надзора Астраханской области
Направление подготовки / специальность Направленность (профиль) / специализация ОПОП	35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Год приёма	2024
Курс	3 (по очной форме) 3 (по заочной форме)
Семестр	5(по очной форме) 5 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология производства колбасных изделий» формирование у студентов теоретических знаний, умений и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль мясного сырья, проводить технологические процессы производства колбасных изделий и оценивать их качество.

1.2. Задачи освоения дисциплины: - Овладение технологией производства колбасных изделий.; - Формирование базовых знаний, умений и навыков для освоения методов контроля качества сырья и готовой продукции; - Изучение технологий хранения колбасных изделий

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Технология производства колбасных изделий» относится к обязательной части, модулю «Предметная подготовка» и осваивается во 5 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- «Прикладная биотехнология пищевых производств».

2.3. Последующие учебные дисциплины (модули) и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- Производственная практика.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) общепрофессиональной (ОПК): ОПК-4- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК-4- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.3. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Навыками обоснования и реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.4. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения	Элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения	Обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и	Навыками обоснования элементов системы технологии в области производства,

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	продукции растениеводства и животноводства	хранения продукции растениеводства и животноводства	переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для очно-заочной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	4	не предусмотрено	4
Объем дисциплины в академических часах	144	не предусмотрено	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	37	не предусмотрено	15,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	не предусмотрено	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	0	не предусмотрено	0
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	18	не предусмотрено	8
- практическая подготовка (если предусмотрена)	0	не предусмотрено	0
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы	0	не предусмотрено	0
- консультация (предэкзаменационная) ¹	1	не предусмотрено	1
- промежуточная аттестация по дисциплине ²	0	не предусмотрено	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	107	не предусмотрено	128,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Экзамен – 5 семестр	не предусмотрено	Экзамен - 5 семестр

¹ Числовые данные в данной строке соответствуют трудоемкости, указанной в учебном плане в столбце «Конс. (для гр.)»

² Числовые данные в данной строке соответствуют трудоемкости, указанной в учебном плане в столбце «КПА»

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины
для очной формы обучения**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП				
Семестр 5.										
Тема 1 Современное состояние перерабатывающей промышленности	3							15	18	
Тема 2. Сырье для мясной Промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясо перерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных	4							15	19	Собеседование
Тема 3. Колбасы. Виды ассортимент продукции. Основное и дополнительное Сырье колбасного и деликатесного производства	2				6			17	25	Собеседование
Тема 4. Технология производства Колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	2				6			15	25	Собеседование
Тема 5. Технология производства ливерных, кровяных колбас и зельцев	2							15	17	Собеседование
Тема 6. Технология производства мясных деликатесов	2				6			15	25	Собеседование
Тема 7. Технология производства мясных полуфабрикатов	2							15	17	Собеседование
Консультации	I									
Контроль промежуточной аттестации										Экзамен
ИТОГО за семестр:	18				18			107	144	

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.				СР, час.	Итого часов	Форма текущего
	Л	ПЗ	ЛР	КР			

	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП	/ КП			контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации
Семестр 5.										
Тема 1 Современное состояние перерабатывающей промышленности								18	18	
Тема 2. Сырье для мясной Промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясо перерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных	2							17	19	Собеседование
Тема 3. Колбасы. Виды ассортимент продукции. Основное и дополнительное Сырье колбасного и деликатесного производства	2				4			19	25	Собеседование
Тема 4. Технология производства Колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	2				2			21	25	Собеседование
Тема 5. Технология производства ливерных, кровяных колбас и зельцев								15	17	Собеседование
Тема 6. Технология производства мясных деликатесов					2			23	25	Собеседование
Тема 7. Технология производства мясных полуфабрикатов								15, 75	17	Собеседование
Консультации										1
Контроль промежуточной аттестации										Экзамен
ИТОГО за семестр:	6				8			128,7 5	144	

Примечание: Л – лекция; ПЗ – практическое занятие, семинар; ЛР – лабораторная работа; ПП – практическая подготовка; КР / КП – курсовая работа / курсовой проект; СР – самостоятельная работа

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ОПК-4				
Тема 1 Современное состояние	18	+				1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ОПК-4				
перерабатывающей промышленности						
Тема 2. Сырье для мясной Промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясо перерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных	19	+				1
Тема 3. Колбасы. Виды ассортимент продукции. Основное и дополнительное Сырье колбасного и деликатесного производства	25	+				1
Тема 4. Технология производства Колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	25	+				1
Тема 5. Технология производства ливерных, кровяных колбас и зельцев	17	+				1
Тема 6. Технология производства мясных деликатесов	25	+				1
Тема 7. Технология производства мясных полуфабрикатов	17	+				1
Всего:	144					

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1 «Современное состояние перерабатывающей промышленности» Состояние и перспективы производства мясных и молочных продуктов в нашей стране и мире.

Тема 2 «Сырье для мясной промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных» Развитие отечественной мясной промышленности и современное её состояние в России. Общая характеристика убойных животных, требования к ним перерабатывающей промышленности Порядок подготовки сельскохозяйственных животных для реализации на перерабатывающих предприятиях. Организация транспортировки убойных животных. Сопроводительная документация. Мероприятия по подготовке животных к транспортировке. Профилактика стрессовых ситуаций. Предубойное содержание животных и

его влияние на качество мяса. Сырье для мясной промышленности и система заготовок убойных животных. Порядок реализации убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных. Технология переработки мяса на малых предприятиях в крестьянских хозяйствах и домашних условиях. Технология производства кормовых средств.

Тема 3 «Колбасы. Вид и ассортимент продукции. Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства.» Вид и ассортимент продукции. Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства. Колбасные оболочки (Натуральные оболочки. Искусственные оболочки. Пакеты для вакуумной упаковки). Подготовка мясного сырья. Обвалка и жиловка мяса. Посол мяса (Сущность, методы и технологические приемы. Посолочные вещества)

Тема 4 «Технология производства колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)» Первичное измельчение мясного сырья и выдержка мяса в посоле. Стабилизация окраски мяса при посоле. Подготовка фарша. Техника изготовления фарша. Фарш вареных колбас. Фарш для полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Формовка. Шприцы для формования колбас. Основные принципы формования колбасных батонов. Подготовка оболочки к использованию Вязка батонов. Штриковка. Осадка колбас. Кратковременная осадка колбас. Длительная осадка. Термическая обработка. Копчение и обжарка. Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса. Бездымное копчение. Особенности копчения отдельных видов мясных изделий. Обжарка колбасных изделий. Варка.

Тема 5 «Технология производства ливерных, кровяных колбас и зельцев» Первичное измельчение мясного сырья и выдержка мяса в посоле. Стабилизация окраски мяса при посоле. Подготовка фарша Фарш ливерных изделий Приготовление фарша для зельцев Приготовление фарша кровяных колбас Приготовление фарша для мясных изделий в желе. Формовка. Шприцы для формования колбас. Основные принципы формования колбасных батонов Подготовка оболочки к использованию Вязка батонов. Штриковка. Осадка колбас. Термическая обработка.

Тема 6 «Технология производства мясных деликатесов » Подготовка сырья. Разделка. Посол сырья. Термическая обработка. Упаковывание готовых изделий. Ветчина. Карбонат копчено-вареный.

Тема 7 «Технология производства мясных полуфабрикатов» Мясные рубленые полуфабрикаты (ассортимент, характеристика, общая технология производства, оборудование и аппаратно технологические схемы производства, Фасовка и упаковка, оценка качества, хранение). Рубленые полуфабрикаты. Котлеты, бифштексы, шницели, ромштексы, фарши.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Методические указания к изучению дисциплины

При изучении данной дисциплины и подготовке к практическим занятиям, итоговой форме контроля, студенты пользуются учебной и методической литературой, электронными учебниками и пособиями.

Методические указания для проведения практических (лабораторных) занятий

Практическое занятие – небольшой научный отчет, обобщающий проведенную студентом работу, которую представляют для защиты преподавателю. Целями проведения практических работ являются:

- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;

- обучение студентов умению анализировать полученные результаты, сопоставлять их с теоретическими положениями;

- контроль самостоятельной работы студентов по освоению курса.

Перед началом очередного занятия преподаватель должен удостовериться в готовности студентов к выполнению очередной работы путем короткого собеседования.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения курса необходимо не только посещать аудиторные занятия, но и вести активную самостоятельную работу. При самостоятельной проработке курса обучающиеся должны:

- просматривать основные определения и факты;
- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- изучить рекомендованную основную и дополнительную литературу, составлять тезисы, аннотации и конспекты наиболее важных моментов;
- самостоятельно выполнять задания, аналогичные предлагаемым на занятиях;
- использовать для самопроверки материалы фонда оценочных средств;
- выполнять домашние задания по указанию преподавателя.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся
для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма контроля
Тема 1 Современное состояние перерабатывающей промышленности	18	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 2. Сырье для мясной Промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясо перерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных	19	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 3. Колбасы. Виды ассортимент продукции. Основное и дополнительное Сырье колбасного и деликатесного производства	25	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 4. Технология производства Колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	25	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 5. Технология производства ливерных, кровяных колбас и зельцев	17	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 6. Технология производства мясных деликатесов	25	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 7. Технология производства мясных полуфабрикатов	17	Собеседование, отчет по лабораторной работе

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма контроля
Тема 1 Современное состояние перерабатывающей промышленности	18	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 2. Сырье для мясной Промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясо-перерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных	17	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 3. Колбасы. Виды ассортимент продукции. Основное и дополнительное Сырье колбасного и деликатесного производства	19	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 4. Технология производства Колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	21	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 5. Технология производства ливерных, кровяных колбас и зельцев	15	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 6. Технология производства мясных деликатесов	23	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 7. Технология производства мясных полуфабрикатов	15,75	Собеседование, отчет по лабораторной работе

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Рабочей программой не предусмотрены письменные работы.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Учебные занятия по дисциплине могут проводиться с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) интерактивном взаимодействии обучающихся и преподавателя в режимах on-line и/или off-line в формах: видеолекций, лекций-презентаций, видеоконференции, собеседования в режиме чат, форума, чата, выполнения виртуальных практических и/или лабораторных работ и др.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа

Тема 1 Современное состояние перерабатывающей промышленности	Лекция-презентация	Не предусмотрено	
Тема 2. Сырье для мясной Промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясо перерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных	Лекция-презентация	Не предусмотрено	
Тема 3. Колбасы. Виды ассортимент продукции. Основное и дополнительное Сырье колбасного и деликатесного производства	Лекция-презентация	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 4. Технология производства Колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых)	Лекция-презентация	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 5. Технология производства ливерных, кровяных колбас и зельцев	Лекция-презентация	Не предусмотрено	
Тема 6. Технология производства мясных деликатесов	Лекция-презентация	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 7. Технология производства мясных полуфабрикатов	Лекция-презентация	Не предусмотрено	

6.2. Информационные технологии

В ходе изучения дисциплины предусмотрено

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование информационного сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)

- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle«Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов имессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 10 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
Microsoft Security Assessment Tool. Режим доступа: http://www.microsoft.com/ru-ru/download/details.aspx?id=12273 (Free) Windows Security Risk Management Guide Tools and Templates. Режим доступа: http://www.microsoft.com/en-us/download/details.aspx?id=6232 (Free)	Программы для информационной безопасности
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
GIMP	Многоплатформенное программное обеспечение для работы над изображениями.
LibreOffice	Пакет офисных программ.

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<p>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</p>
<p>Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com</p>
<p>Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARKSQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/</p>
<p>Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/</p>

Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек.

<http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила.

<http://www.consultant.ru>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «**Технология производства колбасных изделий**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе Настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1 Современное состояние перерабатывающей промышленности	ОПК-4	Собеседование
Тема 2. Сырье для мясной Промышленности и система заготовок убойных животных. Транспортировка убойных животных на мясо перерабатывающие предприятия. Переработка убойных животных	ОПК-4	Собеседование
Тема 3. Колбасы. Виды ассортимент продукции. Основное и дополнительное Сырье колбасного и деликатесного производства	ОПК-4	Собеседование
Тема 4. Технология производства Колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых	ОПК-4	Собеседование
Тема 5. Технология производства	ОПК-4	Собеседование

ливерных, кровяных колбас и зельцев		
Тема 6. Технология производства мясных деликатесов	ОПК-4	Собеседование
Тема 7. Технология производства мясных полуфабрикатов	ОПК-4	Собеседование

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю)

Лабораторные работы представлены в УМК дисциплины.

Вопросы к экзамену 5 семестр

1. Сырье для мясной промышленности и система заготовок убойных животных.
2. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Морфологический и химический состав мяса.
4. Консервирование мяса и мясных продуктов
5. Технология обработки субпродуктов, пищевого жира, кишечного сырья, крови, эндокринно-ферментного сырья, кожевенно-мехового сырья, сырья технического назначения.
6. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса и мясопродуктов.
7. Созревание мяса. Предшественники вкуса и аромата.
8. Значение физико-химических изменений и факторы, влияющие 30 на процессозревания.
9. Пороки мяса.
10. Колбасы. Вид и ассортимент продукции.
11. Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства.
12. Колбасные оболочки (Натуральные оболочки. Искусственные оболочки.Пакеты для вакуумной упаковки).
13. Подготовка мясного сырья.
14. Технология производства вареных колбас
15. Технология производства полукопченых колбас
16. Технология производства копченых колбас
17. Технология производства сыровяленых колбас
18. Первичное измельчение мясного сырья и выдержка мяса в посоле. 46. Подготовка фарша. Техника изготовления фарша.
19. Технология производства кровяных колбас
20. Технология производства ливерных колбас
21. Технология производства зельцев
22. Технология производства мясных консервов.
23. Классификация мясных и мясосодержащих консервов.
24. Технология производства мясных деликатесов 53. Технология производства мясных полуфабрикатов
25. Мясные рубленые полуфабрикаты (ассортимент, характеристика, общая технология производства, оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ОПК-4- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности				
1	Задание закрытого типа	Для производства колбасных изделий применяют мясо: а) I и II категории; б) II и III категории; в) всех категорий;	в	1
2		Какой субпродукт в отличие от других имеет горьковатый вкус? а) печень; б) легкие; в) сердце;	а	1
3		Как называется свиной подкожный	а	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		жир со шкурой или без нее? а) шпик; б) свиная грудинка; в) жир-сырец; эталон: а		
4		Виноматериалы используют при производстве?: а) ливерных колбас; б) сырокопченых колбас; в) сосисок	б	1
5		Для производства колбас используют: а) соляную кислоту; б) серную кислоту; в) лимонную кислоту	в	1
6	Задание открытого типа	Буженина – это...	тазобедренная часть без костей и хрящей, форма круглая, овальная	5
7		Карбонад – это...	спинная или поясничная мышцы, без костей, хрящей, прямоугольная форма	5
8	Задание комбинированного типа	Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых?	Полукопченые колбасы имеют приятный аромат копчения, чеснока, пряностей, более плотную консистенцию, меньше содержат влаги, больше соли, поэтому дольше хранятся, больше жира, белков, более высокую энергетическую ценность (400- 450 ккал на 100 г)	7

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10.1. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине(модулю) 5, 6 семестры

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Присутствие и активная работа на лекции		20	По расписанию
2.	Присутствие и активная работа на практическом занятии		20	По расписанию
Всего			40	-
Блок бонусов				

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
3.	Посещение всех занятий		10	
Всего			10	
Дополнительный блок				
4.	Экзамен		50	
Всего			50	-
ИТОГО			100	-

Таблица 10.2. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине(модулю) 6 семестр

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
3.	Присутствие и активная работа на лекции		45	По расписанию
4.	Присутствие и активная работа на практическом занятии		45	По расписанию
Всего			90	-
Блок бонусов				
Всего				
Дополнительный блок				
4.	Диф. зачет		10	
Всего			10	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
Опоздание на занятие	-0,8
Нарушение учебной дисциплины	-1,6
Неготовность к занятию	-1,0
Пропуск занятия без уважительной причины	-2,0

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	Зачтено
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Основная литература

1. Мурусидзе, Д. Н. Технология производства продукции животноводства / Мурусидзе Д. Н., Легеза В. Н., Филонов Р. Ф. - Москва : КолосС, 2013. - 432 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0260-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202601.html>
2. Родионов Г.В., Технология производства и переработки животноводческой продукции / Родионов Г.В., Табакова Л.П., Табаков Г.П. - М. : КолосС, 2013. - 512 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 5-9532-0302-0 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953203020.html>

8.2. Дополнительная литература:

1. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства : учеб. пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. - Минск : РИПО, 2022. - 351 с. - ISBN 978-985-895-044-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789858950446.html>
2. Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла : учеб. пособие / Тихомирова Н. А. - Санкт-петербург : ГИОРД, 2011. - 144 с. - ISBN 978-5-98879-120-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791201.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>
2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента»: www.studentlibrary.ru.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий по дисциплине имеются аудитории для проведения лекционных занятий, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление

обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).