

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства мясных полуфабрикатов**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

## 1. Цель дисциплины

Сформировать у студентов знания и навыки, необходимые для эффективной организации и осуществления технологического процесса производства мясных полуфабрикатов различного ассортимента, с учетом современных требований к качеству, безопасности и питательной ценности продукции.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>знает</b> Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения <b>умеет</b> Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях <b>владеет навыками</b> Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

## 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства мясных полуфабрикатов» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Производство продукции животноводства

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Организация производства органического сырья  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Разведение и селекция животных

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Технология кожи и меха

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Управление качеством продукции животноводства  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Производство органической пищи

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Технология переработки продукции птицеводства

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Технология производства пищевых концентратов

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства  
Товароведение продовольственных товаров

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводстваПереработка  
вторичного сырья  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводстваОсновы  
ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Технологическая практика  
Производство продукции животноводства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья  
Технология кожи и меха  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевых концентратов  
Управление качеством продукции животноводства  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Переработка вторичного сырья  
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства  
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Освоение дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  
Преддипломная практика  
Инновации в проектировании пищевых предприятий  
Современные технологии обработки пищевого сырья  
Производство, товароведение и сертификация сыров  
Производство, товароведение и сертификация колбас  
Технология хранения и переработки продукции животноводства  
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки  
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия  
Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции  
Санитария и гигиена пищевых производств

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
6	72/2	18	36		18		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				
практической подготовки		18	36		18		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
6	72/2			0.12			

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Технология производства мясных полуфабрикатов									
1.1.		6	54	18	36		18	КТ 1	Собеседование	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		72	18	36		18			
	Итого		72	18	36		18			

**5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий**

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
	Введение в технологию производства мясных полуфабрикатов. Классификация, ассортимент,	2/-

	значение в питании.	
	Сырье для производства мясных полуфабрикатов: виды, требования к качеству, подготовка к производству	2/-
	Общая схема технологического процесса производства мясных полуфабрикатов. Основные стадии и операции	2/-
	Технология производства рубленых мясных полуфабрикатов. Фаршесоставление, формование, панировка	2/2
	Технология производства натуральных мясных полуфабрикатов. Подготовка, разделка, отбивание, формование.	2/-
	Технология производства фаршированных мясных полуфабрикатов. Подготовка начинки, формование, тепловая обработка (частичная).	2/-
	Технология производства мясных полуфабрикатов в тесте. Приготовление теста, формование, тепловая обработка (частичная).	2/2
	Использование пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов. Виды, назначение, дозировки, безопасность.	2/-
	Контроль качества и безопасности производства мясных полуфабрикатов. Система ХАССП, санитарно-гигиенические требования.	2/-
Итого		18

### 5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
	Подготовка сырья к производству мясных полуфабрикатов	Пр	2/-/2
	Приготовление рубленого фарша	Пр	2/-/2
	Производство натуральных полуфабрикатов	Пр	4/-/4
	Производство рубленых полуфабрикатов (котлеты)	Пр	4/4/4
	Производство рубленых полуфабрикатов (биточки и шницели)	Пр	4/-/4
	Производство полуфабрикатов в тесте (пельмени)	Пр	4/-/4
	Производство полуфабрикатов в тесте (манты и хинкали)	Пр	4/-/4
	Производство фаршированных полуфабрикатов (голубцы и перец фаршированный)	Пр	4/-/4
	Производство полуфабрикатов из птицы	Пр	2/2/2

	Производство полуфабрикатов из субпродуктов	Пр	4/-/4
	Упаковка и хранение мясных полуфабрикатов	Пр	2/-/2
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Нормативные документы, регламентирующие производство мясных полуфабрикатов. Основные требования к качеству и безопасности продукции.	2
Различные способы размораживания мясного сырья и их влияние на качество готовой продукции	2
Различные способы формования мясных полуфабрикатов.	2
Влияние различных видов панировки на вкус, внешний вид и срок годности мясных полуфабрикатов.	2
Различные способы тепловой обработки мясных полуфабрикатов и их влияние на качество готового продукта.	2
Изучение системы ХАССП и ее применение на предприятиях по производству мясных полуфабрикатов.	2
Методы контроля качества мясного сырья и готовой продукции на предприятиях по производству полуфабрикатов	2

Основные микробиологические риски, связанные с производством мясных полуфабрикатов, и предложите меры по их минимизации	2
Использование функциональных ингредиентов для обогащения мясных полуфабрикатов (клетчатки, витаминов, минералов).	2

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	. Нормативные документы, регламентирующие производство мясных полуфабрикатов. Основные требования к качеству и безопасности продукции.			
2	. Различные способы размораживания мясного сырья и их влияние на качество готовой продукции			
3	. Различные способы формования мясных полуфабрикатов.			
4	. Влияние различных видов панировки на вкус, внешний вид и срок годности мясных полуфабрикатов.			
5	. Различные способы тепловой обработки мясных полуфабрикатов и их влияние на качество готового продукта.			
6	. Изучение системы ХАССП и ее применение на предприятиях по производству мясных полуфабрикатов.			
7	. Методы контроля качества мясного сырья и готовой продукции на предприятиях по производству полуфабрикатов			
8	. Основные микробиологические риски, связанные с производством мясных полуфабрикатов, и предложите меры по их минимизации			
9	. Использование функциональных ингредиентов для обогащения			

мясных полуфабрикатов (клетчатки, витаминов, минералов).			
--	--	--	--

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов»

### 7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03						x		
	Инновации в проектировании пищевых предприятий							x	
	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства				x				
	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства				x				
	Основы рационального питания						x		
	Отраслевые особенности развития инновационных технологий						x		
	Преддипломная практика								x
	Проектная работа			x		x		x	
	Производство комбинированных пищевых продуктов			x					
	Производство органической пищи					x			
	Производство продукции животноводства					x			
	Производство, товароведение и сертификация колбас							x	
	Производство, товароведение и сертификация сыров								x
	Процессы и аппараты пищевых производств				x				
	Разведение и селекция животных				x				
	Технологическая практика				x				
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья				x					

### 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления

преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
<b>6 семестр</b>			
КТ 1	Собеседование		30
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>30</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
<b>6 семестр</b>			
КТ 1	Собеседование	30	

### Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации

(зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

#### Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

#### Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов»**

Общие вопросы:

1. Определите понятие “мясной полуфабрикат”.
  2. Какова классификация мясных полуфабрикатов по различным признакам (вид мяса, степень готовности, способ обработки)?
  3. Какие требования предъявляются к качеству мясного сырья, используемого для производства полуфабрикатов?
  4. Назовите основные этапы технологического процесса производства мясных полуфабрикатов.
  5. Какие факторы влияют на срок годности мясных полуфабрикатов?
  6. Какие виды упаковки используются для мясных полуфабрикатов и каковы их преимущества и недостатки?
  7. Охарактеризуйте роль и значение мясных полуфабрикатов в питании населения.
  8. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к производству мясных полуфабрикатов?
  9. В чем заключается суть системы ХАССП и как она применяется на предприятиях по производству мясных полуфабрикатов?
  10. Какие нормативные документы регламентируют производство и качество мясных полуфабрикатов (ГОСТы, ТУ, ТР ТС)?
- Технологические процессы:
11. Опишите процесс размораживания мясного сырья. Какие способы размораживания существуют?
  12. Какие операции включает подготовка мясного сырья к производству полуфабрикатов (обвалка, жиловка, сортировка)?
  13. В чем заключается цель и технология куттерования мяса?
  14. Для чего используется посол мяса и какие способы посола существуют?
  15. Какие виды фарша используются для производства рубленых полуфабрикатов?
  16. Опишите процесс формования мясных полуфабрикатов.
  17. Какие существуют способы панировки мясных полуфабрикатов?
  18. Какова цель и технология шпигования мяса?
  19. Какие способы тепловой обработки используются для приготовления мясных полуфабрикатов?
  20. Опишите технологию приготовления теста для полуфабрикатов в тесте.
- Виды полуфабрикатов:
21. Охарактеризуйте натуральные мясные полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Приведите примеры.
  22. Опишите технологию производства бифштекса.
  23. Опишите технологию производства антрекота.
  24. Опишите технологию производства ромштекса.
  25. Опишите технологию производства эскалопа.
  26. Охарактеризуйте рубленые мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.
  27. Опишите технологию производства котлет.
  28. Опишите технологию производства биточков.
  29. Опишите технологию производства шницелей рубленых.
  30. Охарактеризуйте мясные полуфабрикаты в тесте. Приведите примеры.
  31. Опишите технологию производства пельменей.
  32. Опишите технологию производства мантов.
  33. Опишите технологию производства хинкали.
  34. Охарактеризуйте фаршированные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.
  35. Опишите технологию производства голубцов.
  36. Опишите технологию производства фаршированного перца.
  37. Какие полуфабрикаты изготавливают из мяса птицы? Приведите примеры.
  38. Опишите технологию производства котлет “По-киевски”.
  39. Охарактеризуйте полуфабрикаты из субпродуктов. Приведите примеры.
  40. Опишите технологию производства печеночных оладий.
  41. Опишите технологию производства ливерной колбасы (в качестве полуфабриката).
  42. Какие полуфабрикаты изготавливают из рубленого мяса?
  43. Как осуществляется контроль качества полуфабрикатов на производстве?

44. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных полуфабрикатов и как их предотвратить?

Инновации и тенденции:

45. Какие современные технологии применяются при производстве мясных полуфабрикатов (например, модифицированная газовая среда, вакуумная упаковка)?

46. Какие функциональные ингредиенты используют для обогащения мясных полуфабрикатов (клетчатка, витамины, минералы)?

47. Какие тенденции развития рынка мясных полуфабрикатов вы знаете (увеличение спроса на продукты здорового питания, органические продукты)?

48. Какие требования предъявляются к маркировке мясных полуфабрикатов?

49. Каковы перспективы использования растительных белков в производстве мясных полуфабрикатов?

50. Какие инновационные виды упаковки используются для мясных полуфабрикатов с целью увеличения срока хранения и улучшения товарного вида?

Комплект 1:

1. Перечислите основные виды мясного сырья, используемые для производства полуфабрикатов. Укажите, какие требования предъявляются к их качеству.

2. Опишите процесс размораживания мяса. Какие способы размораживания вы знаете? Какие факторы необходимо учитывать при выборе способа размораживания?

3. Что такое обвалка и жиловка мяса? В чем их цель и последовательность выполнения?

Комплект 2:

1. Охарактеризуйте натуральные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

2. Опишите технологию производства бифштекса. Укажите требования к качеству готового продукта.

3. В чем разница между антрекотом и ромштексом? Опишите технологию производства каждого из этих полуфабрикатов.

Комплект 3:

1. Охарактеризуйте рубленые мясные полуфабрикаты. Какие виды фарша используются для их производства?

2. Опишите технологию производства котлет. Какие ингредиенты, кроме мяса, входят в состав котлетного фарша?

3. Что такое панировка и для чего она используется при производстве рубленых полуфабрикатов? Какие виды панировки вы знаете?

Комплект 4:

1. Опишите технологию производства биточков. Чем отличается технология производства биточков от технологии производства котлет?

2. Опишите технологию производства шницелей рубленых. Какие способы формования шницелей вы знаете?

3. Что такое куттеровое мясо и для чего оно используется при производстве рубленых полуфабрикатов?

Комплект 5:

1. Охарактеризуйте мясные полуфабрикаты в тесте. Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства пельменей. Какие требования предъявляются к тесту и фаршу для пельменей?

3. Какие способы формования пельменей вы знаете? Опишите процесс автоматизированного производства пельменей.

Комплект 6:

1. Опишите технологию производства мантов. Чем отличается тесто для мантов от теста для пельменей?

2. Опишите технологию производства хинкали. В чем особенности приготовления фарша для хинкали?

3. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления пельменей, мантов и хинкали?

Комплект 7:

1. Охарактеризуйте фаршированные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.
2. Опишите технологию производства голубцов. Какие виды начинок используются для голубцов?
3. Опишите технологию производства фаршированного перца. Как подготовить перец для фарширования?

Комплект 8:

1. Какие мясные полуфабрикаты изготавливают из мяса птицы? Приведите примеры.
2. Опишите технологию производства котлет “По-киевски”. В чем особенность этого полуфабриката?
3. Какие способы приготовления котлет “По-киевски” вы знаете?

Комплект 9:

1. Охарактеризуйте полуфабрикаты из субпродуктов. Приведите примеры.
2. Опишите технологию производства печеночных оладий. Какие ингредиенты входят в состав теста для печеночных оладий?
3. Опишите технологию производства зельца. Какие субпродукты используются для производства зельца?

Комплект 10:

1. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке мясных полуфабрикатов?
2. Какие способы хранения мясных полуфабрикатов вы знаете? Как продлить срок годности мясных полуфабрикатов?
3. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных полуфабрикатов? Как их предотвратить? Опишите способы контроля качества мясных полуфабрикатов.

Комплект 1:

1. Перечислите основные виды мясного сырья, используемые для производства полуфабрикатов. Укажите, какие требования предъявляются к их качеству.
2. Опишите процесс размораживания мяса. Какие способы размораживания вы знаете? Какие факторы необходимо учитывать при выборе способа размораживания?
3. Что такое обвалка и жиловка мяса? В чем их цель и последовательность выполнения?

Комплект 2:

1. Охарактеризуйте натуральные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Опишите технологию производства бифштекса. Укажите требования к качеству готового продукта.
3. В чем разница между антрекотом и ромштексом? Опишите технологию производства каждого из этих полуфабрикатов.

Комплект 3:

1. Охарактеризуйте рубленые мясные полуфабрикаты. Какие виды фарша используются для их производства?
2. Опишите технологию производства котлет. Какие ингредиенты, кроме мяса, входят в состав котлетного фарша?
3. Что такое панировка и для чего она используется при производстве рубленых полуфабрикатов? Какие виды панировки вы знаете?

Комплект 4:

1. Опишите технологию производства биточков. Чем отличается технология производства биточков от технологии производства котлет?
2. Опишите технологию производства шницелей рубленых. Какие способы формирования шницелей вы знаете?
3. Что такое куттерование мяса и для чего оно используется при производстве рубленых полуфабрикатов?

Комплект 5:

1. Охарактеризуйте мясные полуфабрикаты в тесте. Приведите примеры.
2. Опишите технологию производства пельменей. Какие требования предъявляются к тесту и фаршу для пельменей?
3. Какие способы формирования пельменей вы знаете? Опишите процесс автоматизированного производства пельменей.

Комплект 6:

1. Опишите технологию производства мантов. Чем отличается тесто для мантов от теста для пельменей?
2. Опишите технологию производства хинкали. В чем особенности приготовления фарша для хинкали?
3. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления пельменей, мантов и хинкали?

Комплект 7:

1. Охарактеризуйте фаршированные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.
2. Опишите технологию производства голубцов. Какие виды начинок используются для голубцов?
3. Опишите технологию производства фаршированного перца. Как подготовить перец для фарширования?

Комплект 8:

1. Какие мясные полуфабрикаты изготавливают из мяса птицы? Приведите примеры.
2. Опишите технологию производства котлет “По-киевски”. В чем особенность этого полуфабриката?
3. Какие способы приготовления котлет “По-киевски” вы знаете?

Комплект 9:

1. Охарактеризуйте полуфабрикаты из субпродуктов. Приведите примеры.
2. Опишите технологию производства печеночных оладий. Какие ингредиенты входят в состав теста для печеночных оладий?
3. Опишите технологию производства зельца. Какие субпродукты используются для производства зельца?

Комплект 10:

1. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке мясных полуфабрикатов?
2. Какие способы хранения мясных полуфабрикатов вы знаете? Как продлить срок годности мясных полуфабрикатов?
3. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных полуфабрикатов? Как их предотвратить? Опишите способы контроля качества мясных полуфабрикатов.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

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

1. Общие положения:

Дисциплина “Технология производства мясных полуфабрикатов” является важной частью профессиональной подготовки специалистов в области пищевой промышленности.

Успешное освоение дисциплины требует систематической работы, посещения лекций и практических занятий, а также самостоятельного изучения материала.

Данные методические указания содержат рекомендации по организации учебного процесса, изучению теоретического материала, выполнению практических работ и подготовке к контрольным мероприятиям.

## 2. Организация учебного процесса:

**Посещение занятий:** Регулярное посещение лекций и практических занятий является обязательным условием успешного освоения дисциплины. На лекциях излагается основной теоретический материал, а на практических занятиях закрепляются полученные знания и приобретаются практические навыки.

**Изучение теоретического материала:** После каждой лекции необходимо внимательно изучить конспект, используя рекомендованную учебную литературу. Старайтесь понять основные понятия, закономерности и взаимосвязи.

**Самостоятельная работа:** Самостоятельная работа включает в себя изучение дополнительной литературы, подготовку к практическим занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к контрольным мероприятиям.

## 3. Изучение теоретического материала:

**Ознакомьтесь с рабочей программой дисциплины:** Это поможет вам понять структуру курса, цели и задачи, а также основные темы, подлежащие изучению.

**Изучите рекомендованную учебную литературу:** Внимательно прочитайте рекомендованные учебники и учебные пособия, делая пометки и выписывая основные определения и понятия.

**Используйте дополнительные источники информации:** Для углубленного изучения материала можно использовать научные статьи, монографии, интернет-ресурсы и другие источники информации.

**Составляйте конспекты и схемы:** Это поможет вам систематизировать и запомнить изученный материал.

**Задавайте вопросы преподавателю:** Если у вас возникли вопросы по изученному материалу, не стесняйтесь задавать их преподавателю на лекциях или консультациях.

## 4. Подготовка и выполнение практических работ:

**Ознакомьтесь с методическими указаниями к практической работе:** Внимательно прочитайте методические указания, чтобы понять цель работы, задачи, порядок выполнения и требования к оформлению отчета.

**Подготовьтесь к работе:** Перед выполнением работы изучите теоретический материал, необходимый для ее выполнения.

**Соблюдайте технику безопасности и санитарные нормы:** При выполнении практических работ необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и санитарные нормы.

**Выполняйте работу в соответствии с технологической картой:** Точное соблюдение технологических режимов является важным условием получения качественного результата.

**Ведите учет сырья и выхода готовой продукции:** Это необходимо для оценки эффективности производственного процесса.

**Оценивайте качество сырья и готовой продукции:** Органолептическая оценка является важным этапом контроля качества.

**Оформляйте отчет по выполненной работе:** В отчете необходимо указать цель работы, оборудование, сырье, технологическую схему, результаты и выводы.

## 5. Подготовка к контрольным мероприятиям (текущему контролю и итоговой аттестации):

**Повторяйте изученный материал:** Регулярно повторяйте изученный материал, используя конспекты лекций и учебную литературу.

**Решайте тестовые задания:** Это поможет вам закрепить знания и подготовиться к тестовым заданиям на экзамене.

**Отвечайте на вопросы для самоконтроля:** Это поможет вам оценить уровень усвоения материала и выявить пробелы в знаниях.

**Консультируйтесь с преподавателем:** Если у вас возникли трудности с подготовкой к экзамену, обратитесь за консультацией к преподавателю.

**Посещайте консультации:** На консультациях преподаватель отвечает на вопросы студентов и помогает им подготовиться к экзамену.

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

*11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

*11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
3. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф  106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия  Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Закотин Владислав  
Евгеньевич

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Лесняк Татьяна Сергеевна

Рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП \_\_\_\_\_