

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**«МДК 01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА»**

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2025 г.

г. Новый Оскол

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Разработчик:

Преподаватель

ОГАПОУ «Новооскольский колледж» /  / Бабичева Ю.Ф.

Рассмотрена

Предметно- цикловой комиссией ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Протокол № 1 от 28.08.2025 года

Председатель ПЦК Пархома Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Содержание	Стр.
1.	Общая характеристика рабочей программы междисциплинарного курса	4
1.1.	Цель и место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы	4
1.2.	Планируемые результаты освоения междисциплинарного курса	4
2.	Структура и содержание междисциплинарного курса	9
2.1.	Трудоемкость освоения междисциплинарного курса	9
2.2.	Содержание междисциплинарного курса	9
2.3.	Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	19
3.	Условия реализации междисциплинарного курса	19
3.1.	Материально-техническое обеспечение	19
3.2.	Учебно-методическое обеспечение	19
4.	Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса	20
4.1.	Комплект оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации	22

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**
«МДК 01.01 Организация технологического процесса производства»
код и наименование МДК/ПМ

1.1. Цель и место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Цель МДК: освоение вида деятельности Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья».

Междисциплинарного курса включен в обязательную часть образовательной программы по специальности 19.02.12 «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1.2. Планируемые результаты освоения междисциплинарного курса. В результате освоения междисциплинарного курса/профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и	организовывать работу коллектива и	психологические основы деятельности	

работать в коллективе и команде	команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных,

	<p>устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с</p>	<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-</p>	<p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области</p>

<p>технологическими инструкциями</p>	<p>отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать</p>	<p>учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на</p>
--------------------------------------	---	---	--

	<p>предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Трудоемкость освоения «МДК 01.01 Организация технологического процесса производства»

Вид учебной работы	Объем часов	I семестр	II семестр
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116	42	74
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)			
в том числе:			
лекции	58	24	34
практические занятия	58	18	40
контрольные работы			
дуальное обучение (всего)			
учебная практика			
производственная практика			
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-		-
Консультации	-		-
Итоговая аттестация в форме ДЗ			

2.2. Содержание междисциплинарного курса «МДК 01.01 Организация технологического процесса производства»

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем и занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы		Материальное и информационное обеспечение занятий
		Объем ак. Ч	Вид учебной деятельности	ОК	ПК	
	Раздел 1. Технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья					
	Тема 1. Понятие об отрасли мясной промышленности. 1. Ценность мяса и мясных продуктов. 2. Сырье для мясной промышленности. 3. Классификация предприятий по виду деятельности и выпускаемой продукции.	2	Урок изучения нового материала	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР

	<p>Тема 2. Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли. 1. Общие требования к расположению и оснащению мясоперерабатывающих предприятий. 2. Организация работы в цехах</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	<p>Тема 3. Сырьевая база предприятий мясной промышленности. 1. Транспортировка животных. 2. Сдача – приёмка скота, птицы и кроликов.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	<p>Тема 4. Системы приемки скота и птицы. 1. Предубойное содержание, особенности подготовки к убою. 2. Системы приемки. Предубойное содержание скота, подготовка к убою.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	<p>Тема 5. Правила приемки предубойных животных. .</p>	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 1	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	<p>Тема 6. Правила приемки скота по живому весу. Оформление акта приема-сдачи.</p>	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 2	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	<p>Тема 7. Определение упитанности свиней.</p>	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР

			навыков ПЗ 3			
	Тема 8. Определение упитанности крупного рогатого скота.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 4	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 9. Определение упитанности птицы и кроликов.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 5	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 10. Убой и первичная обработка крупного рогатого скота. 1. Технологические этапы убоя КРС. 2. Требования к организации рабочего места бойца. 3. Определение выхода продуктов убоя.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 11. Убой и первичная обработка свиней. 1. Технологические этапы убоя свиней. 2. 2. Требования к организации рабочего места бойца. 3. Определение выхода продуктов убоя.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 СТР
	Тема 12. Извлечение внутренних органов из туш скота и свиней . 1. Нутровка в зависимости от вида убойных животных. 2. Оценка качества субпродуктов.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 СТР
	Тема 13. Разделение туш на полутуши 1. Технология разделки полутуш. 2. Оборудование, производственный инвентарь, для линии первичной переработки скота.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 СТР

	Тема 14. Ветеринарно-санитарная оценка качества продуктов убоя. 1. Требования к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы. 2. Правила утилизации ветеринарных конфискатов.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 15. Обработка кишечного сырья. 1. Понятие о кишечном комплексе. 2. обработки кишечного комплекса КРС и свиней.	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 6	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР СТР 84-86
	Тема 16. Переработка крови. 1. Классификация кровепродуктов. 2. Способы консервации крови.	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 7	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 17. Клеймение и взвешивание мяса. 1. Проведение оценки качества мяса. 2. Определение категории	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 18. Мясо как сырье для производства мясной продукции. 1. Особенности разделки мясных туш для дальнейшей переработки. 2. Сортная жиловка.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР
	Тема 19. Требования к показателям качества мяса. 1. Общие требования к качеству мяса и продуктам убоя. 2. Влияние стресса животного на качество мяса. Причины появления мяса с признаками PSE и DFD.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР
	Тема 20. Изучение технологической схемы убоя и первичной переработки КРС.	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 7 СТР 24-30

			навыков ПЗ 8			
		2	Урок совершен ствовани я знаний форми рвание умений и навыков ПЗ 9	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 21. Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки туш свиней.					
		2	Урок совершен ствовани я знаний форми рвание умений и навыков ПЗ 10	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 22. Выбор параметров процессов шпарки и опалки свиных туш.					
		2	Урок совершен ствовани я знаний форми рвание умений и навыков ПЗ 11	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 23. Составление технологической схемы извлечения внутренних органов КРС, свиней.					
		2	Урок совершен ствовани я знаний форми рвание умений и навыков ПЗ 12	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР
	Тема 24. Проведение технологических расчётов первичной переработки крупного рогатого скота и свиней.					
		2	Урок совершен ствовани я знаний форми рвание умений и навыков ПЗ 12	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 25. Изучение последовательности действий при проведении ветеринарно-санитарного осмотра.					

			навыков ПЗ 13			
	Тема 26. Определение категорий упитанности говядины и свинины	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 14	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР
	Тема 27. Изучение образцов ветеринарных клейм и штампов для товароведческой маркировки мяса.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 15	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 28. Работа с НДС. Изучение требований ГОСТ к мясу в тушах и полутушах.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 16	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 СТР
	Тема 29. Изучение технологических схем обвалки и жиловки говядины и свинины.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 17	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 7 СТР
	Тема 30. Расчет выхода мяса говядины и свинины.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 18	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 СТР
	Тема 31. Торговой разруб говядины и свинины.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 19	ОК 01 ОК 04	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР

			ствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 19	ОК 05		
		2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 20	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 3 СТР
	Тема 32. Оценка качества мяса. Методы определения качества мяса.					
	Тема 33. Мясо птицы как сырье для производства продукции. 1.Характеристика мяса птицы. 2.Организация закупки и приемки птицы.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 34. Технология убоя и переработки тушек птицы. 1. Убой, шпарка тушек птицы и удаление пера. 2. Потрошение и технологическое охлаждение тушек птицы.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР
	Тема 35. Санитарно-ветеринарные требования к процессам убоя и переработки птицы. Требования к показателям качества тушек птицы. 1. Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы 2. Определение категории(сортности) тушек птицы	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 36. Клеймение, упаковка и холодильная обработка тушек птицы. 1.Маркировка и упаковка тушек птицы. 2. Особенности холодильной обработки тушек ЦБ.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР

	Тема 37. Обработка тушек кроликов 1. Убой кроликов. 2. Разделка тушек.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 СТР
	Тема 38. Составление и анализ линии убоя и первичной переработки птицы.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 21	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 СТР
	Тема 39. Оценка качества тушек птицы и кроликов. Определение категории упитанности тушек птицы и кроликов.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 22	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12-СТР
	Тема 40. Изучение маркировки мяса птицы	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 23	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР20-25
	Тема 41. Составление и анализ технологической линии убоя и первичной переработки кроликов	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 24	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 СТР34-37
	Тема 42. Термическое состояние мяса. 1. Виды термообработки мясного сырья. 2. Сроки хранения мясной продукции в зависимости от термического состояния	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 3 СТР

	Тема 43. Хранение замороженного мяса. 1. Требования к размещению мясной продукции в складах-холодильниках. 2. Влияние температурных режимов на сохранность мясной продукции.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР
	Тема 44. Оборудование для холодильной обработки мяса.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 25	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 118-
	Тема 45. Требования к качеству замороженного мяса. Методы борьбы с естественной убылью мяса. 1. Методы заморозки мяса. 2. Оптимизация процессов охлаждения.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР
	Тема 46. Изучение правил складирования и хранения мяса и продуктов питания из мяса на промышленных холодильниках.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 26	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 47. Выбор способа и режимов холодильной обработки мяса и продуктов из мяса	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 27	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР 228-230, ОИ 8 СТР 45-50
	Тема 48. Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов. 1. Классификация колбасных изделий. 2. Основное сырье.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР 50-57, ОИ 6 СТР 23-55
	Тема 49. Мясное сырьё и требования нормативно-	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР 62-64,

	технической документации к поступающему сырью. 1. Стандарты на мясное сырье. 2. Технические регламенты таможенного союза.					
	Тема 50. Виды добавок, применяемых при производстве колбасных изделий. Виды оболочек для колбасных изделий. 1. Использование добавок в колбасном производстве. 2. Классификация оболочек.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР ОИ 9 СТР
	Тема 51. Требования к основному сырью и вспомогательным материалам. 1. Подготовка вспомогательных материалов и белковых добавок к производству.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 11 СТР 58-60, ОИ 10 СТР 60-
	Тема 52. Приёмка и подготовка мясного сырья к производству. Контроль качества поступающего мясного сырья.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 3 СТР
	Тема 53. Проведение органолептической оценки поступающего сырья и материалов.	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 28	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 3 СТР
	Тема 54. Проведение органолептической оценки колбасных изделий. Оценка качества	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 29	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 55. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья 1. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки. 2. Технология производства натуральных, рубленых и формованных полуфабрикатов.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5 СТР

	Тема 56. Организация рабочего места в цехе углубленной переработки мяса. 1. Оснащение обвалочной линии. 2. Оснащение цеха производства полуфабрикатов.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 4 СТР
	Тема 57. Требования санитарных норм и правил. 1. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах. 2. Мойка и дезинфекция транспорта и оборудования.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 12 СТР
	Тема 58. Техника безопасности к организации рабочих мест в убойном цехе. 1. Требования безопасности при убое. 2. Требования безопасности при эксплуатации и обслуживания оборудования	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 СТР
	<i>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</i>					
	Всего:	116				

**2.3. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
не предусмотрена**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «*Междисциплинарных курсов*», оснащенный(е) в соответствии с ОПОП.
Лаборатория Сельскохозяйственных биотехнологий, оснащенная в соответствии с ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Быстрова И.Ю. Производство и первичная обработка продукции животноводства (1-е изд) учебник.- М.:ИЦ Академия, 2021 – 304 с.
2. Мурусидзе Д.Н. Технология производства продукции животноводства 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2021 – 417 с.
3. Миколайчик И.Н. Технохимический контроль. Учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021 – 248 с.
4. Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Кутур. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2023 – 72 с.

- Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки. Учебное пособие для СПО, 2-е изд.. – СПб.: Лань, 2024 – 80 с.
- 5.Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Пельменный аппарат и пельменная линия. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2024 – 56 с.
- 6.Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2024 – 56 с.
- 7.Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Пилы ленточные. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022 – 64 с.
- 8.Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Слайсер. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2023 – 68 с.
- 9.Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Шприц колбасный. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2023 – 56 с.
10. Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство. Учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2023 – 64 с.
- 11.Криштафович В.И., Позняковский В.М. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО. - СПб.: Лань, 2024 – 432 с.
- 12.Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для СПО / И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 346 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1.Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки¹
ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК 05	ведет учетно-отчетную документацию; чувствует в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; проводит мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; чувствует в проверке товарного оформления и хранения продукции; оформляет документы на отпущенную продукцию; проверяет соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контролирует качество сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечивает безопасные условия	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

¹ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<p>труда на производстве; разрабатывает мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участвует в планировании основных показателей производства; составляет отчеты по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализирует отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявляет причины несоответствия нормам; разрабатывает предложения по устранению отклонений от нормативов.</p>	
<p>ПК 1.2 ОК 01 ОК 04 ОК 05</p>	<p>ведет утвержденную учетно-отчетную документацию; участвует в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; проводит мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверяет товарное оформление и хранение продукции; оформляет документы на отпущенную продукцию; проверяет соблюдение нормативов и правил удаления отходов; контролирует качество сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участвует в разработке предложений по плану выпуска продукции; рассчитывает потребности производства в сырье, материалах и таре; определяет потребности в рабочей силе; проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; ведет учет рабочего времени и выработки работающих; организует бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивает безопасные условия труда на производстве; разрабатывает мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участвует в планировании основных показателей производства; участвует в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составляет отчеты по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализирует отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявляет причины несоответствия нормам; ведет учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывает предложения по снижению (предотвращению) производства</p>	

	дефектных продуктов; разрабатывает предложения по устранению отклонений от нормативов.	
--	--	--

4.2 Контрольно-оценочные средства по дисциплине:

4.2.1. Вопросы входного контроля.

Перечислите мясоперерабатывающие предприятия нашего региона.

Что служит сырьем для получения мяса и мясопродуктов?

Что такое мясо?

Каких животных называют убойными?

Ценность мяса для человека.

Какие бывают предприятия мясной промышленности?

Что относят к продуктам убоя?

Как вы понимаете определение основное и вспомогательное производство мясной промышленности?

Общие требования к расположению и оснащению помещений производственных предприятий.

Сырьевая база предприятий мясной промышленности.

Системы приемки скота и птицы.

Пищевая ценность субпродуктов.

Предубойное содержание скота, подготовка к убою.

Ветеринарное клеймение.

.Товароведческая классификация мяса.

.Хранение замороженного мяса.

4.2.1 Текущий контроль.

В заданиях 1 - 9 выбрать правильный ответ и подчеркнуть его.

Правильный ответ может быть только один.

1. Какой сопроводительный документ оформляется ветеринарным врачом на партию животных для убоя?

- 1) Ветеринарное свидетельство
- 2) Талон
- 3) Билет
- 4) Чек

2. Укажите предубойную выдержку для свиней:

- 1) 12 часов
- 2) 1-2 часа
- 3) 48 часов
- 4) выдержку не соблюдают

3. Сколько категорий упитанности выделяют у кроликов?

- 4) не выделяют

3. Мясокомбинат – это

предприятие по выработке сухих животноводческих кормов

- 2) склад для мясной продукции
- 3) бойня для скота
- 4) предприятие по комплексной переработке скота и птицы и выработке продукции пищевого, технического и медицинского назначения;

Оборудование, которое соприкасается с мясопродуктами должно быть выполнено:

- 1) из дерева;
- 2) окрашено краской;
- 3) из нержавеющей стали;
- 4) облицовано керамической плиткой;

Процесс разделения туши на две части называется

- 1) Распиловка
- 2) Нутровка
- 3) Шпарка
- 4) Зачистка

Операция по удалению внутренних органов у убойных животных это-

- 1) нутровка
- 2) оглушение
- 3) шпарка
- 4) распиловка

Процесс отделения мяса от кости называется-

- 1) Нутровка
- 2) Оглушение
- 3) Обвалка
- 4) Перевалка

Сколько сортов мяса выделяют при жиловке свинины

- 4) не жилуют

В заданиях 10-18 необходимо записать ответ в установленном для него поле. Ответом может быть число, отдельное слово, сочетание двух слов.

_____ – Мясо коров и волов от ярко-красного до темно-красного цвета, с большим отложением подкожного жира от белого до желтоватого цвета. Мышцы имеют строение плотное, нежное, тонкозернистое, с прослойками жира (мраморность).

Мясо называется _____, т. е. подвергшееся выдержке в остывочных камерах и приобретшее в толще мышечной ткани (у костей) температуру от 0 до +4°C; такое мясо имеет с поверхности корочку подсыхания.

_____ клеймо ставится на тушу после определения категории упитанности.

Свинину первой категории маркируют _____ клеймом.

_____ - процесс глубокого распада белков под влиянием ферментов микроорганизмов

. _____ - предприятие по комплексной переработке скота и птицы и выработке продукции пищевого, технического и медицинского назначения

. _____ — это отдельные части туш убойных животных (голова,

конечности, уши и т. п.) или внутренние органы в их естественном соединении с другими органами и тканями, которые после ветеринарно-санитарной экспертизы направляют на обработку

К _____ категории субпродуктов относятся: языки, печень, почки, сердце, диафрагма, мясокостные хвосты, мясная обрезь

Свиную тушу для обвалки разделяют на _____ части.

В заданиях 19 - 27 необходимо установить соответствие между значениями первой и второй группы. Ответ записывается в таблицу.

19. Установите соответствие между видами колбасных изделий и термической обработкой.

Вареные колбасные изделия	А	сушка
Сырокопченые колбасные изделия	Б	варка
Сыровяленые колбасные изделия	В	Копчение, сушка
Варенокопченые колбасные изделия	Г	Варка, копчение

Ответ:

20. Установите соответствие между категорией упитанности свиней и ее описанием

первая	А	Свиньи-молодняк (свинки и боровки), живая масса До 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см
третья	Б	Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см
четвертая	В	Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками, живая масса от 70 до 100 кг включ. Толщина шпика не более 2,0 см
шестая	Г	Хрячки, живая масса Не более 60 кг, толщина шпика Не менее 1,0см

Ответ:

21. Установите соответствие между классом свинины и характеристикой.

А	А	Туши подсвинков
Б	Б	Туши боровов
С	В	Туши поросят-молочников. Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают
Д	Г	Туши свиноматок

Ответ:

22. Установите соответствие между понятием и его определением.

Упитанность скота	А	документ государственного образца, подтверждающий отсутствие заболеваний у партии убойных животных
Ветеринарное свидетельство	Б	знак, подтверждающий, что ветсанэкспертиза мяса сделана в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничения.
Товаротранспортная накладная	В	это документ, который нужен для учёта перемещения автомобильным транспортным средством партии животных(птицы) предназначенных для убоя
Ветеринарное клеймо	Г	степень развития мускулатуры и отложения подкожного жира, определяемые наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах.

Ответ:

23. Установите соответствие между формой товароведческого клейма и категорией свинины

Круглое клеймо, диаметром 40 мм;	А	третья
Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм	Б	четвертая
овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм	В	первая
треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм	Г	вторая

Ответ:

24. Установите соответствие между понятием и определением

Мясо хрячков	А	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°C
Свинина	Б	Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг

Остывшее мясо	В	включительно. Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.
Парное мясо	Г	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°C, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

Ответ:

25. Установите соответствие между понятием и его определением.

бескостный полуфабрикат	А	продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов
варено-запеченные продукты из мяса	Б	кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса
вареное колбасное изделие	В	колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку
вареные продукты из мяса	Г	продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку

Ответ:

26. Установите соответствие между понятием и его определением.

зельц	А	колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки и имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого
колбаса кровяная	Б	мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения;
консервы	В	колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов
мясной продукт	Г	мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов;

Ответ:

27. Установите соответствие между понятием и его определением.

мясосодержащий полуфабрикат	А	парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения;
обваленное мясо	Б	мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35°С в любой точке измерения;
охлажденное мясо	В	бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;
парное мясо	Г	мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

Ответ:

18. Промежуточный контроль.

.Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей отрасли.

2. Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.

3. Организация и порядок транспортировки скота на мясокомбинаты железнодорожным транспортом.

4. Доставка скота на мясокомбинаты автотранспортом.

5. Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты животных.

6. Приемка скота по живой массе и упитанности.

7. Приемка скота по количеству и качеству мяса.

8. Сравнительная характеристика основных систем приемки скота.

9. Характеристика скотобазы. Организация предубойного содержания скота.

10. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик мяса на этапе транспортировки и предубойного содержания.

11. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. 12.

Основные способы и технологическая схема переработки свиней.

13. Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.

14. Цель и способы оглушения животных. Преимущества механического обездвиживания и углекислотной анестезии.

15. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения крупного рогатого скота.

16. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения свиней. Возможные варианты электрооглушения мелкого рогатого скота.

17. Убой животных и сбор крови на пищевые, медицинские, кормовые и технические цели. Организация сбора крови на установках В2-ФВУ.

18. Последовательность технологических приемов при забеловке шкур. Значение и схемы поддувки сжатым воздухом при забеловке шкур крупного и мелкого рогатого скота.

19. Охарактеризуйте факторы, имеющие решающее значение для качественной съемки шкур на механических установках (направление и величина прилагаемого усилия, угол отрыва, скорость движения цепи или конвейера).
20. Организация съемки шкур с туш крупного рогатого скота на установках периодического и непрерывного действия.
21. Организация съемки свиных шкур, крупонков и овчин на установках периодического непрерывного действия.
22. Технологические режимы и оборудование для шпарки и обезволаживания свиных туш на установках периодического и непрерывного действия
23. Назначение, режимы и оборудование для проведения опалки и полировки свиных туш.
25. Последовательность извлечения внутренних органов и организация их инспекции на конвейерных столах.
26. Разделение туш на полутуши. Требования, предъявляемые при выполнении этой операции.
27. Клеймение и взвешивание говяжьих, свиных, и бараньих туш. Особенности заполнения отвес-накладных для разных видов мяса.
28. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.
29. Организация технологического процесса переработки скота на конвейерных поточно-механизированных линиях. Приемка и доставка на переработку с.- х. птицы.
30. Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной птицы.
31. Технологическая схема убоя и первичной переработки водоплавающей птицы. 32. Методы оглушения птицы. Сравнительная характеристика способов электрооглушения птицы.
33. Характеристика способов убоя птицы. Обескровливание.
34. Цель, сущность, режимы и технические средства, используемые для тепловой обработки тушек птицы. Направления холодильной обработки мяса птицы в зависимости от режимов шпарки.
35. Снятие оперения. Основное оборудование, используемое для выполнения этой операции.
36. Воскование тушек водоплавающей птицы (цель, сущность, режимы). Способы регенерации воскомассы.
37. Отличительные особенности полу- и полного потрошения. Преимущества перехода на полное потрошение тушек птицы.
38. Технологическая схема процесса потрошения и характеристика операций по извлечению внутренностей из тушек птицы. Обработка получаемых при потрошении субпродуктов.
39. Охлаждение тушек птицы. Характеристика основных способов охлаждения, их преимущества и недостатки.
40. Сортировка, маркировка, формовка и упаковка тушек сухопутной и водоплавающей птицы.
41. Организация технологического процесса переработки птицы на автоматизированных линиях.
42. Технологическая схема и характеристика основных операций убоя и первичной переработки кроликов.
43. Классификация субпродуктов и основные направления их использования.
44. Технологические схемы и характеристика отдельных операций обработки мякотных и мясокостных субпродуктов.

45. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки слизистых субпродуктов.
46. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки шерстных субпродуктов

47. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству готовой продукции.
48. Белковые препараты животного происхождения на основе гидролизатов из свиной шкурки, их функционально-технологические свойства.
49. Белковые препараты животного происхождения на основе гидролизатов из говяжьей жилки, их функционально-технологические характеристики.
50. Белковые препараты растительного происхождения. Их функциональные свойства и влияние на эмульгирующую и гелеобразующую способность фаршей колбасных изделий.
51. Белковые препараты, используемые в мясной промышленности. Их функционально-технологические свойства и роль в технологии мясопродуктов.
52. Варианты использования сырья в зависимости от автолитических изменений в мясе в технологии колбасных изделий.

Типовые задачи для экзамена

- 1.** При хранении полутуш в холодильной камере, обнаружено ослизнение мяса.
 - проанализируйте создавшуюся ситуацию.
 - что могло явиться причиной данных изменений мяса?
- 2.** На мясокомбинате после холодильной обработки полутуш и хранения обнаружено несколько полутуш, подвергнутых плесневению. Все режимы хранения были соблюдены.
 - проанализируйте создавшуюся ситуацию.
 - какие меры по устранению можно применить?
- 3.** При приемке партии свиней в количестве 30 голов общей массой 2500 кг приемщик не согласился принять свиней по весу, указанному в гуртовой ведомости. Как выйти из сложившейся ситуации и какой будет зачетная масса убойных животных?
- 4.** При приемке партии свиней в количестве 45 голов общей живой массой 3500 кг приемщик не согласился с оценкой категории упитанности животных. Как выйти из сложившейся ситуации и кто будет нести дополнительные расходы?
- 5.** Во время хранения в холодильной камере произошло изменение цвета мяса. Параметры холодильной обработки соответствуют требованиям.
 - проанализируйте создавшуюся ситуацию
 - что повлекло изменение цвета?
- 6.** На мясоперерабатывающем предприятии в результате размораживания предварительно замороженное мясное сырье приобрело темную окраску и жесткую консистенцию, кроме того волокна отделялись друг от друга, были рыхлыми. Назовите причины создавшейся ситуации и способы устранения.
- 7.** На мясокомбинате производится сбор крови на пищевые цели, однако по окончании процесса обнаруживается свернутая кровь. Укажите причины и примите соответствующее решение по устранению проблемы.
- 8.** При хранении полутуш на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.
- 9.** На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20°C испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада. Выявите какой из видов порчи проявил себя.
- 10.** На мясокомбинат поступила говядина 1 категории в количестве 20 полутуш (масса 1 полутуши 110 кг). Определите количество мяса жилованного и жира после обвалки (выход 75,5%)
- 11.** Определите массу мяса на костях, если количество жилованной говядины 370 кг, а на остальное получаемое сырье доля при разделке составляет:
 - кость 23,5%;

- сухожилия и хрящи 3,4%;
- технических зачисток 0,9%;
- потери 0,1%.

12. Определите выход мясопродукта, если масса готового продукта составила 500 кг, масса составленного на куттере фарша 625 кг, масса батонов до термообработки 630 кг, а масса несоленого сырья – 400 кг.

13. Определить массу свинины на костях, если живая масса животного 200 кг, а убойный выход свинины в шкуре 67,7 %.

14. Необходимо произвести формование 600 кг фарша вареных колбас в искусственную оболочку типа «Фиброус», фаршеемкость которой 10 м оболочки составляет 45,5 кг, а расход оболочки на 1 тонну изделий – 220 м. Определите потребное количество оболочки.

15. Масса охлажденной свиной туши в шкуре – 90 кг, толщина шпика 3,7 см. Укажите категорию и форму клейма.

16. Масса охлажденной свиной туши – 78 кг (без шкуры), толщина шпика 4,2 см. Укажите категорию и форму клейма.

17. На мясоперерабатывающее производство поступила партия взрослого КРС в количестве 10 голов. Животные здоровы. Сдача- приемка ведется по весу и упитанности. Опишите последовательно все действия и операции, начиная приемкой и заканчивая поступлением животных в убойный цех.

18. Определить зачетную живую массу скота при сдаче, если доставили на автомашинах с расстояния 62 км три коровы во второй половине стельности с живой массой 510, 490 и 550 кг.

19. Определить зачетную живую массу скота при сдаче пять бычков с общей живой массой 2350 кг, которые имели на шкуре навал.

20. На мясоперерабатывающее предприятие поступила партия свиней в количестве 100 голов. Средняя живая масса (с учетом скидки на содержимое ЖКТ) одной туши составляет 98 кг. Толщина шпика, не считая толщину шкуры 1 см. К какой категории относятся данные животные?

21. На мясоперерабатывающее предприятие поступила партия свиней в количестве 250 голов. При проведении ветеринарного осмотра были выявлены 50 голов с сыпью и кровоподтеками. К какой категории отнести поступивших животных, если средняя живая масса (с учетом скидки на содержимое ЖКТ) одной туши 85 кг, при толщине шпика два см.

22. В цехе первичной переработки скота перерабатывается 500 голов свиней, живая масса одной головы – 110 кг. Рассчитайте, какое количество мяса будет получено, если выход в процентах к живой массе скота составляет 69% (согласно «Сборника нормативных показателей, действующих в мясной промышленности»)

23. Рассчитайте количество боксов (непрерывно-действующее оборудование) для оглушения в убойном цехе, зная что за смену перерабатывают 280 голов скота, производительность оборудования составляет 95 голов в час, продолжительность смены составляет 8 часов. Учитывайте, что полученное число единиц оборудования (дробное) округляется до ближайшего большего целого числа.

24. Рассчитайте количество шпагата на 45 голов крупного рогатого скота для наложения лигатуры, если норма расхода на 1 голову составляет 2,5 г.

25. опишите как в колбасном производстве выполняют разделку говядины, сделайте зарисовку полутуши, обозначьте границы разделения отрубов, обозначьте названия частей.

26. опишите как в колбасном производстве выполняют разделку свинины-

а) разделка на конвейере;

б) разделка на подвесных путях; сделайте зарисовку полутуши, обозначьте границы разделения отрубов, обозначьте названия частей.

Критерии оценки

Критерии оценивания выполнения заданий промежуточной аттестации с учетом выбранного типа задания (*тест, собеседования, проект, рабочая тетрадь и т.д.*)

Рекомендуемая схема перевода баллов в оценку

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00–19,99%	20,00–39,99%	40,00–69,99%	70,00–100,00%