

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 15:33:48  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Донецкий национальный университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»  
Кафедра технологии и организации производства  
продуктов питания имени А.Ф.Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической ра-  
боте Л.В. Крылова

28 02 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1.О.23 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
(код и наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(код и наименование)

Профиль Технология мяса и мясных продуктов  
(название профиля или магистерской программы)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс: очная форма обучения 3,4 курс  
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Донецк  
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»,  
для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов  
разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом  
ДОННУЭТ:

- в 2024/2024г для очной формы обучения;
- в 2024г для заочной формы обучения.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, к.т.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации про-  
изводства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол от 26.02.2024 года № 14

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени  
Коршуновой А.Ф.



Антошина К.А.  
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанный-гостиничного бизнеса



Кошавка И.В.  
(фамилия и инициалы)

Дата 26.02.2024 года

Одобрено Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 28.02.2024 года № 7

Проректор по учебно-  
методической работе

Л.В. Крылова

© Милохова Т.А., 2024 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет  
экономики и торговли имени  
Михаила Туган-Барановского», 2024 год

## 1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		<b>очная форма обучения</b>	<b>заочная форма обучения</b>
Количество зачетных единиц - 6	Укрупненная группа_ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Базовая Б.1.О.23	
Модулей – 2	направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов	<b>Год подготовки:</b>	
Смысловых модулей – 4		3	4
		4	4
Индивидуальные научно-исследовательские задания:		<b>Семестр</b>	
		6,7	7,8
Общее количество часов – 216	<b>Лекции</b>		
	36/36	6/8	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 4 самостоятельной работы обучающегося - 2	Программа высшего образования – программа бакалавриата	<b>семинарские, семинарские занятия</b>	
		34/36	10/12
		<b>Лабораторные работы</b>	
			-
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		33,95/7,5	87,85/72,1
		<b>Индивидуальные задания: контрольная работа</b>	
		Вид контроля: зачет, экзамен	

### Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий к самостоятельной и индивидуальной работы составляет:

для очной формы обучения: основной план подготовки – 70/33,95;72/20

для заочной формы обучения: основной план подготовки – 16/87,85;20/72,1

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель учебной дисциплины:** Целью освоения дисциплины является формирование знаний в области технологии мяса и мясной продукции, ассортимента продукции, особенностях химического состава сырья, технологии производства, направленных на сохранение качественных характеристик или получение новых видов продукции из сырья животного происхождения.

**Задачи учебной дисциплины:**

- изучение основных нормативных и технических документов, регламентов, используемых в процессе хранения и переработки мяса и мясных продуктов;
- приобретение навыков в разработке и организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой мясной продукции;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий в производстве мяса и мясных продуктов.

## 3 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Б.1.О.23. «Технология мяса и мясных продуктов»,

Базовая Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения

Общие технологии пищевых производств

Органическая химия

Микробиология пищевых продуктов

Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)

Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания

Безотходная технология переработки сырья животного происхождения

*Изучается параллельно с*

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов

Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения

*Является основополагающей для изучения дисциплин:*

Технология консервированных продуктов

Современные технологии продуктов животного происхождения

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1ОПК-4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИД-2ОПК-4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИД-3ОПК-4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

В результате изучения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» обучающийся должен **знать:**

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;
- способы технологической обработки сырья;

- методы анализа свойств, состава и пищевой ценности продуктов животного происхождения;
- основных нормативных и технических документов;
- технологию производства колбасных изделий и мясопродуктов;
- методы оценки качества продукции.

**уметь:**

- анализировать, подводить выводы по результатам исследований;
- проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки;
- подбирать режимы технологической обработки сырья и ингредиентов;
- проводить изменения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций;
- внедрять результаты исследований в практику производственного процесса;
- применять достижения новых технологий.

**владеть:**

- терминологией изучаемых дисциплин;
- сенсорными и физико-химическими методами анализа;
- знаниями санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

## **5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Модуль 1**

#### **Смысловой модуль 1. «Технология производства мяса»**

Тема 1 Введение. Роль мясопродуктов в питании человека Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки. Изучение нормативной документации.

Тема 2. Убой скота и разделка туш. Оглушение. Обескровливание и сбор пищевой крови. Съемка шкур. Обработка свиных туш в шкуре. Обработка свиных туш методом крионионирования. Извлечение внутренних органов. Распиловка, сухая и мокрая зачистка, оценка качества туш

Тема 3. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш. Линия убоя свиней и разделки туш. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.

Тема 4. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.

#### **Смысловой модуль 2. «Технология производства мясных п/ф»**

Тема 5. Обработка пищевых субпродуктов. Классификация субпродуктов. Качество субпродуктов. Обработка субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Обработка субпродуктов птицы.

Тема 6. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей

### **Модуль 2**

#### **Смысловой модуль 3. «Технология колбасных изделий»**

Тема 7 Производство колбас и колбасных изделий в соответствии со стандартом. Пищевое законодательство. колбасные оболочки и пряности. Натуральные колбасные оболочки. Искусственные колбасные оболочки. Синтетические колбасные оболочки. Пряности. Комплексные пищевые добавки.

Тема 8 Производство колбасных, соленых и копченых изделий Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Новые виды комбинированных продуктов на основе

сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.

#### **Смысловой модуль 4. «Технология мясных изделий»**

Тема 8 Производство деликатесных изделий. Мясные изделия в желе. Рулеты, паштеты, мясные пироги.

Тема 9 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование. Виды сырья и требования к нему. Технологический процесс производства. Обоснование технологических процессов и техника производства.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	Ср <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1.</b>												
<b>Смысловой модуль 1. «Технология производства мяса»</b>												
Тема 1 Введение. Роль мясопродуктов в питании человека Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки. Изучение нормативной документации.	14	4	4			6	12	1	1			10
Тема 2. Убой скота и разделка туш. Оглушение. Обескровливание и сбор пищевой крови. Съемка шкур. Обработка свиных туш в шкуре. Обработка свиных туш методом крионирования. Извлечение внутренних органов. Распиловка, сухая и мокрая зачистка, оценка качества туш	16	6	4			6	14	1	1			12
Тема 3. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш. Линия убоя свиней и разделки туш. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.	14	4	4			6	14	1	1			12
Тема 4 Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Классификация мяса по термическому состоянию. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.	18	6	6			6	14	1	1			12
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	62	20	18			24	54	4	4			46
<b>Смысловой модуль 2. «Технология производства мясных п/ф»</b>												
Тема 5. Обработка пищевых субпродуктов. Классификация субпродуктов. Качество субпродуктов. Обработка субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Обработка субпродуктов	21	8	8			5	23,85	1	2			20,85

Название смысловых модулей и тем	Количество часов										
	очная форма обучения					Заочная форма обучения					
	всего	в том числе				всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>		Ср <sup>5</sup>	л	п	лаб	инд
птицы.											
Тема 6. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей	20,95	8	8			4,95	24	1	2		21
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	41,95	16	16			9,95	47,85	2	4		41,85
<b>Всего по смысловым модулям</b>	103,95	36	34			33,95	101,85	6	8		87,85
<b>Катт</b>	2,8				2,8		2,9				2,9
<b>Каттэк</b>	0,25				0,25		0,25				0,25
<b>Контрольная</b>							2				2
<b>КЭ</b>											
<b>Ик</b>	1				1		1				1
<b>Итого</b>	108	36	34		4,05	33,95	108	6	8		6,15 87,85
<b>Модуль 2</b>											
<b>Смысловой модуль 3. «Технология колбасных изделий»</b>											
Тема 7 Производство колбас и колбасных изделий в соответствии со стандартом. колбасные оболочки и пряности. Натуральные колбасные оболочки. Искусственные колбасные оболочки. Синтетические колбасные оболочки. Пряности. Комплексные пищевые добавки.	18	8	8			2	26,1	2	4		20,1
Тема 8 Производство колбасных, соленых и копченых изделий Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.	22	10	10			2	30	4	4		22
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	<b>40</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			<b>4</b>	<b>56,1</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>42,1</b>
<b>Смысловой модуль 4. «Технология мясных изделий»</b>											
Тема 9 Производство деликатесных	22	10	10			2	20	2	2		16



Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	Ср <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СР
изделий. Мясные изделия в желе. Рулеты, паштеты, мясные пироги.												
Тема 10 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование. Виды сырья и требования к нему. Технологический процесс производства. Обоснование технологических процессов и техника производства.	17,5	8	8			1,5	18	2	2		14	
<b>Итого по смысловому модулю 4</b>	<b>39,5</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			<b>3,5</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>30</b>	
<b>Всего по смысловым модулям</b>	<b>79,5</b>	<b>36</b>	<b>36</b>			<b>7,5</b>	<b>94,1</b>	<b>10</b>	<b>12</b>		<b>72,1</b>	
<i>Катт</i>	1,8				1,8		2,5				2,5	
<i>СРэк</i>	24,3				24,3							
<i>ИК</i>							1				1	
<i>КЭ</i>	2				2		0,4				0,4	
<i>Каттэк</i>	0,4				0,4		2				2	
<i>Контроль</i>							8				8	
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>28,5</b>	<b>7,5</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>12</b>		<b>13,9</b>	<b>72,1</b>

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия; 4. инд – индивидуальные занятия; 5. СР – самостоятельная работа

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1 Введение. Роль мясопродуктов в питании человека Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки. Изучение нормативной документации.	4	1
12	Тема 2. Убой скота и разделка туш. Оглушение. Обескровливание и сбор пищевой крови. Съёмка шкур. Обработка свиных туш в шкуре. Обработка свиных туш методом круионирования. Извлечение внутренних органов. Распиловка, сухая и мокрая зачистка, оценка качества туш	4	1
3	Тема 3. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш. Линия убоя свиней и разделки туш. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.	4	1
4	Тема 4. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Классификация мяса по термическому состоянию. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясопродуктов.	6	1

	Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.		
5	Тема 5. Обработка пищевых субпродуктов. Классификация субпродуктов. Качество субпродуктов. Обработка субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Обработка субпродуктов птицы.	8	2
6	Тема 6. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей	8	2
7	Тема 7 Производство колбас и колбасных изделий в соответствии со стандартом. Пищевое законодательство. колбасные оболочки и пряности. Натуральные колбасные оболочки. Искусственные колбасные оболочки. Синтетические колбасные оболочки. Пряности. Комплексные пищевые добавки.	8	4
8	Тема 8 Производство колбасных, соленых и копченых изделий Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.	10	4
9	Тема 9 Производство деликатесных изделий. Мясные изделия в желе. Рулеты, паштеты, мясные пироги.	10	2
10	Тема 10 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование. Виды сырья и требования к нему. Технологический процесс производства. Обоснование технологических процессов и техника производства.	8	2
	Итого	70	20

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Учебным планом не предусмотрены		

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ форма
1	Тема 1 Введение. Роль мясопродуктов в питании человека Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки. Изучение нормативной документации.	6	10

12	Тема 2. Убой скота и разделка туш. Оглушение. Обескровливание и сбор пищевой крови. Съёмка шкур. Обработка свиных туш в шкуре. Обработка свиных туш методом круионирования. Извлечение внутренних органов. Распиловка, сухая и мокрая зачистка, оценка качества туш	6	12
3	Тема 3. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш. Линия убоя свиней и разделки туш. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.	6	12
4	Тема 4. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Классификация мяса по термическому состоянию. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.	6	12
5	Тема 5. Обработка пищевых субпродуктов. Классификация субпродуктов. Качество субпродуктов. Обработка субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Обработка субпродуктов птицы.	5	20,85
6	Тема 6. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей	4,95	21
7	Тема 7 Производство колбас и колбасных изделий в соответствии со стандартом. Пищевое законодательство. колбасные оболочки и пряности. Натуральные колбасные оболочки. Искусственные колбасные оболочки. Синтетические колбасные оболочки. Пряности. Комплексные пищевые добавки.	2	20,1
8	Тема 8 Производство колбасных, соленых и копченых изделий. Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.	2	22
9	Тема 9 Производство деликатесных изделий. Мясные изделия в желе. Рулеты, паштеты, мясные пироги.	2	16
10	Тема 10 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование. Виды сырья и требования к нему. Технологический процесс производства. Обоснование технологических процессов и техника производства.	1,5	14
	Итого	41,45	159,95

## 10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

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

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## **11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

### *Темы для рефератов*

- 1 Роль мясопродуктов в питании человека
- 2 Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
- 3 Холодильная обработка как способ консервирования мяса
- 4 Классификация мяса по термическому состоянию
- 5 Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
- 6 Усушка мяса при охлаждении и хранении.
- 7 Подмораживание мяса, его цель и режимы.
- 8 Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.
- 9 Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания
- 10 Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки
- 11 Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
- 12 Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов
- 13 Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.

- 14 Производство рубленых полуфабрикатов. Производствопельменей
- 15 Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
- 16 Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания
- 17 Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
- 18 Ассортимент и принципы классификации консервов
- 19 Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях
- 20 Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина

## **12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения\*

<b>Форма контроля 1 модуль</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>	
	<b>За одну работу</b>	<b>Всего</b>
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос)	1	4
- тестирование	3	12
- разноуровневые задачи и задания	4	24
- контрольная работа	20	60
Промежуточная аттестация	<b>зачет</b>	100
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

<b>Форма контроля 2 модуль</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>	
	<b>За одну работу</b>	<b>Всего</b>
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос)	1	4
- тестирование	3	6
- разноуровневые задачи и задания	5	10
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	<b>экзамен</b>	60
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

## **13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Вопросы к поточному модульному контролю и зачету**

- 1 Роль мясопродуктов в питании человека
- 2 Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
- 3 Холодильная обработка как способ консервирования мяса
- 4 Классификация мяса по термическому состоянию
- 5 Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
- 6 Усушка мяса при охлаждении и хранении.
- 7 Подмораживание мяса, его цель и режимы.
- 8 Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.

- 9 Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания
- 10 Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки
- 11 Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
- 12 Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов
- 13 Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
- 14 Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей
- 15 Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
- 16 Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания
- 17 Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
- 18 Ассортимент и принципы классификации консервов
- 19 Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях
- 20 Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина

#### 14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

##### Модуль 1

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1/ 65 баллов			Смысловой модуль N 2 / 35 баллов			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	Итого
10	15	20	20	20	15	100

T1, T2, T3, T4 ... темы смыслового модуля 1  
T5, T6 ... темы смыслового модуля 2

##### Модуль 2

Текущее тестирование и самостоятельная работа				Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T7	T8	T9	T10			
10	10	10	10	40	60	100

T7 ... темы смыслового модуля 3  
T8, T9, T10 ... темы смыслового модуля 4

##### Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно»(3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков

60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно»(2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

## 15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная

1. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 145 с.— Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru/63496.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Постников С.И.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 106 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 58 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64773.html>.— ЭБС «IPRbooks»

### Дополнительная

1. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Богданова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74019.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов [ Текст ] : [учеб. пособ.] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . — М. : Колос, 2000 . — 367 с. : ил. — 5-10-003620-6.
4. Технология полуфабрикатов из мяса птицы [ Текст ] / [В. В. Гуцин и др.] . — М. : Колос, 2002 . — 200 с. : ил. — 5-10-003815-2.

### Электронные ресурсы

- 1 Колобов С.В. Мировая продовольственная проблема: поиск альтернативных источников сырья (переработка нетрадиционных видов мяса) [Электронный ресурс]: монография/ Колобов С.В., Шорникова Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Московский гуманитарный университет, 2014.— 140 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39689.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Э.Ш. Юнусов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 156 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62280.html>.— ЭБС «IPRbooks»

## 16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО

Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа: <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е.Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

3. Национальная Электронная Библиотека.

4. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

5. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

6. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

7. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.

8. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ.

– Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

## 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Занятия проводятся в Лаборатории пищевых технологий, ауд. 3306, которая оснащена мультимедийными средствами (проектор, ноутбук)

## 18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании <sup>1</sup>
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее образование специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 2. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и



				<p>методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону.</p> <p>3. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону.</p> <p>4. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк</p>
--	--	--	--	--