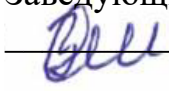


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:42
Уникальный идентификатор документа: cba47a2f4b9783af2546ef594ac4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал
Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
 Зеленина О.В.
«30» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.02 Технология мяса и мясных продуктов
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

Курс 3, 4

Семестр 6, 7

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ**

№ п/п	Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочного средства
1		Раздел 1 Технология полуфабрикатов, цельномышечных изделий и продуктов из различных видов мяса	
2	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.4	Тема 1 Состояние и перспективы развития мясной промышленности	
3	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 2 Пути и методы прижизненного формирования функционально-технологических свойств мясного сырья для создания продуктов питания	
4	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 3 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из различных видов мяса	
5	ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 4 Подготовка мясного сырья и вспомогательных материалов для производства мясопродуктов. Использование различных пищевых добавок в производстве мясопродуктов	Защита практической работы
6	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 5 Технологии мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, цельномышечных реструктурированных мясопродуктов	Защита практической работы
7	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 6 Технологии продуктов из различных видов мяса	Защита практической работы
8	ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 7 Современные технологии продуктов мясных продуктов с использованием побочного мясного сырья	
9	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 8 Технологии продуктов из мяса птицы	Защита практической работы
10		Раздел 2 Технология колбас и мясных консервов	
11	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 9 Характеристика колбасных изделий	Защита практической работы
12	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 10 Сырье и материалы для производства колбасных изделий	
13	ПКос-3.1 ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 11 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий	
14	ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 12 Технология вареных колбасных изделий	Защита практической работы

15	ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 13 Технология копченых колбасных изделий	Защита практической работы
16	ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 14 Технология мясных консервов	Защита практической работы
17	ПКос-3,1 ПКос-3.2 ПКос-3.3	Тема 15 Особенности технологии колбас функционального назначения, в том числе для детского питания	Защита лабораторной работы
18	ПКос-3,1 ПКос-3.2 ПКос-3.3	Раздел 3 Упаковка и хранение мяса и мясопродуктов	
19	ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3,4	Тема 16 Современные упаковочные материалы. Современные технологии упаковки и хранения мяса и мясопродуктов	Защита лабораторной работы
20	ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3,4	Тема 17 Поточно-механизированные и автоматизированные линии и технологическое оборудование, используемое при переработке мясного сырья	
21		Тема 18 Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования для мяса	
22	ПКос-3.2 ПКос-3.3 ПКос-3,4	Тема 19 Охрана окружающей среды на мясоперерабатывающих предприятиях	

Таблица 2

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	ПКос-3.1 – Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	биологические особенности сельскохозяйственных животных	использовать знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	способностью использования знаний о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов
2.			ПКос-3.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	способностью применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы
3.			ПКос-3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	способностью применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов
4.			ПКос-3.4 - Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	ресурсосберегающие технологии переработки мяса и рыбы	применять ресурсосберегающие технологии в переработки мяса и рыбы	знаниями ресурсосберегающих технологий в переработке мяса рыбы

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этап формирования компетенций

Критерии оценки ответов на устном опросе

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического материала по поставленному вопросу и способен им оперировать и использовать для решения практических задач;

Отметка «хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности излагаемого материала, либо в его применении для решения практических задач.

Отметка «удовлетворительно» ставится, если студент формулирует основные положения данного вопроса но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или цифровых данных; 2) не умеет обосновать свои суждения и привести примеры; 3) излагает материал непоследовательно, не ориентируется при практическом применении материала.

Отметка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание основных понятий по поставленному вопросу либо допускает ошибки в формулировке определений, понятий, искажающие их смысл, излагает материал, не структурируя его. Практическими навыками использования материала не владеет.

Критерии оценки реферата с докладом и презентацией

Реферат оценивается по пятибалльной шкале.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если реферат оформлен согласно требованиям, сделан доклад полностью соответствующий теме реферата, сделана презентация, получены ответы на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если реферат оформлен согласно требованиям, но с небольшими пометками, сделан доклад полностью соответствующий теме реферата, сделана презентация, получены ответы не на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если реферат оформлен с существенными недочетами, сделан доклад в основном соответствующий теме реферата, презентация не подготовлена, не получены ответы на большинство дополнительных вопросов;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если реферат оформлен без учета требований по оформлению письменных работ, доклад и презентация по теме реферата не подготовлены, или же реферат не представлен в установленные сроки.

Критерии оценки теста

Тест оценивается по пятибалльной шкале

-оценка «отлично» выставляется студенту, если правильные ответы составляют 95-100 % ответов;

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если правильные ответы составляют 80-94 % ответов;

-оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если правильные ответы составляют 60-79 % ответов;

-оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если правильные ответы составляют менее 59 % ответов.

Критерии оценки расчетного задания

Возможны два варианта критериев оценки расчетного задания:

1. Первый вариант: по пятибалльной шкале.
2. Второй вариант: «зачтено» или «не зачтено»

1) Оценка по первому варианту:

- оценка «отлично»: выставляется студенту, если все расчеты выполнены правильно в полном соответствии с вариантом задания; студент четко и без ошибок ответил на вопросы по порядку выполнения расчетного задания и обосновал его цели.

- оценка «хорошо»: выставляется, если расчеты выполнены в соответствии с вариантом задания, студент ответил на основные вопросы по порядку выполнения расчетов и обосновал цель выполнения расчетов;

- оценка «удовлетворительно»: выставляется, если расчеты выполнены по предложенному варианту, но допущены неточности и небольшие ошибки в расчетах, студент не смог убедительно ответить на все вопросы о порядке выполнения расчетов и четко обосновать их цель;

- оценка «неудовлетворительно»: выставляется, если студент выполнил задания не по своему варианту или при расчетах допущены грубые ошибки, в результате чего итог расчетов оказался неверным; студент не смог ответить на вопросы по порядку выполнения расчетов и обосновать цель выполнения задания.

2) Оценка по второму варианту:

- «зачтено»: выставляется студенту или группе студентов, которые быстро и правильно выполнили расчетное задание, обосновали цель и порядок выполнения расчетного задания;

- «не зачтено»: выставляется студенту или группе студентов, которые не справились с выполнением задания или расчеты сделаны неверно (или не по предложенному варианту), не смогли обосновать цель и порядок выполнения расчетного задания.

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой (6 семестр)

1. Формирования функционально-технологических свойств мясного сырья для создания продуктов питания.
2. Экологические проблемы в мясоперерабатывающей промышленности.
3. Экологические проблемы в рыбо-перерабатывающей промышленности.
4. Характеристика и классификация основных видов мяса.
5. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из говядины и свинины
6. Подготовка мясного сырья для производства продуктов питания
7. Технологические особенности производства продуктов питания с использованием сырья с признаками PSE и DFD
8. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из баранины, конины и других видов мяса
9. Подготовка мясного сырья и вспомогательных материалов для производства мясопродуктов.
10. Использование различных пищевых добавок в производстве мясопродуктов.
11. Современные технологии производства мясных хлебов, ливерных икровяных колбас
12. Технологии мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.
13. Технологии цельномышечных реструктурированных мясопродуктов.
14. Современные технологии продуктов с использованием побочного мясного сырья.
15. Технология продуктов питания из субпродуктов.
16. Технология пельменей.
17. Технология продуктов из свинины.
18. Технология продуктов из говядины, баранины и конины.
19. Технология продуктов питания из оленины и других видов мяса.
20. Технология продуктов из мяса птицы (бройлеров).

21. Технология продуктов питания из мяса гусей, уток и других видов птицы.
22. Производство сухих и замороженных яичных продуктов.
23. Технология продуктов из мяса кроликов.
24. Технология вареных колбас.
25. Технология копченых колбас
26. Технология сыровяленных колбас
27. Технология производства мелкокусковых (порционных) полуфабрикатов
28. Классификация и характеристика пищевых добавок
29. Технология пельменей
30. Производство мясных паштетов
31. Технология производства мясных консервов.
32. Побочная продукция кролиководства
33. Кулинарные изделия из мяса кроликов
34. Технология продуктов питания из субпродуктов
35. Технология производства деликатесных кулинарных изделий из мяса птицы
36. Технология яичного порошка и меланжа, требования, предъявляемые к качеству этих продуктов.
37. Производство мороженных и сухих яичных продуктов
38. Производство продуктов питания из мяса дичи
39. Технология производства продуктов питания из оленины и других видов мяса
40. Инновационные технологии упаковки, холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов.
41. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования для мясоперерабатывающих предприятий.
42. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования для птицеперерабатывающих предприятий.
43. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования мясоперерабатывающей промышленности.
44. Санитарная обработка оборудования для производства колбас
45. Охрана окружающей среды на мясо перерабатывающих предприятиях.

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Состояние и перспективы развития мясной промышленности.
2. Стратегия научного обеспечения развития производства конкурентоспособных продуктов питания на основе животного сырья.
3. Состав и структура мясной промышленности.
4. Характеристика основных типов предприятий.
5. Экологические проблемы в мясоперерабатывающей промышленности при производстве высококачественных продуктов питания.
6. Производство мясной продукции на основе биотехнологии.
7. Пути и методы прижизненного формирования функционально-технологических свойств мясного сырья для создания продуктов питания.
8. Факторы, влияющие на качество мяса.
9. Сырьевые ресурсы мясной промышленности и рациональное их использование.
10. Краткая характеристика скота для убоя.
11. Химический и морфологический состав мяса.
12. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности животных.
13. Органолептические и технологические показатели мяса и их изменчивость.
14. Машины и оборудование для убоя животных

15. Машины и оборудование для переработки мяса
16. Формирования функционально-технологических свойств мясного сырья для создания продуктов питания.
17. Производство мясной продукции на основе биотехнологии.
18. Характеристика и классификация основных видов мяса.
19. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из говядины и свинины
20. Подготовка мясного сырья для производства продуктов питания
21. Технологические особенности производства продуктов питания с использованием сырья с признаками PSE и DFD
22. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из баранины, конины и других видов мяса
23. Подготовка мясного сырья и вспомогательных материалов для производства мясопродуктов.
24. Использование различных пищевых добавок в производстве мясопродуктов.
25. Современные технологии производства мясных хлебов, ливерных икровяных колбас
26. Технологии мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.
27. Технологии целномышечных реструктурированных мясопродуктов.
28. Современные технологии продуктов с использованием побочного мясного сырья.
29. Технология продуктов питания из субпродуктов.
30. Технология пельменей.
31. Технология продуктов из свинины.
32. Технология продуктов из говядины, баранины и конины.
33. Технология продуктов питания из оленины и других видов мяса.
34. Производство зельцев, мясных студней и холодца.
35. Технология продуктов из мяса птицы (бройлеров).
36. Технология продуктов питания из мяса гусей, уток и других видов птицы.
37. Производство сухих и замороженных яичных продуктов.
38. Технология продуктов из мяса кроликов.
39. Технология вареных колбас.
40. Технология копченых колбас
41. Технология сыровяленных колбас
42. Технология производства мелкокусковых (порционных) полуфабрикатов
43. Классификация и характеристика пищевых добавок
44. Технология пельменей
45. Производство мясных паштетов
46. Технология производства мясных консервов.
47. Побочная продукция кролиководства
48. Кулинарные изделия из мяса кроликов
49. Технология продуктов питания из субпродуктов
50. Технология производства деликатесных кулинарных изделий из мяса птицы
51. Технология яичного порошка и меланжа, требования, предъявляемые к качеству этих продуктов.
52. Производство мороженных и сухих яичных продуктов
53. Производство продуктов питания из мяса дичи
54. Технология производства продуктов питания из оленины и других видов мяса
55. Инновационные технологии упаковки, холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов.
56. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования для мясоперерабатывающих предприятий.

57. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования для птице - перерабатывающих предприятий.
58. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования мясоперерабатывающей промышленности.
59. Санитарная обработка оборудования для производства колбас
60. Охрана окружающей среды на мясо перерабатывающих предприятиях.

Критерии оценивания результатов обучения на экзамене

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Доцент кафедры «Зоотехнии», к.б.н. О.В. Бузина