

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевых
производств и биотехнологий,
доцент

А.В. Степовой



«17» мая 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Физико-химические основы переработки мяса

Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки
**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

**Краснодар
2023**

Рабочая программа дисциплины «Физико-химические основы переработки мяса» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669.

Автор:

канд. техн. наук, доцент



А.А. Нестеренко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции протокол № 9 от 11.05.2023 г.

Заведующий кафедрой
ТХПЖП, д-р с.-х. наук,
профессор



Н.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых производств и биотехнологий, протокол № 7 от 17.05.2023 г.

Председатель
методической комиссии
д-р техн. наук., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент



Т.В. Орлова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физико-химические основы переработки мяса» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах сущности процессов биологической природы при производстве мяса и мясных продуктов, освоении методов и приемов управления биотехнологическими процессами в получении высококачественных биологически полноценных мясных продуктов на основе рационального использования ресурсов и удовлетворения потребностей населения.

Задачи дисциплины

-реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения АОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 - Готов реализовывать технологии производства сельскохозяйственной продукции.

Планируемые результаты освоения профессиональных компетенций соответствуют профессиональной деятельности выпускников и определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда и с учетом Профессионального стандарта «Агроном» (от 20 сентября 2021 г., №644н):

ОТФ: Организация производства продукции растениеводства:

- Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства В/01.6;

- Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства В/02.6.

3 Место дисциплины в структуре АОПОП ВО

«Физико-химические основы переработки мяса» является дисциплиной вариативной части АОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (72 часов, 2 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа в том числе:	49	9
– аудиторная по видам учебных занятий	48	8
– лекции	26	2
– практические	-	-
– лабораторные	22	6
– внеаудиторная		
– зачет	1	1
– экзамен	–	–
– защита курсовых работ (проектов)	–	–
Самостоятельная работа в том числе:	23	63
– курсовая работа (проект)	–	–
– прочие виды самостоятельной работы	23	63
Итого по дисциплине	72	72
в том числе в форме практической подготовки	-	-

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 4 курсе, в 7 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Состав, свойства и структура мяса 1 Мышечная ткань	ПК-1	7	2				4		3

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Прак тиче ские занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лаборат орные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самост оитель ная работа
	2 Липиды мышечной ткани 3 Соединительная ткань 4 Жировая ткань 5 Костная ткань 6 Хрящевая ткань 7 Кровь									
2	Изменения мясного сырья под действием биохимических процессов 1 Автолитические изменения мяса 2 Морфологические изменения мяса в процессе автолиза 3 Изменение системы ресинтеза АТФ 4 Изменения миофибриллярных белков 5 Разрешение посмертного окоченения – созревание 6 Изменение органолептических показателей при автолизе 7 Технологическое значение автолитических изменений мяса 8 Способы интенсификации автолитических процессов 9 Особенности протекания автолиза в мясном сырье, имеющем признаки PSE, RSE и DFD	ПК-1	7	4				4		3
3	Водосвязывающая способность мясного сырья 1 Общие сведения о	ПК-1	7	4				4		3

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Прак тиче ские занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лаборат орные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самост оатель ная работа
	водосвязывающей способности мяса 2 Свойства и концентрация электролитов 3 Характер межмолекулярного взаимодействия белков и степень конформации молекул 4 Влияние степени измельчения мясного сырья на влагосвязывающую способность фарша									
4	Изменение мяса при холодильной обработке 1 Физические изменения при замораживании и хранении мяса 2 Автолитические изменения мяса при холодильной обработке 3 Химические изменения 4 Изменения свойств мяса при размораживании	ПК-1	7	4				4		3
5	Посола мяса 1 Сущность посола 2 Стабилизация окраски мяса при посоле 3 Изменения массы мяса и потери растворимых веществ при посоле 4 Образование вкуса и аромата в процессе посола 5 Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле	ПК-1	7	4				4		3
6	Биотехнологические основы приготовления мясных эмульсий	ПК-1	7	4						3

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Прак тиче ские занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лаборат орные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самост оитель ная работа
	1 Основы процесса приготовления мясных эмульсий 2 Влияние состава фаршевой системы на качество мясной эмульсии									
7	Физико-химические изменения в процессе термической обработки мясопродуктов 1 Осадка колбасных изделий 2 Направленное действие стартовых культур и интенсификация процесса осадки 3 Физико-химические изменения в процессе термической обработки мясопродуктов 4 Охлаждение мясопродуктов после термообработки	ПК-1	7	4				2		5
	Итого			26				22		23

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Прак тиче ские занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лаборат орные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самост оитель ная работа
1	Состав, свойства и структура мяса 1 Мышечная ткань 2 Липиды мышечной	ПК-1	7	2						10

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Прак тиче ские занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лаборат орные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самост оатель ная работа
	ткани 3 Соединительная ткань 4 Жировая ткань 5 Костная ткань 6 Хрящевая ткань 7 Кровь									
2	Изменения мясного сырья под действием биохимических процессов 1 Автолитические изменения мяса 2 Морфологические изменения мяса в процессе автолиза 3 Изменение системы ресинтеза АТФ 4 Изменения миофибриллярных белков 5 Разрешение посмертного окоченения – созревание 6 Изменение органолептических показателей при автолизе 7 Технологическое значение автолитических изменений мяса 8 Способы интенсификации автолитических процессов 9 Особенности протекания автолиза в мясном сырье, имеющем признаки PSE, RSE и DFD	ПК-1	7							10
3	Водосвязывающая способность мясного сырья 1 Общие сведения о водосвязывающей	ПК-1	7					4		10

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Прак тиче ские занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лаборат орные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самост оатель ная работа
	<p>способности мяса</p> <p>2 Свойства и концентрация электролитов</p> <p>3 Характер межмолекулярного взаимодействия белков и степень конформации молекул</p> <p>4 Влияние степени измельчения мясного сырья на влагосвязывающую способность фарша</p>									
4	<p>Изменение мяса при холодильной обработке</p> <p>1 Физические изменения при замораживании и хранении мяса</p> <p>2 Автолитические изменения мяса при холодильной обработке</p> <p>3 Химические изменения</p> <p>4 Изменения свойств мяса при размораживании</p>	ПК-1	7							10
5	<p>Посола мяса</p> <p>1 Сущность посола</p> <p>2 Стабилизация окраски мяса при посоле</p> <p>3 Изменения массы мяса и потери растворимых веществ при посоле</p> <p>4 Образование вкуса и аромата в процессе посола</p> <p>5 Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле</p>	ПК-1	7							10
6	<p>Биотехнологические основы приготовления мясных эмульсий</p> <p>1 Основы процесса</p>	ПК-1	7							10

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Прак тиче ские занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лаборат орные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самост оатель ная работа
	приготовления мясных эмульсий 2 Влияние состава фаршевой системы на качество мясной эмульсии									
7	Физико-химические изменения в процессе термической обработки мясопродуктов 1 Осадка колбасных изделий 2 Направленное действие стартовых культур и интенсификация процесса осадки 3 Физико-химические изменения в процессе термической обработки мясопродуктов 4 Охлаждение мясопродуктов после термообработки	ПК-1	7					2		3
	Итого			2				6		63

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

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Технология хранения и приработки животноводческой продукции : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова, Н. С. Безверхая, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 76 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Tekhnologija_khramenija_i_prirabotki_zhivotnovodcheskoi_produkcii_515136_v1_.PDF

2. Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов : метод. рекомендации к выполнению самостоятельной работы / сост. А. А. Нестеренко, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 59 с.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения АОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП ВО
ПК-1. Готов реализовывать технологии производства сельскохозяйственной продукции	
1	Морфология и физиология с/х животных
2	Ботаника
3	Физиология и биохимия растений
3	Растениеводство
4	Фитопатология, энтомология и защита растений
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
4	Кормопроизводство
4	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
5	Производство продукции животноводства
6	Производственная практика, в том числе технологическая
7	Физико-химические основы переработки молока
7	Физико-химические основы переработки мяса
7	Сельскохозяйственная биотехнология
7	Биоконверсия сельскохозяйственной продукции
7	Технология производства растительных масел
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворит ельно (минимальный)	удовлетворит ельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-1. Готов реализовывать технологии производства сельскохозяйственной продукции					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворит ельно (минимальный)	удовлетворит ельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-1.1. Применяет классификаци ю сельскохозяйс твенной продукции для реализации технологии производства	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстри рованы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстри рованы базовые навыки применять классификаци ю сельскохозяйс твенной продукции для реализации технологии производства	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстр ированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами применять классификаци ю сельскохозяйс твенной продукции для реализации технологии производства	Уровень знаний в объеме, соответствую щем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстр ированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстри рованы базовые навыки при решении стандартных задач применять классификаци ю сельскохозяйс твенной продукции для реализации технологии производства	Уровень знаний в объеме, соответствую щем программе подготовки, без ошибок. Продемонстр ированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественн ыми недочетами, Продемонстр ированы навыки при решении нестандартны х задач применять классификаци ю сельскохозяйс твенной продукции для реализации технологии производства	Тестирование, кейс-задание, реферат, контрольная
ПК-1.2. Определяет физиологичес кое состояние сельскохозяйс твенной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстри рованы основные умения, имели место	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстр ированы основные умения, решены типовые задачи.	Уровень знаний в объеме, соответствую щем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстр ированы все основные умения,	Уровень знаний в объеме, соответствую щем программе подготовки, без ошибок. Продемонстр ированы все основные умения, решены все основные задачи с	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворит ельно (минимальный)	удовлетворит ельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	грубые ошибки, не продемонстри рованы базовые навыки определять физиологичес кое состояние сельскохозяйс твенной продукции	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами определять физиологичес кое состояние сельскохозяйс твенной продукции	решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстри рованы базовые навыки при решении стандартных задач определять физиологичес кое состояние сельскохозяйс твенной продукции	отдельными несущественн ыми недочетами, Продемонстр ированы навыки при решении нестандартны х задач определять физиологичес кое состояние сельскохозяйс твенной продукции	
ПК-1.3. Реализует технологии производства сельскохозяйс твенной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстри рованы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстри рованы базовые навыки реализовыват ь технологии производства сельскохозяйс твенной продукции	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстр ированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами реализовыват ь технологии производства сельскохозяйс твенной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующ ем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстр ированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстри рованы базовые навыки при решении стандартных задач реализовыват ь технологии производства сельскохозяйс твенной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующ ем программе подготовки, без ошибок. Продемонстр ированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественн ыми недочетами, Продемонстр ированы навыки при решении нестандартны х задач реализовыват ь технологии производства сельскохозяйс твенной продукции	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения АОПОП ВО

ПК-1. Готов реализовывать технологии производства сельскохозяйственной продукции

Кейс-задания

Тема №2 Способы интенсификации созревания мяса. Технологическое использование мясного сырья с признаками PSE, DFD и RSE

Мясо с аномальными явлениями в ходе автолиза имеет нехарактерные технологические свойства, консистенцию, вкус, цвет и запах, что существенно затрудняет его использование при производстве мясопродуктов.

Одновременно изменяется степень доступности белкового компонента к воздействию пищеварительных ферментов. В опытах *in vitro* установлено, что количество накапливающихся при последовательном действии пепсина и трипсина низкомолекулярных продуктов гидролиза белков зависит от скорости и характера послеубойного гликолиза в мышечной ткани.

Для ускорения процесса созревания мяса, а также с целью повышения нежности и уровня водосвязывающей способности сырья, содержащего грубые мышечные волокна, значительное количество соединительной ткани, имеющей жесткую консистенцию, в практике мясного производства используют различные способы. Их условно подразделяют на физические, химические, механические, биологические.

Кейс-задание №1

Общая ситуация: На предприятие поступило мясное сырье в охлажденном состоянии в стадии посмертного окоченения, которое необходимо срочно переработать.

Вопросы для обсуждения:

1. Чем характеризуется стадия посмертного окоченения?
2. Каким способом можно ускорить процесс созревания?
3. На каком этапе необходимо применять ускорение созревания?
4. Как правильно применять мясное сырье в состоянии посмертного окоченения?
5. Как избежать возникновения пороков созревания мяса?
6. Какие пороки могут возникнуть при интенсификации созревания мясного сырья?

Задание к кейсу: Составить программу интенсификации процесса созревания мясного сырья в стадии посмертного окоченения. Рассчитать минимальное время с момента поступления сырья и его переработкой.

Кейс-задание №2

Общая ситуация: В результате неправильной транспортировки и убоя на предприятие поступило мясное сырье с признаками PSE и DFD.

1. Какие действия необходимо провести для определения pH мясного сырья.
2. Для производства кокой продукции можно использовать мясное сырье с признаками DFD?
3. Для производства кокой продукции можно использовать мясное сырье с признаками PSE?
4. Как можно использовать мясное сырье с пороками для производства вареной группы продуктов?
5. В каком соотношении можно использовать мясо с пороками для производства колбасной продукции.
6. Какие пищевые добавки используются для изменения pH фарша?

Задание к кейсу: Имея мясное сырье с пороками рассчитайте возможность его применение при производстве различных продуктов.

Задания для контрольной работы

Вопросы для контрольной работы по темам 1–3.

1. Мышечная ткань.
2. Липиды мышечной ткани.
3. Соединительная ткань.
4. Жировая ткань.
5. Костная ткань.
6. Хрящевая ткань.
7. Автолитические изменения мяса.
8. Морфологические изменения мяса в процессе автолиза.
9. Изменение системы ресинтеза АТФ.
10. Изменения миофибриллярных белков.
11. Разрешение посмертного окоченения – созревание.
12. Изменение органолептических показателей при автолизе.
13. Технологическое значение автолитических изменений мяса.
14. Способы интенсификации автолитических процессов.
15. Характер межмолекулярного взаимодействия белков и степень конформации молекул.
16. Свойства и концентрация электролитов.
17. Общие сведения о водосвязывающей способности мяса.
18. Опишите биохимические свойства крови сельскохозяйственных животных.
19. Опишите сущность биохимических изменений в фазе разрешения посмертного окоченения.
20. Опишите биотехнологические изменения миофибриллярных белков в процессе автолиза.
21. Опишите характеристику факторов, влияющих на степень прочности связывания воды в сложных пищевых системах.
22. Опишите влияние электролитов на ВСС белков мяса.

23. Опишите характеристики факторов, влияющих на гидрофильные центры белков.

24. Сущность биохимических изменений органолептических показателей мяса при созревании.

25. Биохимические изменения углеводной системы мяса в процессе автолиза.

26. Влияние степени измельчения мясного сырья на влагосвязывающую способность фарша.

27. Технологические значения автолитических изменения мясного сырья.

28. Использование мясного сырья с пороками созревания.

29. Способы интенсификации автолиза.

30. В чем заключаются физические способы интенсификации автолитических процессов.

31. В чем заключаются химические способам интенсификации автолитических процессов.

32. В чем заключаются биотехнологические способы интенсификации автолиза.

33. В чем заключаются механические способы интенсификации автолитических процессов.

34. В чем заключаются биологические способы интенсификации автолитических процессов.

35. В чем заключаются влияние степени измельчения мясного сырья на ВСС фарша

36. Значение прочносвязанной и слабосвязанной (полезной и избыточной) влаги в фарше.

37. Опишите способы снижения влияния пороков созревания на технологические свойства фарша.

38. Опишите технологическое направление переработки мясного сырья с пороками созревания мясного сырья.

39. Водосвязывающая способность белков мяса. Его влияние на выход готовой продукции.

40. Водоудерживающая способность мясного сырья.

41. Влияние pH фарша на водосвязывающую способность фарша.

42. Способы увеличения водосвязывающей способности фарша.

43. Влияние функционально-технологических свойств на качество готовой продукции.

Тесты

Тема №1:

№ 1 Что такое мясо?

- 1 ☐ это скелетная мускулатура
- 2 ☒ это многокомпонентная система, в состав которой входят мышечная, соединительная, жировая, костная и частично хрящевая, нервная ткани и кровь
- 3 ☐ это натуральный полуфабрикат, изготавливаемый из коровьего, свиного мяса и мяса

МРС

мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов

- 4 ☐ растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 до 60 % включительно

№ 2 Соотношение тканей в мясе и его химический состав зависят от:

- 1 ☒ вида
- 2 ☒ возраста
- 3 ☒ пола
- 4 ☒ породы
- 5 ☒ упитанности
- 6 ☐ применяемой разделки

№ 3 Вид, возраст, пол, порода, упитанность животного влияют на ...

- 1 ☐ продолжительность температурной обработки продукта
- 2 ☐ продолжительность куттерования мяса
- 3 ☒ соотношение тканей в мясе
- 4 ☒ химический состав мяса

№ 4 Соотношение тканей в мясе и его химический состав зависят от:

- 1 ☐ вида и возраста животного
- 2 ☐ пола, породы животного и упитанности
- 3 ☐ характера его откорма и от топографического расположения мяса на туше
- 4 ☒ все ответы верны

№ 5 Сопоставьте процентное содержание тканей в мясе

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1 (1) мышечная ткань | [1] 50–60 % |
| 2 (3) жировая ткань | [2] 9–14 % |
| 3 (2) соединительная ткань | [3] 3–20 % |
| 4 (4) костная ткань | [4] 15–22 % |

Темы рефератов

1. Состав и свойства соединительной ткани.
2. Физико-химические изменения мясного сырья при холодильном хранении.
3. Разновидности мышечной ткани и ее физиологическое назначение.
4. Автолитические изменения в крови.
5. Ферменты мяса.
6. Автолитические изменения при созревании мяса птицы.
7. Автолитические изменения при созревании мяса кроликов.
8. Факторы, влияющие на водосвязывающую способность мяса.
9. Факторы, влияющие на влагоудерживающую способность мяса.
10. Эмульгирующая способность белков.
11. Синтетические ферментные препараты.
12. Образование кристаллов льда в мясном сырье.
13. Способы замораживания мясного сырья с сохранением функционально-технологических свойств.
14. Зарубежный опыт размораживания мясного сырья.

15. Диффузия соли из верхних слоев к центру.
16. Инновационные способы ускорения посола.
17. Изменения коллагена в ходе варке колбас.
18. Влияние фосфатов на функционально-технологические свойства мясного сырья.
19. Использование коллаген содержащего сырья в технологии производства колбасных продуктов.
20. Способы консервирования пищевой крови.
21. Применение пищевой крови в технологии производства колбасных изделий.
22. Применение интенсификации процесса созревания мясного сырья на современных предприятиях.
23. Способы увеличения влагосвязывающей способности мясного сырья и фарша.
24. Влияние степени измельчения на функционально-технологические свойства фарша.
25. Гелеобразующая способность белков мяса.
26. Гелеобразующая способность яичного белка.
27. Шоковая заморозка ферментного сырья.
28. Контроль, сбор и хранение ферментного сырья.
29. Способы замораживания мясного сырья с сохранением функционально-технологических свойств.
30. Зарубежный опыт размораживания мясного сырья.
31. Функционально-технологическое значение посолочных веществ.
32. Влияние микрофлоры в процессе посола.
33. Зарубежный опыт применения посолочных смесей.
34. Роль белково-жировых эмульсий в фаршевой системе.
35. Подготовка белково-жировых эмульсий.
36. Роль и влияние низкосортного мясного сырья при составлении фарша.
37. Инновационные способы копчения.
38. Виды опасностей во время технологического процесса производства сыровяленых мясopодуlктов и предупреждающие их действия.
39. Виды брака, возникающие в процессе термической обработки мясopодуlктов.

Вопросы к зачету

1. Функциональные свойства мышечной ткани.
2. Биотехнологические свойства миофибрилл.
3. Биотехнологические свойства белков саркоплазмы.
4. Биотехнологические свойства липидов мышечной ткани.
5. Биотехнологические свойства соединительной ткани.
6. Биотехнологические свойства жировой ткани.
7. Физические свойства жиров.

8. Изменения жиров в процессе созревания, термической и холодильной обработки мяса.
9. Биотехнологические свойства костной ткани.
10. Биотехнологические свойства хрящевой ткани.
11. Биотехнологические свойства крови.
12. Биохимические изменения мяса при автолизе.
13. Биохимические изменения углеводной системы мяса в процессе автолиза.
14. Биотехнологические изменения миофибриллярных белков в процессе автолиза.
15. Сущность биохимических изменений в фазе разрешения посмертного окоченения.
16. Сущность биохимических изменений органолептических показателей мяса при созревании.
17. Особенности протекания автолиза в мясном сырье, имеющем признаки PSE, RSE и DFD.
18. Биотехнологические приемы использования мясного сырья с признаками PSE, RSE и DFD и NOR.
19. Сущность водосвязывающей способности мяса.
20. Характеристика факторов, влияющих на гидрофильные центры белков.
21. Характеристика факторов, влияющих на степень прочности связывания воды в сложных пищевых системах.
22. Характеристика факторов, влияющих на количество гидрофильных центров в белке.
23. Понятие «изоэлектрическая точка белка» и ее влияние на ВСС белков мяса.
24. Влияние электролитов на ВСС белков мяса.
25. Характер межмолекулярного взаимодействия белков и степень конформации молекул
26. Характер автолиза в мясе при холодильной обработке.
27. Характер биохимических изменений в мясе с признаками PSE.
28. Характер биохимических изменений в мясе с признаками DFD.
29. Физико-химические и биохимические процессы при различных способах посола мяса.
30. Ход процесс стабилизации окраски мяса при посоле.
31. Ход процесс образования производных миоглобина.
32. Сущность реакции сохранения окраски с применением антиокислителя на примере аскорбиновой кислоты.
33. Сущность процесса изменения массы мяса и потерь растворимых веществ при посоле.
34. Роль белков в стабилизации эмульсии.
35. Роль водо- и солерастворимых белков в формировании функционально-технологических свойств фарша.

36. Зависимость экстракции миофибриллярных белков от температуры фарша.
37. Влияние pH фарша на его функционально-технологические свойства.
38. Физико-химические изменения в мясе в процессе кратковременной осадки.
39. Физико-химические изменения в мясе в процессе длительной осадки.
40. Физико-химические изменения в процессе обжарки мясопродуктов.
41. Физико-химические изменения в процессе варки мясопродуктов.
42. Характеристика основных изменений в мясе при влажном нагреве.
43. Характеристика изменений белков в процессе нагрева.
44. Изменение структурно-механических свойств мясопродуктов в процессе термической обработки.
45. Физико-химические изменения в мясе в процессе запекания мясопродуктов.
46. Физико-химические изменения в процессе сушки мясопродуктов.
47. Технологическое значение автолитических изменений мяса.
48. Физические способы интенсификации автолитических процессов.
49. Химические способам интенсификации автолитических процессов.
50. Биотехнологические способы интенсификации автолиза.
51. Механические способы интенсификации автолитических процессов.
52. Биологические способы интенсификации автолитических процессов.
53. Влияние степени измельчения мясного сырья на ВСС фарша
54. Значение прочносвязанной и слабосвязанной (полезной и избыточной) влаги в фарше.
55. Изменения в мясе при холодильной обработке.
56. Физико-химические и функционально-технологические изменения мяса в процессе длительного посола.
57. Сущность образования вкуса и аромата мяса в процессе посола.
58. Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле.
59. Характеристика зависимости изменения качественного и количественного состава микрофлоры от компонентов рассола.
60. Приемы интенсификации процесса посола мясного сырья.
61. Основные процессы, происходящие вовремя куттерования.
62. Сущность понятия «матрикс». Опешите свойства «матрика».
63. Роль мяса механической дообвалки (ММД) в формировании функционально-технологических свойств фарша.
64. Влияние водолеяной смеси на свойства фарша.
65. Изменение активности микрофлоры в процессе длительной осадки.
66. Влияние стартовых культур на интенсификацию процесса осадки.
67. Характеристика физико-химических изменений в процессе термической обработки мясопродуктов.

68. Характеристика процессов во время сваривания и гидротермического распада коллагена.
69. Характеристика продуктов гидролиза коллагена.
70. Характеристика экстрактивных веществ в процессе термической обработки мясопродуктов.
71. Характеристика изменений гемовых пигментов в процессе термической обработки мясопродуктов.
72. Влияние нагрева на микроорганизмы в процессе термической обработки мясопродуктов.

Практические задания для проведения зачета

1. Изобразите строение мышечной ткани.
2. Изобразите строение мышечного волокна.
3. Изобразите строение миофибрилл.
4. Нарисуйте общую схему химического состава мышечного волокна.
5. Нарисуйте общую схему химико-морфологический состав соединительной ткани.
6. Нарисуйте общую схему строения молекулы тропоколлагена.
7. Нарисуйте химический состав коллагена.
8. Нарисуйте схему процесса тепловой денатурации коллагена в желатин.
9. Нарисуйте схему химического состава жировой ткани.
10. Нарисуйте схему изменения углеводной системы.
11. Нарисуйте схему дефосфорилирования АТФ в автолизирующей мышце.
12. Нарисуйте схему образования актомиозинового комплекса.
13. Нарисуйте схему формы связи воды в мясе и мясопродуктах.
14. В условиях слабокислой среды нитрит непосредственно взаимодействует с оксимиоглобином и в присутствии кислорода воздуха возникает не NO-миоглобин, а метмиоглобин. Приведите реакцию.
15. Нарисуйте схему образования производных миоглобина.
16. Нарисуйте схематическое изображение структуры мясной эмульсии.
17. Произведите расчет количества ферментного препарата для обработки мясного сырья в количестве 100 кг методом погружения (фермент пепсин).
18. Произведите расчет количества ферментного препарата для обработки мясного сырья в количестве 120 кг методом шприцевания (фермент трепсин).
19. Произведите расчет количества ферментного препарата для обработки мясного сырья в количестве 80 кг методом шприцевания (фермент бромелаин).
20. Произведите расчет количества ферментного препарата для обработки мясного сырья в количестве 50 кг методом введения раствора ферментного препарата в кровеносную систему (фермент папаин).

21. Произведите расчет количества ферментного препарата для обработки мясного сырья в количестве 140 кг методом погружения (фермент фицин).

22. На предприятии используется мясное сырье: говядина с признаками DFD и свинина с признаками PSE. Произведите расчет соотношения используемого сырья для минимизации негативных признаков созревания мясного сырья.

23. На предприятии используется мясное сырье: говядина с признаками DFD, свинина с признаками PSE и NOR. Произведите расчет количества используемого сырья для минимизации негативных признаков созревания мясного сырья.

24. На предприятии используется мясное сырье: говядина с признаками DFD и NOR, свинина с признаками PSE. Произведите расчет количества используемого сырья для минимизации негативных признаков созревания мясного сырья.

25. В шприцовочных рассолах должны отсутствовать анаэробные клостридии и аэробные бациллы. Рассчитайте схему удаления микроорганизмов при помощи термической обработки.

26. Рассчитайте необходимое количество сырья для подготовки классической белково-жировой эмульсии.

27. Рассчитайте необходимое количество сырья для подготовки белково-жировой эмульсии на основе белков сои.

28. Рассчитайте максимально допустимое количество говядины 2 сорта для производства колбасных изделий. (Первичную рецептуру колбасных изделий выдает преподаватель во время зачета).

29. Рассчитайте максимально допустимое количество говядины 2 сорта для производства колбасных изделий. (Первичную рецептуру колбасных изделий выдает преподаватель во время зачета).

30. Рассчитайте схему ускорения технологического процесса созревания сырокопченых колбас с применением стартовых культур.

31. Рассчитайте степень активности воды при сушки сырокопченых колбас (режим сушки выдает преподаватель во время зачета).

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Реферат

Реферат — это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления, обобщения и критического анализа информации;

3. Углубление и расширение теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: качество текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению и представлению результатов.

Оценка **«отлично»** — выполнены все требования к написанию реферата обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата. доклада; имеются нарушения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Оценочный лист реферата

ФИО обучающегося _____

Группа _____ преподаватель _____

Дата _____

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Оценка
Качество		
1. Соответствие содержания заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления		

3. Самостоятельность выполнения,		
1. Глубина проработки материала,		
2. Использование рекомендованной и справочной литературы		
6. Обоснованность и доказательность выводов		
<i>Общая оценка качества выполнения</i>		
Защита реферата (Представление доклада)		
1. Свободное владение профессиональной терминологией		
2. Способность формулирования цели и основных результатов при публичном представлении результатов		
3. Качество изложения материала (презентации)		
<i>Общая оценка за защиту реферата</i>		
Ответы на дополнительные вопросы		
Вопрос 1.		
Вопрос 2.		
Вопрос 3.		
<i>Общая оценка за ответы на вопросы</i>		
Итоговая оценка		

Критерии оценивания выполнения кейс-заданий

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Оценка «**отлично**» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «**хорошо**» – при наборе в 4 балла.

Оценка «**удовлетворительно**» – при наборе в 3 балла.

Оценка «**неудовлетворительно**» – при наборе в 2 балла.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Оценка «**отлично**» – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «**хорошо**» – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые

неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критерии оценки на зачете

Оценки «зачтено» и «незачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «незачтено» — параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему

предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / А. А. Нестеренко, Н. С. Воронова. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 213 с.

(Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologicheskaja_khimija_i_fizika_mjasa_i_mjasnykh_produktov_409964_v1_.PDF).

2. Прикладная биотехнология мяса и мясопродуктов : учебное пособие / А.А. Нестеренко, М.Б. Ребезов, Н.В. Кенийз, Э.К. Окусханова. – М.: РАКО АПК, 2019. – 172 с.

(Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Prikladnaja_biotehnologija_mjasa_i_mjasoproduktov_469134_v1_.PDF

3. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса : учебник / В.В. Рогожин. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 456 с. – ISBN 978-5-98879-126-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/58740>.

Дополнительная учебная литература

1. Тимошенко Н. В. Прикладная биотехнология мяса и продуктов переработки : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко, А. А. Нестеренко, Н. С. Воронова. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 158 с.

2. Бурова Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т.Е. Бурова. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 160 с. – ISBN 978-5-8114-3169-4. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/108329>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 720 с. – ISBN 978-5-8114-2562-4. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/96860>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	17.07.2021 16.01.2022	Договор 5291 ЭБС от 02.07.21
			17.01.2022 16.07.2022	Договор 5662 ЭБС от 24.12.2021
			17.07.2022 16.01.2023	Договор №270 ЭБС от 08.06.2022
			17.01.2023 16.07.2023	Договор №547/ЭБС/223-202212 от 16.12.2022
			17.07.2023	Договор №361/ЭБС/223-202306

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
			16.01.2024	от 21.06.2023
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельское хозяйство Технология хранения и переработки пищевых продуктов	13.01.2021 12.01.2022 13.01.2022 12.01.2023 13.01.2023 12.10.2023	Контракт № 814 от 23.12.20 (с 2021 года отдельный. контракт на ветеринарию и технологию переработки) Контракт № 512 от 23.12.20. Договор №815 от 13.01.2022 Лицензионный договор №817 от 16.12.2022
3	IPRbook	Универсальная	12.05.2021 11.10.2021 12.10.2021 11.03.2022 12.03.2022 11.09.2022 12.09.2022 11.03.2023 12.03.2023 11.03.2024	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №7937/21П от 12.05.21 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №8427/21П от 04.10.21 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор № 9099/22 от 12.03.22 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №9507/22П от 07.09.2022 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №10100/23П от 01.03.2023
4	Юрайт	Раздел «Легендарные книги» Гуманитарные, естественные науки, биологические, технические. сельское хозяйство	08.10.2019 07.10.2020 08.10.2020 07.10.2021 08.10.2021 07.10.2022 08.10.2022 07.10.2023	От 08.10.2019 № 4239 Безвозмездный, с правом ежегодного продления.
5	НЭБ	Универсальная	26.10.2018 26.10.2023	Договор №101/НЭБ/5186 от 26.10.2018

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Технология хранения и приработки животноводческой продукции : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова, Н. С. Безверхая, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 76 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Tekhnologija_khraneniija_i_prirabotki_zhiv_otnovodcheskoi_produkcii_515136_v1_.PDF

2. Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Н. В. Тимошенко, А. М. Патиевой, А. А. Нестеренко. – Краснодар: КубГАУ, 2018 – 47 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_35.03.07_Tekhnologicheskaja_khimija_i_fizika_mjasa_i_mjasnykh_produktoov_409962_v1_.PDF

3. Методические указания к лабораторно-практической работе «Морфологический и химический состав мяса» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Н. Н. Забашта, А. М. Патиева, А. А. Нестеренко – Краснодар. КубГАУ, 2018 – 34 с. (Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_35.03.07_Morfologicheskii_i_khimicheskii_sostav_mjasa_409958_v1_.PDF

4. Методические указания к лабораторно-практической работе «Функционально-технологические свойства мяса» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Н. В. Тимошенко, А. М. Патиевой, А. А. Нестеренко – Краснодар. КубГАУ, 2018 – 26 с. (Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_35.03.07_Funkcionalnotekhnologicheskie_svoistva_mjasa_409957_v1_.PDF

5. Методические указания к лабораторно-практической работе «Свежесть мяса и готовность кулинарных блюд» 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Н. В. Тимошенко, А. М. Патиевой, А. А. Нестеренко – Краснодар. КубГАУ, 2018 – 32 с. (Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_35.03.07_Svezhest_mjasa_i_gotovnost_kulinarykh_bljud_409955_v1_.PDF

6. Методические указания к лабораторно-практической работе «Особенности термической обработки мясных изделий и ее контроль» 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Н. В. Тимошенко, А. М. Патиевой, А. А. Нестеренко – Краснодар. КубГАУ, 2018 –

32 с. (Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_35.03.07_Osobennosti_termicheskoi_obrabotki_mjasnykh_izdelii_i_ee_kontrol_409953_v1_.PDF

7. Методические указания к лабораторно-практической работе «Биохимические свойства животных тканей» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Н. В. Тимошенко, А. М. Патиева, А. А. Нестеренко – Краснодар. КубГАУ, 2018 – 54 с. (Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_35.03.07_Biokhimicheskie_svoistva_zhivotnykh_tkanei_409949_v1_.PDF

8. Методические указания к лабораторно-практической работе «Биологическая ценность мяса» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Н. В. Тимошенко, А. М. Патиевой, А. А. Нестеренко – Краснодар. КубГАУ, 2018 – 95 с. (Портал Кубанского ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_35.03.07_Biologicheskaja_cennost_mjasa_409948_v1_.PDF

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Физико-химические основы переработки мяса	<p>Помещение №747 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 52,8 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель (учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, интерактивная доска);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №743 ГУК, посадочных мест — 15; площадь — 34,8 кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции . лабораторное оборудование (весы — 8 шт.; анализатор «термоскан» — 1 шт.; анализатор вискозиметричный — 2 шт.; анализатор «лактан» — 7 шт.; анализатор влажности – 1 шт.; тест на антибиотики – 3 шт.; баня водяная — 1 шт.; люминоскоп – 1 шт.; центрифуга — 2 шт.; прибор «Чижова» – 2 шт.; сепаратор – 1 шт.; рефрактометр – 3 шт.; частота молока – 6 шт.;</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>фотоэлектрокалориметр — 1 шт.); осциллограф — 1 шт.; термостат-редуктазник — 1 шт.; термостат — 1 шт.); технические средства обучения (ибп — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №744 ГУК, посадочных мест — 25; площадь — 52,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции . лабораторное оборудование (баня водяная — 1 шт.; весы — 1 шт.; микроскоп — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; мастит — 2 шт.; сушильный шкаф — 2 шт.; рН-метр — 5 шт.; магнитная мешалка — 4 шт.; анализатор — 1 шт.; люминоскоп — 1 шт.; трихинеллоскоп — 1 шт.; "кельтран" — 1 шт.; анализатор влажности — 1 шт.; солемер — 1 шт.; нитратомер — 1 шт.; комплект testo 205-pH2 — 2 шт.; печь — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; гомогенизатор — 1 шт.); технические средства обучения (ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование</p>	

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	<p>(оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №623 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 31,8м²; помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (плеер — 1 шт.; стол лабораторный — 1 шт.); технические средства обучения (ноутбук — 1 шт.; принтер — 3 шт.; мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 2 шт.; сетевое оборудование — 2 шт.; сканер — 1 шт.; видео/фото камера — 1 шт.; ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 2 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная мебель).</p>	

13 Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	<ul style="list-style-type: none"> – устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.
<i>С нарушением слуха</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и

средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскпечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех, используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);

- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскостную информацию;

- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимнообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

- минимизация внешних шумов;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы,

опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.