

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
В.В. Морозов
«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология первичной переработки продукции животноводства
(наименование учебной дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

Направленность (профиль) образовательной программы «Разведение, генетика и селекция животных»

Форма обучения заочная
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет


Ярославль
2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 250 от 21.03.2016 г.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния направленности (профиля) «Разведение, генетика и селекция животных», утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА 6 марта 2018 г. Протокол № 2. Период обучения: 2018 – 2023 гг.

Преподаватель-
разработчик



(подпись)

_____ (учёная степень, звание)

Мельникова Л.Э.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 25 августа 2020 г. Протокол № 17.

И.о. Заведующего
кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(учёная степень, звание)

Сенченко М.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-
методической комис-
сии
технологического фа-
культета

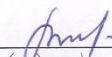

(подпись)

_____ (учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.


СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектова-
ния библиотеки


(подпись)


(Фамилия И.О.)

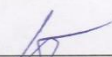
Заведующий
выпускающей кафед-
рой


(подпись)

к.б.н., доцент
(учёная степень, звание)

Скворцова Е.Г.

Декан технологиче-
ского факультета


(подпись)

к.с.-х.н.
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.1	Содержание разделов дисциплины	8
5.2	Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля	16
5.3	Лабораторные работы/практические занятия	16
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	17
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	17
6.1.	Виды самостоятельной работы обучающихся	17
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	18
7	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	18
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	18
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	19
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	20
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	22
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, экзамена)	25

7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	28
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	30
8.1	Основная учебная литература	30
8.2	Дополнительная учебная литература	31
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	31
9.1	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	32
9.2	Перечень электронно-библиотечных систем	32
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	33
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	33
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	34
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	34
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	35
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	35
13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	40
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	41
	Приложения	43
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	43
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	45

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- изучить технологию переработки продуктов животноводства на основе микробиологических процессов, физических, химических и других способов воздействия на сырье;
- изучить методы определения качества;
- изучить условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы;
- изучить стандартизацию и сертификацию продуктов переработки животноводческого сырья.
- общие технологии переработки продуктов животноводства.

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

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-16	Готовность к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства.	современные версии системы управления качеством к конкретным условиям производства продукции животноводства.	адаптироваться к современным версиям систем управление качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.	системой качества и конкретными условиями производства на основе международных стандартов, а также осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология первичной переработки продукции животноводства» является дисциплиной Блока 1 вариативной части Б1.В.02 по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния».

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

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего часов	КУРС 5
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		15,1	15,1
Лекции (Л)		6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:		53,1	53,1
Курсовой проект (работа)	КП	-	-
	КР	-	-
<i>Другие виды СРС:</i>			
Расчетно-графические работы (РГР)		-	-
Реферат (Реф)		-	-
Контрольная работа студента заочной формы обучения		-	-
Подготовка к устному опросу		-	-
Подготовка к тестированию			
Подготовка к защите лабораторных работ		-	-
Подготовка к индивидуальному заданию		-	-
Подготовка к контрольной работе		-	-
Контроль		3,8	3,8
Вид промежуточной аттестации: (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КР (КП))		3	3
Общая трудоемкость	часов	72	72
	зачетных единиц	2	2

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Формируемые компетенции	Содержание раздела в дидактических единицах	В результате изучения дисциплины обучающиеся:
1	2	3	4	5
1	Введение.	ПК-16	ДЕ-1. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы. Роль бакалавра в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также в обеспечении населения продукцией высокого качества.	З-1 У-1 В-1
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	ПК-16	ДЕ-2. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Рациональное использование возможностей коневодства, кролиководства, птицеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов. ДЕ-3. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы. ДЕ-4. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Основные задачи при организации перевозки скота и	З-1 У-1 В-1

		<p>птицы. Транспортная документация и ее значение. Виды транспортировки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка животных автомобильным транспортом; - перевозка животных по железной дороге; - перевозка водным транспортом; - перегон животных. <p>Требования к путям и трассам при перегоне животных. Режим перегона и нагул скота. Ветеринарно-санитарные требования при перегоне скота. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Нормы перевозки скота, птицы, кроликов. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств.</p> <p>ДЕ-4.Порядок приема и сдачи животных для убоя. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе.</p> <p>Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов.</p> <p>Правила сдачи и приема</p>	
--	--	--	--

			<p>скота и расчетов за него по массе и качеству мяса. Особенности приема скота.</p> <p>ДЕ-5. Переработка убойных животных. Типы предприятий по переработке животных и птицы.</p> <p>Предубойное содержание скота и его значение. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш.</p> <p>ДЕ- 6. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш. Понятие об убойном выходе и убойной массе. Убой и переработка птицы и кроликов. Охрана труда, техника безопасности при убое животных.</p> <p>Де-7. Понятие о мясе. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов. Морфологический состав мяса. Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса.</p> <p>Химический состав мяса. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта. Факторы, влияющие на</p>	
--	--	--	---	--

		<p>морфологический и химический состав мяса. Сортной разруб туш и его обоснование. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных.</p> <p>ДЕ-8. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения. Основные органолептические, физико-химические и технологические свойства мяса (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность, рН и др.). Комплексная оценка качества мяса. Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).</p> <p>ДЕ-9. Изменения в мясе при хранении. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению. Санитарная оценка мяса.</p> <p>ДЕ-10. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эн-</p>	
--	--	--	--

			<p>докринного сырья. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.</p> <p>Пищевые топленые жиры. Сбор и переработка жира-сырца. Технология вытопки. Изменение жира при хранении и методы определения его доброкачественности.</p> <p>Кишечное сырье. Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирование и хранение.</p> <p>Кровь. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели.</p> <p>Эндокринное сырье. Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья.</p> <p>Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование.</p> <p>Кормовая мука.</p> <p>Сырье животного происхождения. Пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.</p> <p>ДЕ-11.Технология кожевенно-мехового сырья. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Методы съемки, обрядка, мездрение, способы консервирования и хранения шкур. Пороки шкур. Борьба с молью, жуком-кожеедом. Причины возникновения пороков и их предупреждение</p>	
--	--	--	---	--

3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	ПК-16	<p>ДЕ-12. Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).</p> <p>Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посолы. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др.</p>	3-1 У-1 В-1
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	ПК- 16	<p>ДЕ- 13. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения и специй для производства колбасных изделий. Виды</p>	3-1 У-1 В-1

			<p>колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.</p> <p>Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей: разделка туш из отруба, обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, измельчение шпика, приготовление фарша в куттере, шприцевание, вязка и навешивание батонов, термообработка (обжарка, варка, охлаждение), разделка мяса на копчености, копчение, варка и охлаждение, натирка специями, запекание.</p> <p>Ассортимент выпускаемой продукции-вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варенокопченые, сырокопченые колбасы, субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и др. продукты.</p> <p>Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.</p> <p>Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов в условиях ограниченной сырьевой базы.</p>	
5	Переработка продуктов птицеводства.	ПК-16	<p>ДЕ-14. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц. Требования</p>	<p>З-1 У-1 В-1</p>

		<p>ГОСТа и товарная оценка. Методы исследования качества пищевых птиц. Технология приготовления яичных продуктов: меланжа, яичного порошка. Требования ГОСТа, методы исследования качества яичных продуктов. Упаковывание, маркировка, транспортирование и хранение яиц. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице - и мясокомбинатов. Основные виды технологического оборудования для уояя и переработки мяса птиц.</p> <p>Стандарт на птицу для уояя. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.</p> <p>Использование различных способов уояя птицы.</p> <p>Тепловая обработка, тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы. Сортирование тушек на 1 и 2 категории. Особенности уояя и обработки тушек уток и гусей.</p> <p>Маркирование, упаковывание и транспортирование тушек птицы. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса, птицы в холодильниках.</p> <p>Хранение замороженных тушек птицы и изменения, происходящие при хранении.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.</p> <p>Методы определения ка-</p>	
--	--	---	--

			чества мяса птицы.	
6	Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства.	ПК-16	ДЕ-15. Классификация мёда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого мёда. Требования ГОСТа 19792- 01 к натуральному мёду. Сбор, упаковка, маркировка, хранение, определение качества. Фальсифицированный мёд и методы его распознавания. Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка, пчелиного яда.	3-1 У-1 В-1
7	Рыба и ее первичная обработка.	ПК-16	ДЕ- 16. Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Разделка рыбы. Требования ГОСТов 814-96 «Рыба охлажденная», 1168-86 «Мороженая рыба», 1368-91 «Рыба всех видов обработки». Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов. Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.	3-1 У-1 В-1
8	Стандартизация продуктов животноводства	ПК-16	ДЕ-17. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за	3-1 У-1 В-1

			соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.	
--	--	--	---	--

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ Курса	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)*
			Л	ЛР	ПЗ	
1	2	3	4	5	6	7
1	5	Введение.	0,5	-	-	Сб (20)
2	5	Технология продуктов убоя животных и птицы.	2	2		ИЗ (21-33), Кр (21),
3	5	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	-	2		Кр (23).
4	5	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	-	1		ЗЛР(25), КР (25).
5	5	Переработка продуктов птицеводства.	1	1		КР (22).
6	5	Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства.	1	-		КР(24).
7	5	Рыба и ее первичная обработка.	1	-		Кр (26).
8	5	Стандартизация продуктов животноводства	0,5	2		Т (27)
Итого:			6	8		-

5.3. Лабораторные работы

№ п/п	№ КУРС	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	5	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Л. р № 1 Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Изучение ГОСТ Р по определению упитанности. Л.р. № 2. Транспортировка, сдача, приемка скота и птицы на мясоперерабатывающее предприятие. Л. р № 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Л.р. № 4. Переработка убойных животных и птицы. Л. р. № 5 Исследование качества мяса и мясопродуктов. Л. р. № 6. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.	-

			Л. р. № 7. Технология кожевенно-мехового сырья.	
2	5	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Л.р. № 8. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.	2
3	5	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Л. р. № 9. Технология производства колбасных и ветчинных изделий.	2
4	5	Переработка продуктов птицеводства.	Л. р. № 10. Определение сортности и доброкачественности яиц.	1
5	5	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Л.р. №11. Определение доброкачественности меда.	1
6	5	Рыба и ее первичная обработка.	Л.р. № 12. Методы исследования рыбы на доброкачественность.	-
7	5	Стандартизация продуктов животноводства	Л.р. № 13. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	2
ИТОГО:				8

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	№ Курса	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	5	Введение.	подготовка к устному опросу.	6,6
2	5	Технология продуктов убоя животных и птицы.	подготовка к тестированию, подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к индивидуальному заданию, подготовка к контрольной работе.	6,6
3	5	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к тестированию.	6,6
4	5	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	подготовка к тестированию, подготовка к защите лабораторных работ.	6,6
5	5	Переработка продуктов птицеводства.	подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к тестированию.	6,6
6	5	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к тестированию.	6,6

7	5	Рыба и ее первичная обработка.	подготовка к тестированию, подготовка к контрольной работе	6,6
8	5	Стандартизация продуктов животно- водства	подготовка к тестированию, подготовка к контрольной работе.	6,9
ИТОГО часов в семестре:				53,1

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Зубарева Т.Г., Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: методические указания. Т.Г. Зубарева, Ярославль, ЯГСХА, 2004, 41с. Режим доступа: <https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (12.06.2020).

7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства», являющейся этапом формирования компетенций ПК-16. Разделы дисциплины являются под этапами формирования компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения промежуточных аттестаций в форме зачета.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства» проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы.

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

№ Курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК- 16. Готовность к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства.	
4	Скотоводство
5	Свиноводство
4	Птицеводство
5	Овцеводство
5	Рыбоводство
5	Итоговая государственная аттестация

7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1.	Введение.	<i>ПК-16</i>	устный опрос.
2.	Технология продуктов убоя животных и птицы.	<i>ПК-16</i>	подготовка к тестированию, подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к индивидуальному заданию, подготовка к контрольной работе.
3.	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов.	<i>ПК-16</i>	подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к тестированию.
4.	Технология производства колбасных и ветчинных изделий.	<i>ПК-16</i>	подготовка к тестированию, подготовка к защите лабораторных работ.
5.	Переработка продуктов птицеводства.	<i>ПК-16</i>	подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к тестированию.
6.	Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства.	<i>ПК-16</i>	подготовка к защите лабораторных работ, подготовка к тестированию.
7.	Рыба и ее первичная обработка.	<i>ПК-16</i>	подготовка к тестированию, подготовка к контрольной работе.
8.	Стандартизация продуктов животноводства.	<i>ПК-16</i>	подготовка к тестированию, подготовка к контрольной работе.

7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания		
Код	Формулировка				повышенный		пороговый
					Шкалы оценивания		
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено
ПК - 16	Готовность к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства.	<p>Знать: современные версии системы управления качеством к конкретным условиям производства продукции животноводства.</p> <p>Уметь: адаптироваться к современным версиям систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.</p> <p>Владеть: системой качества и конкретными условиями производства на основе международных стандартов, а так-</p>	Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа.	зачет.	<p>Знать: современные версии системы управления качеством продукции животноводства.</p> <p>Уметь: адаптироваться к современным версиям систем управления качеством на основе международных стандартов в области животноводства.</p> <p>Владеть: системой качества и конкретными условиями производства, а также осуществлять контроль качества продукции животноводства.</p> <p>Способен: адап-</p>	<p>Знать: систему управления качеством к конкретным условиям производства продукции животноводства.</p> <p>Уметь: правильно адаптироваться к конкретным условиям производства продукции животноводства.</p> <p>Владеть: системой качества и конкретными условиями производства на основе международных стандартов.</p>	<p>Знать: системы управления качеством к конкретным условиям производства продукции животноводства.</p> <p>Уметь: адаптироваться к современным версиям систем управления качеством на основе международных стандартов в области животноводства.</p> <p>Владеть: системой качества и конкретными условиями производства на основе международных стандартов, а также осуществление тех-</p>

		же осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства.			тироваться к современным версиям систем управления качеством продукции животноводства.	чества продукции животноводства. Понимает: основы международных стандартов осуществляемых техническим контролем и управлением качества продукции животноводства.	нического контроля и управления качеством продукции животноводства.
--	--	---	--	--	--	--	---

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.4.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

Тест 1

При сдаче крупного рогатого скота во второй половине стельности производят скидку с живого веса:

- а) -3%
- б) -5%
- в) -10%
- г) -по договоренности

Тест 2

При перевозке по ж/д и дальних перегонах оформляются:

- а) -товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство, путевой лист
- б) -товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство, путевой журнал
- в) -товарно-транспортная накладная, ветеринарная справка, путевой лист
- г) -товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство, журнал учёта кормов.

Тест 3

У крупного рогатого скота отложение жира, в первую очередь, начинается с...:

- а) -с передней части
- б) -равномерно
- в) -с задней части
- г) -со спины

Тест 4

В области, каких позвонков определяют толщину шпика у свиней?

- а) -пятого-шестого грудных
- б) -шестого-седьмого грудных
- в) -между грудным и спинным
- г) -над последним грудным

Тест 5

На сколько категорий подразделяют взрослых овец и коз по упитанности?

- а) -2
- б) -4
- в) -5
- г) -3

Тест 6

Укажите правильную последовательность проведения ВСЭ в цехах мясокомбинатов с поточным циклом переработки животных:

- а) -голова, внутренние органы, туша
- б) -внутренние органы, голова, туша
- в) -туша, внутренние органы, голова
- г) -в любой из выше перечисленных

Тест 7

При экспертизе свинины, туш дикого кабана, медвежатины, мяса других всеядных и плотоядных животных, кроме ветеринарного осмотра, обязательно производится...:

- а) -исследование на бруцеллез
- б) -исследование на финноз
- в) -исследование на трихинеллез
- г) -исследование на сибирскую язву

Тест 8

Сколько рабочих мест для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы оборудуют на поточной линии по переработке крупного рогатого скота и лошадей?

- а) -2
- б) -4
- в) -3
- г) -6

Тест 9

В каком порядке проводят осмотр ливера?

- а) -легкие, сердце, печень, почки, вымя
- б) -сердце, легкие, печень, почки, вымя
- в) -печень, почки, легкие, сердце, вымя
- г) -вымя, легкие, сердце, печень, почки

Тест 10

На выработку каких изделий направляют обеззараженное мясо?

- а) -полуфабрикатов, полукопченых колбас
- б) -вареных колбас, полукопченых колбас
- в) -консервов, фаршевых колбасных изделий, варено-копченых колбас
- г) -ливерных колбас, консервов.

Задания для входного контроля.

Тест 1

Показатели, характеризующие мясную продуктивность сельскохозяйственных животных после убоя

- а) убойный выход
- б) убойная масса
- в) живая масса

г) предубойная масса

Тест 2

Вставьте термин: Технологический прием, способствующий увеличению удоя коров, называется_____.

Тест 3

Показатель, характеризующий массу туши с внутренним жиром

- а) убойная масса
- б) убойный выход
- в) коэффициент мясности.

Тест 4

Показатель, рассчитываемый как процентное отношение убойной массы к предубойной массе животного

- а) убойный выход
- б) выход туши
- в) коэффициент мясности

Тест 5

Показатель, рассчитываемый как процентное отношение массы туши к предубойной массе животного

- а) выход туши
- б) убойный выход
- в) убойная масса

Тест 6

Оптимальная продолжительность предубойной выдержки крупного рогатого скота, ч

- а) до 24
- б) до 12
- в) до 6

Тест 7

Продолжительность инкубации куриных яиц, дней

- а) 21
- б) 25
- в) 30

7.4.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

Компетенция:

ПК-16. Готовность к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных

стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства.

1. Предмет и задачи дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства».
2. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.
3. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий.
4. Санитарно технические требования к предприятиям по переработке скота и птицы.
5. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.
6. Сдача-приемка скота и птицы в местах их выращивания.
7. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Сдача - приемка скота и птицы по живой массе и упитанности.
9. Сдача - приемка скота и птицы по массе и качеству мяса.
10. Оценка качества (ГОСТы) сдаваемых на переработку (КРС, МРС, свиньи, птица, лошади, и кролики).
11. Содержание, назначение и порядок оформления товарно-транспортной накладной при сдаче - приемке скота и птицы на убой.
12. Содержание, назначение, порядок оформления формы ПК-1 при сдаче - приемке скота на убой.
13. Предубойный ветеринарно-санитарный контроль при переработке убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Технология первичной переработки крупного рогатого скота. Основные технологические операции убоя, их содержание и назначение.
15. Технология первичной переработки мелкого рогатого скота. Основные технологические операции убоя, их содержание и назначение.
16. Технология первичной переработки свиней со съемкой шкуры.
17. Технология первичной переработки свиней без съемки шкуры.
18. Убой и первичная переработка птицы (сухой, водоплавающей).
19. Оценка качества мяса крупного рогатого скота.
20. Оценка качества мяса мелкого рогатого скота.
21. Оценка качества мяса свиней.
22. Оценка качества мяса птицы.
23. Послеубойный ветеринарно-санитарный контроль при переработке убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
24. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиней.
25. Клеймение мяса и мясопродуктов.
26. Товароведческая маркировка мяса.
27. Выход продуктов убоя животных. Факторы, влияющие на количество и качество мясожировой продукции.

28. Порядок представления и оформления документов на мясо и другие продукты при проведении ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках.
29. Изменения в мясе животных после убоя. Созревание мяса.
30. Факторы, влияющие на процессы созревания мяса. Признаки созревшего мяса.
31. Изменения в мясе при хранении. Пороки мяса.
32. Определение видовой принадлежности мяса на примере крупного рогатого скота и лошади, собаки и овцы, кролика и кошки.
33. Определение мяса больных (вынужденно забитых) животных.
34. Определение свежести мяса (органолептическими и лабораторными методами)
35. Способы обеззараживания условно-годного мяса.
36. Морфологический и химический состав мяса.
37. Пищевая, энергетическая, биологическая и технологическая ценность мяса. Методы ее определения.
38. Сорта туш убойных животных и птицы, его обоснование (КРС, МРС).
39. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.
40. Технологические основы переработки пищевых жиров.
41. Технологические основы переработки кишечного сырья.
42. Технологические основы переработки крови.
43. Технологические основы переработки эндокринного и ферментного сырья.
44. Технологические основы переработки не пищевого сырья и конфискатов.
45. Технологические основы переработки кожевенно-мехового сырья.
46. Методы консервирования кожевенного сырья.
47. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов (охлаждение, подмораживание, замораживание, дефростация). Классификация мяса по термическому состоянию.
48. Консервирование мяса и мясопродуктов высокой температурой.
49. Сырье для колбасного производства и виды колбасных изделий.
50. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий (вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых).
51. Консервирование мяса посолом.
52. Консервирования мясных продуктов копчением, вялением и высушиванием.
53. Современные методы консервирования мяса и мясопродуктов.
54. Яйцо, как продукт питания. Морфологические признаки и химический состав яйца.
55. Сортировка и хранения яиц. Требования ГОСТа и товарная оценка.
56. Методы оценки качества пищевых яиц (органолептические и лабораторные) и яичных продуктов.
57. Технологические основы получения яичных продуктов: меланжа, яичного порошка.

58. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц.
59. Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда.
60. Сбор, упаковка, хранение и определение качества меда.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Фальсифицированный мед и методы его распознавания.
62. Классификация и химический состав, и пищевая ценность рыбы.
63. Рыба и ее первичная переработка.
64. Требование ГОСТов: «Рыба охлажденная», «Мороженая рыба», «Рыба всех видов обработки».
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов.
66. Значение, сущность, функции и задачи стандартизации и сертификации. Видь стандартов, их построение и краткая характеристика.
67. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
68. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
69. Порядок получения сертификатов соответствия правил реализации сельскохозяйственной продукции стандартам.

7.5 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 Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий.

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

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса (защита лабораторной работы).

Оценка «отлично» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «хорошо» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учеб-

ников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Зачет

Критерии оценки на зачете

Оценки *«зачтено»* и *«не зачтено»* выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет.

При этом оценка *«зачтено»* должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок (*«отлично»*, *«хорошо»*, *«удовлетворительно»*), а *«не зачтено»* - параметрам оценки *«неудовлетворительно»*.

Оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. 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, показавшему полное знание материала программы дисциплины, 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 программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка *«удовлетворительно»* выставляет-

ся обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении 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 программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

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

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	КУРС	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. – Электро. Дан.- Санкт-Петербург: Лань, 2012.-448с.//ЭБС Лань.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4978 (дата обращения 12.06.2020).	Все разделы	5	Электронный ресурс
2	Пронин В.В., Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]/ В.В.Пронин, С.П.Фисенко, И.А.Мазилкин, СПб., Лань, 2020, 176с// ЭБС Лань.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131052 (дата обращения 12.06.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	КУРС	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5

п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	КУРС	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Зубарева Т.Г. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Текст] / Т.Г. Зубарева, Ярославль, ЯГСХА, 2004, 41с.	Все разделы	5	40

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/
4	База данных AGRIS	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5	Электронная библиотека Ярославской ГСХА	Универсальная	https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, после авторизации.

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторные занятия	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задание должно быть направлено на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию.
Подготовка к зачету	Работа с дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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»; фикс-

сировать 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 учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Libre Office	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного чи-

			тального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDil/ Доступ свободный.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Технологии первичной переработки продукции животноводства» используются специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью (учебная доска, учебная мебель) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	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)
1	Технология первичной переработки продукции животноводства	Помещение № 208. Посадочных мест 32. Учебная аудитория для проведения занятий лекци-	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58

		<p>онного, семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в сборе, мультимедиа - проектор Acer XD128D 2600 Ansi Im 1024*0768, активная акустическая система 5,1 ТИП-1; проекционный экран ТИП-1.</p> <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007, КОМПАС-Viewer v17, 1С-Предприятие</p>	
2	Технология первичной переработки продукции животноводства	<p>Помещение № 213. Посадочных мест 26. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.</p> <p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения, наборы де-</p>	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58

		<p>монстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vipaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт.</p> <p>Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p> <p>Помещение № 213. Посадочных мест 26. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабора-</p>	
--	--	---	--

		<p>торных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vipaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex,</p>	
--	--	--	--

		набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.	
--	--	--	--

3	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Помещение №236. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58
---	---	---	---

13. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Объем контактных занятий всего 15,1 часа, в т.ч. Л 6 часов, ЛР 8 часов, ПЗ нет часов.

30 % – интерактивных занятий от объема аудиторных занятий.

				Особенности
--	--	--	--	--------------------

№ п/п	№ Курс	Виды контактной работы	Образовательные технологии	проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4	5
1.	5	Лекционные занятия	Лекция - визуализация	групповые
2.	5	Практические занятия	Дискуссия	групповые

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

13.1.1 На лекции-визуализации учебная информация представляется по возможности в наиболее удобной для восприятия студентами форме (в виде презентации посредством программы MS PowerPoint; информация в презентационном материале представляется в виде блок-схем, графиков, таблиц и других наглядных образов). По окончании лекции проводится блицанализ качества усвоения материала. По итогам анализа вносятся коррективы в методику визуального представления информации (приветствуются критические отзывы студентов по поводу качества визуализации учебно-информационного материала).

13.1.2 На проблемной лекции перед студентами ставится некоторая проблема (или ряд проблем), которую в форме диалога преподаватель решает совместно со студентами. Проблемная лекция направлена на разрушение стереотипных клише и учит студентов мыслить нестандартно.

13.1.3 В начале лекции-дискуссии перед студентами ставится некоторая задача, которую необходимо разрешить в процессе ее дискуссионного обсуждения. Роль преподавателя сводится к роли ведущего дискуссионного обсуждения. Кроме того, преподаватель контролирует и периодически направляет дискуссию в нужное русло. При защите лабораторных работ также используется метод дискуссионного обсуждения, направленный на решение возникшей проблемы.

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

13.1.1 На лекции-визуализации учебная информация представляется по возможности в наиболее удобной для восприятия студентами форме (в виде презентации посредством программы MS PowerPoint; информация в презентационном материале представляется в виде блок-схем, графиков, таблиц и других наглядных образов). По окончании лекции проводится блицанализ качества усвоения материала. По итогам анализа вносятся коррективы в методику визуального представления информации (приветствуются критические отзывы студентов по поводу качества визуализации учебно-информационного материала).

13.1.2 На проблемной лекции перед студентами ставится некоторая проблема (или ряд проблем), которую в форме диалога преподаватель решает совместно со студентами. Проблемная лекция направлена на разрушение стереотипных клише и учит студентов мыслить нестандартно.

13.1.3 В начале лекции-дискуссии перед студентами ставится некоторая задача, которую необходимо разрешить в процессе ее дискуссионного

обсуждения. Роль преподавателя сводится к роли ведущего дискуссионного обсуждения. Кроме того, преподаватель контролирует и периодически направляет дискуссию в нужное русло. При защите лабораторных работ также используется метод дискуссионного обсуждения, направленный на решение возникшей проблемы.

14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.







**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Технология первичной переработки продукции животноводства
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

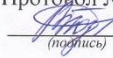
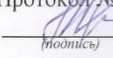
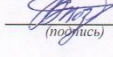
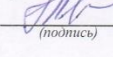
№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины
Технология первичной переработки продукции животноводства
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)



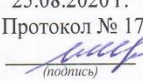
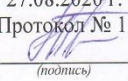

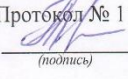
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2023 учебные года**



Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Технология первичной переработки продукции животноводства
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

	данных и информационных справочных систем			
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская
ГСХА,
(В.В. Морозов)
«28» августа 2020 г.



АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология первичной переработки продукции животноводства

Уровень высшего образования бакалавриат
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

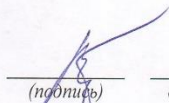
Направление(я) подготовки 36.03.02 Зоотехния
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы «Разведение, генетика и селекция животных»

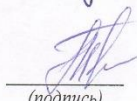
Форма обучения заочная
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет

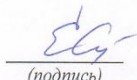
Декан
технологического факультета


(подпись) к.с.-х.н. Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание)

Председатель УМК
технологического факультета


(подпись) к.б.н., доцент Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание)

Заведующий
выпускающей кафедрой


(подпись) к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание)

Ярославль, 2020 г.

Дисциплина «Технология первичной переработки продукции животноводства»

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать: основные ветеринарно-санитарные правила, нормативно-технические документы; инструкции по санитарной обработке оборудования, производственных помещений, колбасных и консервных цехов; технологические режимы производства, условия хранения, транспортировки и реализации скоропортящейся продукции.

Уметь: отбирать пробы; готовить вытяжки; фильтровать суспензии; титровать растворы; осуществлять контроль над соблюдением санитарно-гигиенических условий получения, хранения и транспортировки продуктов животноводства;

Владеть: Методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов убоя животных.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Вид учебных занятий и самостоятельная работа	Объем дисциплины, час.	
	Всего	КУРС
		5
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	15,1	15,1
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:	53,1	53,1
Курсовой проект (работа)	КП	-
	КР	-
<i>Другие виды СР:</i>		
Расчетно-графические работы (РГР)	-	-
Реферат (Реф)	-	-
Контрольная работа студента заочной формы обучения	-	-
Контроль	3,8	3,8
Вид промежуточной аттестации (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))	3	3
Общая трудоемкость	часов	72
	зачетных единиц	2

