

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



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
(В.В. Морозов)

«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 «Технология первичной переработки продукции животноводства»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Лечебное дело</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2019</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет</u>


Ярославль 2020 г.

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

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «05» марта 2019 г. Протокол № 2. Период обучения: 2019...2023 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «25» августа 2020 г. Протокол № 12.

И.о. Заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

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

Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета


(подпись)


Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:


Отдел комплектования библиотеки
Руководитель образовательной программы
Заведующий кафедрой
Декан технологического факультета


(подпись)

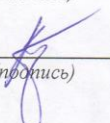
Волкова И.В.
Фамилия И.О.


(подпись)

к.с.-х.н., доцент Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	7
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Лабораторные работы/практические работы	10
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	11
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16

7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	21
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	23
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	25
8.1	Основная учебная литература	25
8.2	Дополнительная учебная литература	25
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	26
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	26
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	26
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	27
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	28
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	28
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	29
11.3	Доступ к сети интернет	29
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	29
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	30
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	32
	Приложения	32
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	32
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	35

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,
- физические, химические и другие способы воздействия на сырье животного происхождения,
- методы определения качества, условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы,
- стандартизацию и сертификацию продуктов переработки животноводческого сырья.

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

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих и профессиональных компетенций (*ПКОС-4.1, ПКОС-5.3*).

2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения не предусмотрены

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть

2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения не предусмотрены

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть

2.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС -4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС - 4.1. Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества		
			Способен знать и выполнять работы по профессии в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Правильно выполнять работы по профессиям лаборант, инспектор контроля качества	Способами работы по профессиям: лаборант, инспектор контроля качества в области ветеринарно-санитарной экспертизе.
Профессиональная	ПКОС-5	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ПКОС- 5.3. Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии.		
			Способы применения на практике базовых знаний и разработке нормативно-технической документации	Правильно разрабатывать нормативно и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Способностью к разработке нормативной и технической документацией по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)

2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
-----------------------------	------------------

код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач»					
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	А/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	А/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	А/03.6	6

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС – 4.1, ПКОС- 5.3) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу Ветеринарно-санитарная экспертиза не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ПС и(или) анализ требований к профессиональным компетенциям, обобщения отечественного и зарубежного опыта)
Выполнение работ в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	ПКОС-4. Готов выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта; Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных опе-	ПКОС-5. Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных зада	ПКОС-5.1 Способен организовать методическое руководство в производственной деятельности специалистов предприятия ПКОС-5.2 Грамотно организует испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств ПКОС-5.3 Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта; Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., реги-

	раций и транс- портировке жи- вотных			страционный № 52496)
--	--	--	--	----------------------

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: «Технология первичной переработки продукции животноводства» относится к обязательной части, формируемая участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.В.08).

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего часов	4 Семестр, 2 курс <u>108</u> часа
1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПР+КСР)*, в том числе:	51,85	51,85
лекционные занятия (ЛЗ)	17	17
лабораторные работы (ЛР)	34	34
практические занятия (ПЗ)		
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,85	0,85
2. Самостоятельная работа (всего), (СР+контроль)* в том числе:	55,95	55,95
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным занятиям)	55,95	55,95
Самостоятельная работа при подготовке к контрольной работе	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену		
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	0,2	0,2
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*		
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	108	108
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	3	3

5 Содержание дисциплины

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

№ Раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						Всего часов
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	КСР	СР	Контроль	
1	Введение.	1	2		0,1	7,0		10,1
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	4	8		0,1	7,0		19,1
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	2	6		0,1	7,0		15,1
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	2	4		0,1	7,0		13,1
5	Переработка продуктов птицеводства.	2	4		0,1	7,0		13,1
6	Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства	2	4		0,1	7,0		13,1
7	Рыба и ее первичная обработка.	2	4		0,15	7,0		13,15
8	Стандартизация продуктов животноводства	2	2		0,1	6,95		11,05
	Промежуточная аттестация: (зачет)							0,2
Итого:		17	34		0,85	55,95	-	108

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

№ раз- дла	№ се- мест- ра, курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных заня- тий (в часах)			Формы текущего кон- троля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	4	Введение.	1	2		ВК (1)
2	4	Технология продуктов убоя жи- вотных и птицы.	4	8		ЗЛР (2...4)
3	4	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	2	6		ЗЛР (5...7)
4	4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	2	4		ЗЛР (8...9)
5	4	Переработка продуктов птице-	2	4		ЗЛР (10...11)

		водства.			
6	4	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	2	4	ЗЛР (12...14)
7	4	Рыба и ее первичная обработка.	2	4	ЗЛР (15)
8	4	Стандартизация продуктов животноводства	2	2	ЗЛР (16), Т (17)
		Итого за семестр	17	34	

5.3 Лабораторные работы

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 4				
1	Введение.	Введение.	ДЕ- 1. Термины и определения, Цель и задачи стандартизации.	2
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Технология продуктов убоя животных и птицы.	ДЕ- 2 Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Изучение ГОСТ Р по определению упитанности.	2
			ДЕ- 3 Транспортировка, сдача, приемка скота и птицы на мясоперерабатывающее предприятие.	2
			ДЕ-4 Порядок приема и сдачи животных для убоя.	2
			ДЕ- 5. Переработка убойных животных и птицы.	2
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	ДЕ- 6. Исследование качества мяса и мясопродуктов.	2
			ДЕ-7. Технология субпродуктов, жира, крови.	2
			ДЕ-8. Технология кожевенно-мехового сырья.	2
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	ДЕ- 9. Технология производства колбасных изделий.	2
			ДЕ-10. Технология производства ветчинных изделий	2
5	Переработка продуктов птицеводства.	Переработка продуктов птицеводства.	ДЕ-11. Определение сортности и доброкачественности яиц.	2
			ДЕ-12. Методы исследования качества пищевых яиц	2
6	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	ДЕ-13. Определение доброкачественности меда.	2
			ДЕ-14. Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка, пчелиного яда.	2
7	Рыба и ее первичная обработка.	Рыба и ее первичная обработка.	ДЕ-15. Методы исследования рыбы на доброкачественность.	2
			ДЕ- 16. Органолептические показате	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
			тели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.	
8	Стандартизация продуктов животноводства	Стандартизация продуктов животноводства	ДЕ- 17. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	2
Итого:				34

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)¹

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов
1	2	3	4	5
1	4	Введение.	Подготовка к тестированию	7,0
2		Технология продуктов убоя животных и птицы.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
3		Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
4		Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
5		Переработка продуктов птицеводства.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
6		Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
7		Рыба и ее первичная обработка.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
8		Стандартизация продуктов животноводства	Подготовка к защите лабораторной работы, тестирование	6,95
Итого часов в семестр				55,85

¹ Указываются виды самостоятельной работы, направленные на проведение текущего контроля успеваемости, без учета часов самостоятельной работы обучающихся в период проведения промежуточной аттестации.

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Зубарева Т.Г., Технология первичной переработки продуктов животноводства [Текст]: учебно-методическое пособие / 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 по дисциплине (модуля) «Технология первичной переработки продукции животноводства» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-4.1, ПКОС- 5.3) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде письменных тестовых задания для входного и текущего контроля, практических работ.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (*семестр 4*) и проводится в форме зачета.

Задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины.

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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества.	
1,2	Биология животных
2,3	Анатомия животных
2,3	Физиология животных
8	Итоговая государственная аттестация
ПКОС- 5.3 Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии.	
1,2	Биология животных
2,3	Анатомия животных
2,3	Физиология животных
8	Итоговая государственная аттестация

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС К -4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС -4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	Лекции, ЛЗ	Тест, ЗЛР, Зачет	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.
ПКОС -5	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ПКОС-5.3 Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	Лекции, ЛЗ	Тест, ЗЛР, Зачет	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разработать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному кон-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разработать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному кон-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разработать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разработать нормативно техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю <i>Владеть:</i> основами и применениями на

					тролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	тролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	практике нормативно-техническую документацию.
--	--	--	--	--	--	--	---	---

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

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Задачи для оценки компетенции «ПКОС-4.1», «ПКОС -5.3» (указать код компетенции из матрицы соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения):

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

3.5.2 Задания для входного контроля. «ПКОС-4.1», «ПКОС -5.3»

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.

Тема: «Технология первичной переработки птицы»

Пример лабораторной работы

2.1 Исходные данные для выполнения лабораторной работы.

Исходные данные для выполнения лабораторной работы приведены в таблице 3.

Таблица 3- Исходные данные для выполнения лабораторной работы

№ вариант	Количество голов птицы	Живая масса по факту взвешивания, кг	Радиус транспортировки птицы, кг
1	90	225	20
2	100	250	35
3	110	286	47
4	120	312	55
5	150	375	70
6	160	465	75
7	170	493	89
8	180	432	93
9	200	500	99
10	210	546	100
11	230	621	107
12	240	576	120
13	250	625	133
14	260	676	148
15	270	756	150

2.2 Описание технологии первичной переработки птицы.

В соответствии с заданием необходимо описать содержание и назначение технологических операций и увязать их с машинно – аппаратной схемой.

2.3 Расчет массы мяса и мясопродуктов.

Для расчета массы мяса и мясопродуктов необходимо сначала рассчитать массу убойных животных по следующей формуле:

$$M_{\text{пр}} = M_{\text{ж}} - (M_{\text{ж}} * \%C/100\%), \text{ кг} \quad (1)$$

где $M_{\text{пр}}$ – приемная масса птицы, кг
 $M_{\text{ж}}$ – масса птицы по факту взвешивания, кг;
 $\%C$ – размер скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта животных, %.

Далее рассчитаем массу мяса и мясопродуктов, исходя из норм выхода продукции при первичной переработке скота в % к живой массе (к приемной массе) по следующей формуле:

$$M_{\text{пр у б } i} = M_{\text{пр}} * C_{vi} / 100, \text{ кг} \quad (2)$$

где $M_{\text{пр у б } i}$ – масса определенного вида продуктов убоя, кг;
 $M_{\text{пр}}$ – масса живая приемная, кг;
 C_{vi} – норма выхода полуфабрикатов, %

(таблица 4);

Таблица 4. – Нормы выхода полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров к массе потрошенных приготовленных тушек.

Наименование полуфабрикатов	Нормы выхода, % к массе потрошенных подготовленных тушек			
	При разделке с применением оборудования			При ручной разделке
	с выделением грудки	с выделением задней четвертины	с выделением филе	
1	2	3	4	5
Грудка	25,4	23,4	-	-
Филе	-	-	13,7	15,6
Окорочок, в т. ч	33,7	-	33,7	-
бедро	17,6	-	17,6	-
1	2	3	4	5
голень	16,1	-	16,1	-
Четвертина (задняя)	-	49,2	-	49,5
Крылышко (целое)	10,5	-	10,5	-
в т. ч.:				
плечевая часть	5,7	-	5,7	-
локтевая часть	4,8	-	4,8	-
Набор для супа	-	23,3	-	24,7
Набор для первых блюд	26,3	-	29,5	-
Набор для бульона	11,1	-	14,4	-
Набор для тушения	15,2	-	15,1	-
Кожа шеи	3,1	3,1	3,1	3,1
Грудная кость	-	-	8,3	6,4
Технические отходы	0,3	0,3	0,4	0,3
Технологические потери	0,7	0,7	0,9	0,7

2.4 Порядок оформления лабораторной работы.

Лабораторную работу оформляют на листах формата А4 следующим образом: титульный лист; содержание с указанием номеров страниц; теоретическая и расчетная части; литература. На

титальном листе необходимо указать министерство, департамент, полное наименование вуза, кафедру, номер лабораторной работы, тему, дисциплину, лица, выполнившие и проверившие, город и год. В разделе 1 «Теоретическая часть» необходимо обозначить цель и задачи работы, описать теорию вопроса, содержание и назначение основных технологических операций (текстом или в виде таблицы) со ссылкой на машинно – аппаратную схему.

В разделе 2 «Расчетная часть» нужно рассчитать массу мяса и мясопродуктов при первичной переработке животных, исходя из их выхода от приемной массы убойных животных согласно заданию. Результаты расчетов свести в таблицу 5 и 6. В разделе «Литература» оформляют литературные источники согласно ГОСТу и располагают их в алфавитном порядке. В конце работы ставят дату выполнения и личную подпись.

Таблица 3 – Сводные данные расчетов приемной массы птицы.

Количество голов птицы	Живая масса по факту взвешивания , кг	Норма скидки на содержимое ЖКТ,%	Приемная масса птицы, кг

Таблица 4 – Сводные данные расчетов массы мяса и мясопродуктов, полученных при убое и разделке птицы.

Наименование мясопродукции	Выход мясопродуктов от приемной массы, %	Масса мясопродуктов,кг

Контрольные вопросы:

1. Дайте понятия, что такое Машино-аппаратурная схема?
2. Как рассчитывается масса убойных животных?
3. Какая норма скидки на содержимое ЖКТ,%?.

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

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. Сортовой разруб туш убойных животных и птицы, его обоснование (КРС, МРС).
39. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.
40. Технологические основа переработки пищевых жиров.
41. Технологические основа переработки кишечного сырья.
42. Технологические основа переработки крови.
43. Технологические основа переработки эндокринного и ферментного сырья.
44. Технологические основа переработки не пищевого сырья и конфискатов.
45. Технологические основа 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 изделия (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. Виды 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.

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

Зачет проводится в устной форме.

Зачет по дисциплине проводится после теоретического обучения до начала экзаменационной сессии, во время зачетной недели или на последнем занятии по дисциплине. Студенту необходимо сдать работы, иметь положительную оценку по текущей успеваемости и пройти рубежное тестирование (в компьютерной, либо в письменной форме). На рубежном тестировании каждому студенту предлагается выборка объемом 25 тестовых заданий. Каждое тестовое задание представляет собой вопрос, проверяющий уровень освоения студентом одной ДЕ и предполагающие единственный из четырех правильный ответ (закрытое задание). Знания, умения и навыки обучающихся определяются по системе зачтено или не зачтено.

В качестве критерия оценки знаний студентов при проведении зачета по дисциплине (модулю) выбрана следующая система:

«Зачтено» выставляется, если студент ответил на вопрос, сдал необходимые задания, ответил правильно тестовых заданий.

«Не зачтено» выставляется, если студент не сдал необходимые задания.

При условии своевременного выполнения и защиты всех практических работ, наличия положительных оценок по итогам тестирования и при отсутствии пропусков занятий по неуважительным причинам зачет выставляется автоматически процедура прове-

дения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

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 учебников 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.

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.

Практическое задание

Критерии оценки знаний обучающегося при написании практического контрольного задания (контрольной работы).

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

Оценка «*хорошо*» – выставляется студенту, 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 студенту, 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 практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

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

Зачет с оценкой

Критерии оценивания экзамена

Зачет проводится в устной форме. Зачет по дисциплине проводится после теоретического обучения до начала экзаменационной сессии, во время зачетной недели или на последнем занятии по дисциплине. Студенту необходимо сдать работы, иметь положительную оценку по текущей успеваемости и пройти рубежное тестирование (в компьютерной, либо в письменной форме). На рубежном тестировании каждому студенту предлагается выборка объемом 25 тестовых заданий. Каждое тестовое задание представляет собой вопрос, проверяющий уровень освоения студентом одной ДЕ и предполагающие единственный из четырех правильный ответ (закрытое задание).

Знания, умения и навыки обучающихся определяются по системе зачтено с оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или не зачтено с оценкой «неудовлетворительно».

В качестве критерия оценки знаний студентов при проведении зачета по дисциплине (модулю) выбрана следующая система:

«зачтено» с оценками: «отлично» выставляется, если студент ответил на вопросы зачета, сдал все необходимые задания, ответил правильно на 86% и более тестовых заданий;

«хорошо» выставляется, если студент ответил не на все вопросы зачета, сдал необходимые задания, ответил правильно на 75% тестовых заданий;

«удовлетворительно» выставляется, если студент ответил поверхностно на вопросы зачета, сдал некоторые задания, ответил правильно на 51% тестовых заданий;

«не зачтено» с оценкой «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не отвечает требованиям, предъявленным для получения удовлетворительной оценки; не сдал необходимые задания, ответил правильно менее 51% тестовых заданий.

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	Семестр	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)г.	Все разделы	4	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	4	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	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	4	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://biblioyaragrovuz.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.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

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 ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.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.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.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; пометить 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	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению практических работ. Решение проблемы в ходе дискуссионного обсуждения. Работа с дополнительной литературой. Проведение экспериментальных работ в лабораторных условиях. Формулировка выводов.
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», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; 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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Calculate Linux	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 читального 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.

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

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 № 211. Посадочных мест 36. Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.	150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58

2	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 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 возможно-

стями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины





Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2019 – 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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого 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)


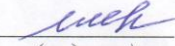



**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2019 – 2023 учебные года**

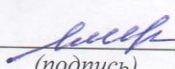

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

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: 9.1 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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профес-	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого 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)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополне- ния	Дата, номер протокола за- седания кафе- дры, виза заведую- щего кафедрой	Дата, номер протокола засе- дания учебно- методической комиссии, виза председа- теля учебно- методической комиссии фа- культета
	сиональных баз данных и информационных справочных систем			
4	12. Материально- техническое обеспече- ние обучения по дис- циплине 12.1 Планируемые по- мещения для проведе- ния всех видов учебной деятельности	Обновлен перечень ма- териально-технического обеспечения, необходи- мого для реализации об- разовательной програм- мы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

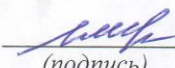
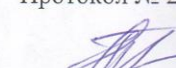
период обучения: 2019 – 2023 учебные года

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 засе- дания кафедры, виза заведую- щего кафедрой	Дата, номер протокола засе- дания учебно- методической комиссии, виза председа- теля учебно- методической комиссии фа- культета
1	2. Перечень плани- руемых результатов обучения по дисци- плине, соотнесен- ных с планируемы- ми результатами освоения образова- тельной программы	В связи с утверждением Профессионального стан- дарта 35.03.06 Агроинже- нерия: «Специалист в об- ласти механизации сель- ского хозяйства», утвер- жденный приказом Мини- стерства труда и социаль- ной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 555н (зарегис- трирован Министерством юстиции Российской Фе- дерации 24 сентября 2020 г., регистрационный № 60002) внесены изменения в подраздел 2.3 Профес- сиональные компетенции и индикаторы их дости- жения (п. 2.3.1, п.2.3.2, п.2.3.3) рабочей програм- мы дисциплины	06.10.2020 г. Протокол № 3  (подпись)	07.10.2020 г. Протокол № 2  (подпись)

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б1.В.08 Технология первичной переработки продукции животноводства

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>36.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	Лечебное дело
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2019
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

Лекции - 17 ч.

Лабораторные занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

Ярославль 2019 г.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Технология первичной переработки продукции животноводства относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС-4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-4.1. Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества		
			И выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Правильно проводить работу по рабочей профессии лаборант, инспектор контроля качества	Навыками и выполнениями рабочими профессиями лаборант, инспектор контроля качества в ветеринарно-санитарной экспертизе.
Профессиональная	ПКОС-5	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ПКОС 5.3. Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии		
			Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Правильно пользоваться нормативно технической документацией.	Навыками и применять базовые знания в теории и проводить исследования по разработанной нормативно технической документации.

Краткое содержание дисциплины

Цель дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от сдачи и приема скота и птицы на перерабатывающие предприятия, первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины: - изучить технологию первичной переработки убойных животных и птицы на перерабатывающих предприятиях на основе физических, химических,

микробиологических процессов и других способов воздействия на сырьё; - овладеть методами определения качества мяса, яиц, рыбы и меда; - ознакомить с условиями хранения сырья и готовой продукции; -способствовать формированию практических навыков по стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья.