

Документ подписан посредством электронной подписи
Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
ФИО: Позябин Сергей Владимирович **Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**
Дата подписания: 30.11.2023 12:54:01
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
воспитательной и молодежной политике
С.Ю. Пигина
«28» августа 2023 г.

Кафедра

Технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Направление подготовки
36.03.02 Зоотехния

профиль подготовки
Зоотехния

уровень высшего образования

бакалавриат



форма обучения: очная / очно-заочная / заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по специальности 36.03.02 Зоотехния (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 972 от «22» сентября 2017 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «20» октября 2017 г., регистрационный № 48536);

- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.03.02 Зоотехния (уровень бакалавриата);

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		К.В. Есепенок
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


РЕЦЕНЗЕНТ:

доцент кафедр
паразитологии и
ветеринарно –
санитарной экспертизы
ФГБОУ ВО МГАВМиБ –
МВА имени К.И. Скрябина

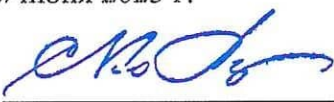
		С.В. Редькин
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета зоотехнологий и агробизнеса
Протокол заседания № 10 от «20» июня 2023 г.

Председатель комиссии		С.А. Козлов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета зоотехнологий и агробизнеса

(должность)



(подпись, дата)

А.А. Васильев

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

— формирование у обучающихся теоретических 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:

— общеобразовательная задача – дать обучающимся достаточный объем теоретических знаний и практических навыков о производственном контроле параметров технологических процессов и качества продукции, производством и первичной переработкой продукции животноводства, хранением, транспортированием и реализацией продукции животноводства;

— прикладная задача заключается в изучении факторов, влияющих на качество, физико-химические изменения, происходящие в сырье животного происхождения, в процессе его хранения и переработки; методов оценки качества и экспертизы сырья и полуфабриката на различных этапах товародвижения и разработке мероприятий по предупреждению товарных потерь; ознакомлении с эффективными и рациональными способами переработки сырья животного происхождения;

— специальная задача состоит в формировании навыков по идентификации сырья и продукции, выявлении опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; формирование практических подходов к процессам приемке и переработки, условиям хранения и транспортирования, качественной и количественной приемки сырья животного происхождения..

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1_{ОПК-3} Знать: нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса	Знать: Правила работы с нормативно – технической документацией, техническими условиями, государственными стандартами, методы определения качества продукции животноводства
		ИД-2_{ОПК-3} Уметь: использовать в профессиональной деятельности нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса	Уметь: Осуществлять технический контроль и управлять качеством продукции животноводства, используя в нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса
		ИД-3_{ОПК-3} Владеть: оценкой профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами и цифровыми информационными ресурсами в сфере агропромышленного комплекса	Владеть: оценкой профессиональной деятельности в соответствии с логичным и последовательным обоснованием принятия технологических решений на основе нормативных правовых актов и цифровых информационных ресурсов
2	ПК-16 Способен осуществлять сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ИД-1_{ПК-16} Уметь: пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства	Уметь: пользоваться электронным фондом актуальных правовых и нормативно – технических документов, профильными базами данных на предприятиях и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства (новые производственные технологии; промышленный интернет; технологии беспроводной связи; большие данные; системы распределенного реестра; компоненты робототехники и сенсорики)

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология первичной переработки продуктов животноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 4 семестре;
- по заочной форме обучения в 3 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения
		4 семестр
Общий объем дисциплины	108	108
Контактная работа:	56,3	56,3
лекции	18	18
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36
практические занятия, включая коллоквиумы	18	18
лабораторные занятия	18	18
другие виды контактной работы	2,3	2,3
Самостоятельная работа обучающихся:	51,7	51,7
изучение теоретического курса	40,0	40,0
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	11,7	11,7
подготовка курсовой работы	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
Промежуточная аттестация:	+	+
зачет	+	+
зачет с оценкой	-	-
экзамен	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Заочная форма обучения
		3 семестр
Общий объем дисциплины	108	108
Контактная работа:	14,1	14,1
лекции	6	6
занятия семинарского типа, в том числе:	8	8
практические занятия, включая коллоквиумы	4	4
лабораторные занятия	4	4
другие виды контактной работы	0,1	0,1
Самостоятельная работа обучающихся:	93,9	93,9
изучение теоретического курса	70	70
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	23,9	23,9
подготовка курсовой работы	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
Промежуточная аттестация:	+	+
зачет	+	+
зачет с оценкой	-	-
экзамен	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Лабораторные занятия	Практические занятия, коллоквиумы		
1.	Введение в дисциплину	2	-	2	-	ОПК-3; ПК-16.
2.	Технология первичной переработки мяса и мясных продуктов	8	10	10	21,7	ОПК-3; ПК-16.
3.	Технология первичной переработки молока	2	4	2	20	ОПК-3; ПК-16.
4.	Технология первичной переработки прочих видов	6	4	4	10	ОПК-3; ПК-16.
Итого:		18	18	18	51,7	ОПК-3; ПК-16.

Заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Лабораторные занятия	Практические занятия, коллоквиумы		
1.	Введение в дисциплину	-	-	-	5	ОПК-3; ПК-16.
2.	Технология первичной переработки мяса и мясных продуктов	2	2	2	38,7	ОПК-3; ПК-16.
3.	Технология первичной переработки молока	2	2	-	25	ОПК-3; ПК-16.
4.	Технология первичной переработки прочих видов	2	-	2	25	ОПК-3; ПК-16.
Итого:		6	4	4	93,7	ОПК-3; ПК-16.

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.

			очно	заочно
1.	Введение в дисциплину	Введение в дисциплину. Технология переработки продукции животноводства.	2	2
2.	Технология первичной переработки мяса и мясных продуктов	Общие понятия о мясе. Классификация и свойства продуктов убоя.	2	
		Переработка скота и птицы. Правила транспортирования.	2	
		Классификация мясных полуфабрикатов и консервов.	2	
		Классификация колбасных изделий и технология их переработки.	2	
3.	Технология первичной переработки молока	Молоко. Общие понятия, характеристика свойств.	2	2
4	Технология первичной переработки прочих видов	Общие понятия о рыбе и рыбных товарах. Основные принципы обеспечения качества прудовой рыбы	4	2
		Классификация меда. Общие понятия о яичной продукции. Технология переработки меда и яиц	2	

Занятия лабораторного типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	заочно
2.	Технология первичной переработки мяса и мясных продуктов	Органолептическая оценка свежести мяса.	2	2
		Оценка качества мяса птицы по органолептическим показателям.	2	
		Оценка качества субпродуктов. Решение ситуационных задач..	2	
		Общие принципы производства мясных полуфабрикатов.	2	
		Технология первичной переработки животных жиров. Определение сорта жира	2	
3.	Технология первичной переработки молока	Требования стандарта на сырое молоко. Оценка качества.	2	2
		Определение фальсификации молока.	2	
4.	Технология первичной переработки прочих видов	Технология первичной переработки рыбы. Оценка качества охлажденной и мороженой рыбы.	2	-
		Исследование качества яиц.	2	
		Исследование качества меда.		

Занятия практического типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	заочно
1.	Введение в дисциплину	Введение. Классификация и ассортимент продуктов животноводства	2	-
2.	Технология первичной переработки мяса и мясных продуктов	Технология первичной переработки убойных животных и птицы.	2	2
		Определение и категории упитанности убойных животных (КРС, свиньи). Решение ситуационных задач.	2	
		Определение и категории упитанности убойных животных (Овцы и	2	

		kozy, кролики). Решение ситуационных задач.		
		Определение и категории упитанности убойной птицы. Решение ситуационных задач.	2	
		Общие принципы производства мясных полуфабрикатов.	2	
3.	Технология первичной переработки молока	Технология первичной переработки сырого молока. Методы обеспечения его качества	2	-
4.	Технология первичной переработки прочих видов	Технология первичной переработки рыбы. Оценка качества охлажденной и мороженой рыбы.	-	2
		Технология первичной переработки морепродуктов. Оценка качества и нормирование потерь при производстве морепродуктов.	2	
		Исследование качества яиц.	2	
		Исследование качества меда.		

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.	
				очно	заочно
1.	Введение в дисциплину	Введение. Правила техники безопасности.	Изучения теоретического материала на образовательном портале МГАВМиБ-МВА им. К.И.Скрябина	-	5
2.	Технология первичной переработки мяса и мясных продуктов	Технология убоя животных и птицы.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	2	5
		Морфологический и химический состав мяса.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	4	5
		Классификация субпродуктов и кишечного сырья и их обработка.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	6	10
		Общие принципы производства мясных полуфабрикатов.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	2	5
		Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	3,7	5
		Переработка продуктов птицеводства.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	4	8,7
3.	Технология первичной переработки молока	Бактерицидные свойства молока.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	6	10
		Обработка молока на ферме и способы хранения.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	4	5
		Сущность и способы консервирования молока.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	6	7,5
		Пороки сыров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	4	7,5

4.	Технология первичной переработки прочих видов	Рыба и ее первичная обработка.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	5	15
		Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	5	10

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115> (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046393> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875207> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
4. Дорн, Г.А. Основы цифровых технологий реализации продукции АПК : учебное пособие / Г.А. Дорн, О.В. Кирилова. - Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2019. - 152 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/135480> (дата обращения: 06.06.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической информации	https://docs.cntd.ru/	Режим доступа: свободный доступ
2.	Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/	Режим доступа: свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслбойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Направление подготовки
36.03.02 Зоотехния

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная / заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-3			
Знать: ИД-1 _{ОПК-3} нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса	Глубокие знания о – о современных версиях систем управления качеством; - нормативно-технических актов; -международных стандартов.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о- современных версиях систем управления качеством; - нормативно-технических актов; -международных стандартов.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о - современных версиях систем управления качеством; - нормативно-технических актов; -международных стандартов.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о- современных версиях систем управления качеством; - нормативно-технических актов; -международных стандартов.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: ИД-2 _{ОПК-3} использовать в профессиональной деятельности нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса	Уметь использовать - применять на практике нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса.	Отлично	Высокий
	Не достаточное умение - применять на практике нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять на практике нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение - применять на практике нормативные правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: ИД-3 _{ОПК-3} оценкой	Полное овладение правилами работы с нормативно – технической документацией и	Отлично	Высокий

<p>профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами и цифровыми информационными ресурсами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>цифровыми информационными ресурсами в сфере агропромышленного комплекса</p>		
	<p>Владение правилами работы с нормативно – технической документацией и цифровыми информационными ресурсами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>
	<p>Фрагментарное владение правилами работы с нормативно – технической документацией и цифровыми информационными ресурсами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>Отсутствие навыков владения правилами работы с нормативно – технической документацией и цифровыми информационными ресурсами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>
<p>ПК-16</p>			
<p>Знать: ИД-2_{ПК-16} требования государственных стандартов в области продукции животноводства к качеству продукции животноводства с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства</p>	<p>Глубокие знания в области продукции животноводства к качеству продукции животноводства с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства.</p>	<p>Отлично</p>	<p>Высокий</p>
	<p>Не существенные ошибки в области продукции животноводства к качеству продукции животноводства с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>
	<p>Фрагментарные представления в области продукции животноводства к качеству продукции животноводства с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства.</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>Отсутствие знаний в области продукции животноводства к качеству продукции животноводства с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства.</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>
<p>Уметь: ИД-1_{ПК-16} определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства</p>	<p>Уметь определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства</p>	<p>Отлично</p>	<p>Высокий</p>
	<p>Не достаточное умение определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>

	Уметь частично определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с использованием информационно-коммуникационных технологий в области сельского хозяйства	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Введение в дисциплину	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3; ПК-16.
2.	Технология первичной переработки мяса и мясных продуктов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3; ПК-16.
3.	Технология первичной переработки молока	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3; ПК-16.
4.	Технология первичной переработки прочих видов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3; ПК-16.

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится: в 4 семестре 2 курса.

Заочная форма обучения:

- зачет проводится на 3 курсе.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 20 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 15 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 20 шт. (Приложение 3).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Примерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-3, ПК-16):

1. Требования стандарта КРС для убоя.
2. Требования стандарта к свиньям для убоя.
3. Требования стандарта к овцам для убоя.
4. Требования стандарта к птицам для убоя.
5. Требования стандарта к лошадям для убоя.
6. Требования стандарта к кроликам для убоя.
7. Виды гидробионтов и требования к ним.
8. Перечень документов необходимых при внедрении к НАССР.
9. Санитарно-эпидемиологические требования при работе на мясокомбинатах и перерабатывающих предприятиях.
10. Классификация полуфабрикатов и требования к ним.
11. Способы консервирования мяса.
12. Понятия о полуфабрикатах и их классификации.
13. Классификация топленых жиров.
14. Субпродукты их классификация и требования, предъявляемые к ним.
15. Технология убоя кроликов.
16. Технология субпродуктов.
17. Технология продукции из мяса птицы.
18. Общая технология мясных консервов.
19. Общая технология вареных колбас.
20. Технология убоя птицы.

Критерии оценивания учебных действий, обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
Отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
Хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
Удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
Неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-3, ПК-16):

1. Возраст молодняка лошади

- A) От 6 месяцев до 1 года
- B) От 1 года до 2 лет
- C) от 1 года до 3 лет
- D) старше 3 лет

ANSWER: A

2. При какой температуре проводят шпарку свиных туш

- A) 90°C
- B) 65°C
- C) 100°C
- D) 30°C

ANSWER: B

3. Какими компонентами мясо удерживается адсорбционная вода

- A) Белками
- B) жирами
- C) углеводами
- D) минеральными веществами

ANSWER: A

4. Субпродукты по способу обработки делят

- A) мясокостные
- B) шерстяные
- C) костные
- D) слизистые

ANSWER: C

5. По пищевой ценности субпродукты делят на категории:

- A) Две
- B) три
- C) Четыре
- D) не делят

ANSWER: A

6. Головы свиней к какой группе субпродуктов относят

- A) шерстные
- B) мясокостные
- C) мякотные
- D) слизистые

ANSWER: A

7. Какой субпродукт по пищевой ценности соответствует мясу

- A) печень
- B) почки
- C) сердце
- D) язык

ANSWER: C

8. Какие процессы отсутствуют при производстве варено-копченых колбас

- A) копчение
- B) варка
- C) дополнительное копчение
- D) обжарка

ANSWER: D

9. У полукопченых колбас отсутствует процесс

- A) обжарка
- B) Варка
- C) Копчение

D) дополнительное копчение

ANSWER: B

10. От какой влаги зависит упругость мышц

A) Осмотической

B) Капиллярной

C) Адсорбционной

D) Свободной

ANSWER: D

11. Основная часть воды содержится

A) саркоплазме

B) сарколемме

C) миофибриллах

D) ядре

ANSWER: A

12. Возраст молодняка крупного рогатого скота

A) От 14 дней до 3 месяцев

B) От 8 месяцев до 3 лет

C) От 3 месяцев до 1 года

D) Старше 3 лет

ANSWER: B

13. Водосвязывающая способность мышечной ткани определяется свойствами и состоянием белков

A) актина

B) миозина

C) актомиозин

D) нуклеопротеидами

ANSWER: D

14. Белки саркоплазмы мышечной ткани

A) миоглобин

B) миоген

C) глобулин

D) эластин

ANSWER: D

15. У каких животных КРС в первой категории мускулатура развита удовлетворительно

A) Быков

B) Коров

C) Молодняка

D) телят

ANSWER: B

16. Какая древесина не используется для копчения колбас

A) сосновая

B) еловая

C) пихтовая

D) березовая

ANSWER: B

17. сколько часов необходимо выдерживать КРС перед убоем

A) 48

B) 15

C) 24

D) 72

ANSWER: C

18. Допускается выпускать потрошенные тушки птицы

A) с сердцем

B) печению

C) легкие и почки

D) печень и легкие

ANSWER: C

19. Тушки кур относят к охлажденным с температурой в толще мышц

- A) от 0°C до 4°C;
- B) от -2°C до 0°C;
- C) от +6°C до 4°C
- D) от 0°C до 6°C

ANSWER: A

20. На местной полутуше имеется прямоугольное ветеринарное клеймо. Оно обозначает

- A) мясо должно быть отправлено в вет. сан. лабораторию для проведения экспертизы
- B) мясо используется для пищевых целей без ограничения
- C) мясо условно-годное
- D) мясо сомнительной свежести

ANSWER: B

21. Для производства какие колбасных изделий используют в парном состоянии

- A) вареных
- B) сырокопченых
- C) полукопченых
- D) варено-копченых

ANSWER: A

22. Птицу делят на категории

- A) нет категорий
- B) три
- C) четыре
- D) две

ANSWER: A

23. Толщина шпика свиней третьей категории?

- A) 1,5 см до 3,5 см
- B) 1 см до 4 см
- C) От 2 см до 4 см
- D) 3 и выше

ANSWER: D

24. Какие животные болеют трихенеллезом

- A) овцы
- B) КРС
- C) козы
- D) свиньи

ANSWER: D

25. Живая масса теленка-молочника при приемке на убой

- A) не менее 20 кг
- B) не менее 30 кг
- C) не менее 40 кг
- D) не менее 45кг

ANSWER: B

26. сколько часов необходимо выдерживать свиней перед убоем

- A) 12
- B) 10
- C) 24
- D) 5

ANSWER: A

27. Сколько клейм ставят на баранью тушу

- A) одно
- B) два
- C) четыре
- D) пять

ANSWER: D

28. На сколько категорий делят жеребят по упитанности

- A) не делят
- B) две

- C) три
- D) четыре

ANSWER: A

29. Первая категория лошадей не должна быть менее

- A) 350 кг
- B) 250 кг
- C) 200 кг
- D) 300 кг

ANSWER: A

30. Место локализации трихинелл

- A) гладкая мускулатура
- B) Поперечно-полосатая мускулатура
- C) жировая ткань
- D) Соединительная ткань

ANSWER: B

31. Согласно ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный» диастазное число, ед. Готе - для всех видов меда, должно быть не менее:

- A) 5
- B) 8
- C) 12
- D) 17

ANSWER: B

32. Кислотность доброкачественного мёда должна быть равна?

- A) от 1 до 4 Т;
- B) от 3 до 7Т;
- C) от 1 до 3Т;
- D) от 17 до 19Т.

ANSWER: A

33. Как подразделяются яйца по категориям?

- A) по цвету скорлупы;
- B) по сроку снесения;
- C) по массе;
- D) по величине пуги

ANSWER: C

34. По каким показателям определяют срок хранения яиц:

- A) по массе и цвету скорлупы;
- B) цвету скорлупы и удельному весу;
- C) по удельному весу и величине пуги;
- D) по массе и величине пуги.

ANSWER: C

35. Рыба должна быть разделана, уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре:

- A) 75°C;
- B) выше 100°C;
- C) 90°C;
- D) 85°C.

ANSWER: B

36. Длина рыб, используемых для изготовления консервов, должна быть, см, не менее:

- A) 17 - сельди иваси, 23 – сайры;
- B) 15 - сельди иваси, 25 – сайры;
- C) 27 - сельди иваси, 33 – сайры;
- D) 7 - сельди иваси, 23 - сайры.

ANSWER: A

37. Хранят рыбные консервы при температуре от 0 до 15°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения консервов при соблюдении условий?

- A) 5 лет с даты изготовления;
- B) - 2 года с даты изготовления;

С) - 3 года с даты изготовления;

Д) - 4 года с даты изготовления.

ANSWER: В

38. Маркировка диетических яиц ?

А) синей краской;

В) красной краской;

С) розовой краской;

Д) коричневой краской;

ANSWER: В

39. Средняя проба меда для анализа:

А) 50 граммов;

В) 100 граммов;

С) 200 граммов;

Д) 500 граммов

ANSWER: В

40. Кристаллизация меда указывает на:

А) на повышение содержания воды;

В) на падевый мед;

С) на натуральность меда;

Д) на подогрев меда;

ANSWER: В

Критерии оценивания учебных действий, обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплинеПримерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-3, ПК-16):

1. Способы транспортирования животных?
2. Документы, предъявляемые при сдаче скота и что в них отражают?
3. Требования, предъявляемые в соответствие со стандартом, к молодняку КРС?
4. Требования, предъявляемые в соответствие со стандартом, к коровам и быкам?
5. Понятие об упитанности животных?
6. Требования, предъявляемые в соответствие со стандартом на упитанность, к молодняку овец?
7. Требования, предъявляемые в соответствие со стандартом на упитанность, к молодняку свиней?
8. Клейма, используемые для клеймения: свинины, баранины, говядины, крольчатины и птицы?
9. Метод определения продуктов первичного распада белка и его сущность?
10. Понятие о мясе, Значение мяса как продукта питания?
11. Способы консервирования мяса?
12. Метод консервирования мяса низкими температурами и его сущность?
13. Методы посола мяса и их сущность?
14. Способы копчения мясных и колбасных изделий?
15. Изменения в мясе при нарушении правил его хранения?
16. Метод определения бактериальной обсемененности мяса?
17. Симптомы, пути заражения, лечение, профилактика трихинеллеза животных и птицы?
18. Строение мышечной ткани и какие белки входят в ее состав?
19. Методы определения мяса полученного от больных, трупов и убитых в агонии животных?
20. требования, предъявляемые стандартом к качеству меда?
21. Отличительные особенности натурального и падевого меда?
22. Технологическая схема вареных колбас?
23. Технологическая схема полу копченых колбас?
24. Технологическая схема варено - копченых колбас?
25. Технологическая схема копченых колбас?
26. Классификация, понятие полуфабрикатов и их виды?
27. Требования предъявляемые стандартом на яйца разных видов птиц?
28. Пороки яиц и методы их определения?
29. Метод определения кислотности меда?
30. метод определения влаги в меде?

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Специальность: 36.03.02 Зоотехния

Форма обучения: очная / заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ____ от «__» _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения
Титульный лист	Наименование кафедры, факультета, год
Лист согласования	Наименование кафедры, факультета, ФИО должностных лиц
Лист внесения изменений	Наименование кафедры, год
Пункт 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение	Актуализация перечня основной и дополнительной литературы
Титульный лист ФОС	Наименование кафедры, год