

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"

Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

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 (МОДУЛЯ)

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

Код и направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль)	Лечебное дело
Квалификация	бакалавр _____
Форма обучения	очная _____
Год начала подготовки	2020 _____
Факультет	технологический _____
Выпускающая кафедра	ветеринарно-санитарной экспертизы _____
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3 _____
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет _____

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 «03» марта 2020г. Протокол № 2. Период обучения: 2020...2024 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 2020г. Протокол № 15.

Заведующий кафедрой


(подпись)

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

РПД рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020г. Протокол № 1.

Председатель учебно-методической комиссии факультета


(подпись)

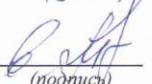
Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:


Отдел комплектования Библиотеки
Руководитель образовательной программы
Декан технологического факультета


(подпись)

Вашкова И.В.
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

№	Наименование раздела (подраздела)	
1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
1.1	Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания выпускников, освоивших образовательную программу	4
1.2	Планируемые результаты обучения по дисциплине	5
2	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
3	Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
4	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
4.1	Разделы дисциплины (модуля) по видам аудиторной контактной работы и формы контроля	8
4.2	Содержание лекционных занятий	9
4.3	Содержание лабораторных занятий	11
4.4	Содержание практических занятий	11
4.5	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
4.6	Содержание самостоятельной работы обучающихся	12
4.7	График работы обучающегося	13
5	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	13
6	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	13
6.1	Основная учебная литература	13
6.2	Дополнительная учебная литература	14
7	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	14
8	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационных справочных систем необходимых для освоения дисциплины (модуля)	15
9	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	16
	Приложения	
	Приложение 1. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	18
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)	33

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших образовательную программу

Область(-и) и сфера (-ы) профессиональной деятельности выпускников	Тип(-ы) задач профессиональной деятельности выпускников	Задачи профессиональной деятельности выпускников	Объекты профессиональной деятельности выпускников или область(-и) знания
Сельское хозяйство (в сферах: 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)	Производственный; технологический; организационно управленческий	- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения; - организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора; - использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям; - использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий; - осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки; - ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды; - организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях; - организация мероприятий по обеспечению	животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели; данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на

		ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях; - обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы па объектах государственного ветеринарного надзора; - участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации но ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	соответствие ветеринарно-санитарным требованиям
--	--	--	---

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных ПКОС-4.1, ПКОС-5.3):

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 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).

2.1 Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими частями ОПОП ВО:

Биология животных

наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания: о многообразии животного мира, основы морфологии, анатомии, филогении, жизненных циклах наиболее важных видов животных, об их положении в системе органического мира, теоретическом и прикладном значении, о единстве животного мира, основы биологической латыни и таксономии животных, зоологическую и общебиологическую терминологию, основных представителей местной и мировой фауны;

Умения: пользоваться оптикой и зоологическим инструментарием, собирать, фиксировать и обрабатывать материал в полевых и лабораторных условиях, систематизировать и излагать усвоенный материал; **Навыки:** микроскопирования, анатомирования животных, их идентификации с помощью определителей и других литературных источников.

Анатомия животных наименование
предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания: общих закономерностей строения организма животных и птиц, функциональных и топографических систем организма животного.

Умения: интерпретировать материалы с целью ориентирования в топографии областей тела, скелетных ориентиров и внутренних органов.

Навыки: основных методов анализа материалов характеризующих морфологические особенности животных и птиц.

Физиология животных
наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля)

Знания: физиологических процессов и функций организма млекопитающих и птиц, продуктивных сельскохозяйственных животных на уровне тканей, органов, систем и организма в целом, в их взаимосвязи между собой и с учетом влияния условий окружающей среды.

Умения: проводить исследования на животных их обменных процессов и терморегуляции, дыхания, пищеварительной системы, лактации и т.д.

Навыки: владеть физиологическими методами анализа.

1.2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Итоговая государственная аттестация

наименование последующей учебной дисциплины (модуля)

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

Вид 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

*Лек, Лаб, ПР, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

4 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

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

№ раз- дла	№ се- мestra , курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (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 живот- ных и птицы.	4	8		ЗЛР (2...4)
3	4	Технология консервирования и хра- нения 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 птицевод- ства.	2	4		ЗЛР (10...11)
6	4	Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства	2	4		ЗЛР (12...14)
7	4	Рыба и ее первичная обработка.	2	4		ЗЛР (15)
8	4	Стандартизация продуктов животно- водства	2	2		ЗЛР (16), Т (17)
Итого за семестр			17	34		

4.2 Содержание лекционных занятий

(если лекционные занятия предусмотрены учебным планом)

№ п/п	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
1	2	3	4	5
Семестр 4				
1	Введение.	Введение	ДЕ-1. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы. Роль бакалавра в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также в обеспечении населения продукцией высокого качества.	1
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Технология продуктов убоя животных и птицы.	ДЕ-2. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Рациональное использование возможностей коневодства, кролиководства, птицеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов.	2
			ДЕ-3. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы. Транспортная документация и ее значение.	2
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	ДЕ-4. Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).	2
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	ДЕ-5. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения и специй для производства колбасных изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увяляющие материалы. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных	2

			изделий и копченостей: разделка туш из отруба, обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, измельчение шпика, приготовление фарша в куттере, шприцевание, вязка и навешивание батонов, термообработка (обжарка, варка, охлаждение), разделка мяса на копчености, копчение, варка и охлаждение, натирка специями, запекание.	
5	Переработка продуктов птицеводства.	Переработка продуктов птицеводства.	ДЕ-6. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Стандарт на птицу для уоя. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения. Использование различных способов уоя птицы. Маркирование, упаковывание и транспортирование тушек птицы.	2
6	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	ДЕ-7. Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда. Требования ГОСТа 19792- 01 к натуральному меду. Сбор, упаковка, маркировка, хранение, определение качества. Фальсифицированный мед и методы его распознавания. Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка, пчелиного яда.	2
7	Рыба и ее первичная обработка.	Рыба и ее первичная обработка.	ДЕ- 8.Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Разделка рыбы. Требования ГОСТов 814-96 «Рыба охлажденная», 1168-86 «Мороженая рыба», 1368-91 «Рыба всех видов обработки».	2
8	Стандартизация продуктов животноводства	Стандартизация продуктов животноводства	ДЕ-9.Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов.	2
Итого				17

4.3 Содержание лабораторных занятий

(если лабораторные занятия предусмотрены учебным планом)

№ 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 показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.	2
8	Стандартизация продуктов животноводства	Стандартизация продуктов животноводства	ДЕ- 17. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	2
Итого:				34

5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Зубарева Т.Г., Технология первичной переработки продуктов животноводства [Текст]: учебно-методическое пособие / Т.Г. Зубарева, Ярославль, ЯГСХА, 2004, 41с

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1 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 18.06. 2020)	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 18.06.2020)	Все разделы	4	Электронный ресурс

6.2 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://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

7 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения¹

¹ В соответствии с перечнем, представленным программно-технической службой.

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды академии.

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы			Автор	Год разработки
			Расчетная	Обучающая	Контролирующая		
1	Введение.	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
5	Переработка продуктов птицеводства.	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
6	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
7	Рыба и ее первичная обработка.	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007
8	Стандартизация продуктов животноводства	Microsoft Word (Paint)		X		Microsoft Corporation	2007

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем² необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Политематическая база данных, включающая в себя контент ведущих издательств научной, учебной, справочной	https://e.lanbook.com/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.

² В соответствии с перечнем, представленным библиотекой академии.

		литературы и научной периодики.	
2	Электронно-библиотечная система «Ру-конт»	Межотраслевая база полнотекстовых электронных документов, включающая цифровой контент как ведущих, так и небольших региональных издательств России.	https://rucont.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks»	Полнотекстовая электронная библиотечная система учебной и научной литературы.	http://ibooks.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4	Электронно-библиотечная система «Agrilit»	Электронно-библиотечная система, объединяющая на своей платформе электронные научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственных, агротехнологических и других смежных направлений.	http://ebs.rgazu.ru/ Регистрация с IP-адреса академии. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, в том числе электронные версии российских научно-технических журналов.	http://elibrary/ Требуется регистрация. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю
6	Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»	Компьютерная справочно-правовая система России, содержащая самую полную базу правовой информации.	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
7	Информационно-правовой портал «Гарант»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА
8	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Полнотекстовая русскоязычная база данных по информационным технологиям в РФ и за рубежом.	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
9	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний.	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
10	База данных AGRIS	Международная информационная система по	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный.

		сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям.	
11	Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	Интегральный каталог образовательных интернет-ресурсов, включающий электронную библиотеку учебных и учебно-методических материалов и подсистему новостей, по образовательной тематике.	http://window.edu.ru/ Доступ свободный.
12	Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ)	Информационно-справочная система	http://www.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
13	Электронная библиотека Ярославской ГСХА	Содержит библиографические записи и полнотекстовые электронные версии изданий академии, в том числе учебных и учебно-методических материалов по основным изучаемым дисциплинам.	https://biblio-yaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, после авторизации.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины (модуля) **Б1.В.08 «Технология первичной переработки продукции животноводства»** используются учебные аудитории для проведения занятий (лекционного типа, лабораторные занятия, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), укомплектованные специализированной мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная(ые) аудитории для проведения занятий лекционного типа	Специализированная мебель, технические средства: проектор, экран, компьютер
Учебная(ые) аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель, технические средства: проектор, экран, компьютер

Примечание: при заполнении таблицы следует учитывать все виды занятий, предусмотренные учебным планом по данной дисциплине: лекции, занятия семинарского типа (практические занятия, лабораторные работы), а также курсовое проектирование, консультации, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА:

- читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА (ауд. 109 учебного корпуса № 2 (ул. Е. Колесовой, д. 70);
- ауд. 318, 341 учебного корпуса № 1 (Тутаевское шоссе, д. 58).

Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования предусмотрены следующие помещения:

- ауд. 236, 312 учебного корпуса № 1 (Тутаевское шоссе, д. 58);
- ауд. 210, 328 учебного корпуса № 2 (ул. Е. Колесовой, д. 70).

10 Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен *в Приложении 1*.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Б.1.В.08 Технология первичной переработки продукции животноводства*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

Код и направление подготовки	36.03.01 <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	Лечебное дело
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет</u>

Ярославль 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	20
1.1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	20
1.2	Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения	21
1.3	Перечень оценочных средств	22
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	22
2.1	Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций	22
2.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	24
3	Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности	25
3.1	Вопросы к экзамену по дисциплине	25
3.2	Вопросы к зачету по дисциплине	28
3.3	Тематика курсовых работ (проектов)	28
3.4	Этапы выполнения курсовой работы (проекта)	28
3.5	Типовые задания для текущего контроля успеваемости	28
3.5.1	Задачи для оценки компетенции «ПКОС- 4»	28
3.5.2	Задания для оценки компетенции «ПКОС – 4, ПКОС-5»	29
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций	30

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.

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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 т проводить исследования по разработанной нормативно технической документации.

1.2 Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Код и содержание компетенции ³	Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Оценочные средства ⁴							
		Раздел 1.	Раздел 2.	Раздел 3.	Раздел 4.	Раздел 5	Раздел 6	Раздел 7	Раздел 8
		Наименование оценочного средства							
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	Тестирование	Защита лабораторных работ	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Тестирование	Защита лабораторных работ	Тестирование
	Правильно проводить работу по рабочей профессии лаборант, инспектор контроля качества	Тестирование	Защита лабораторных работ	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Тестирование	Защита лабораторных работ	Тестирование
	Навыками и выполнениями рабочими профессиями лаборант, инспектор контроля качества в ветеринарно-санитарной экспертизе.	Тестирование	Защита лабораторных работ	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Тестирование	Защита лабораторных работ	Тестирование
	ПКОС- 5.3 Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии								

³ Код компетенции и содержание её элементов берется из рабочей программы дисциплины

⁴ Выбирается из раздела 1.3 Перечень оценочных средств

<p>ПКОС- 5</p> <p>Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.</p>	Тестирование	Защита лабораторных работ	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Тестирование	Защита лабораторных работ	Тестирование
	<p>Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.</p>	Тестирование	Защита лабораторных работ	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Тестирование	Защита лабораторных работ	Тестирование
	<p>Способен знать и разрабатывать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе.</p>	Тестирование	Защита лабораторных работ	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Защита лабораторных работ, тестирование	Тестирование	Защита лабораторных работ	Тестирование

1.3 Перечень оценочных средств

(преподаватель выбирает из данного перечня **только те** оценочные средства, которые он использует в преподаваемой дисциплине)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тестирование (входной контроль)	Оценка остаточных знаний обучающихся по предшествующим дисциплинам в виде вопросов с вариантами ответов.	Комплект тестовых заданий
2	Защита лабораторных работ	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задание должно быть направлено на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию.	Заполняется задание
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

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

2.1 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно/ не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной

	(профессиональных) задач	целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

2.2 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 Умеет: ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. Владеет: навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям Умеет: ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. Владеет: навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям Умеет: ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. Владеет: навыками решением и выполнением работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям Умеет: ориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. Владеет: навыками решением и выполнением 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. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. Уметь: способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарному контролю Владеть: основами и

					применени- ями на практике норма- тивно-тех- ническую документа- цию.	применени- ями на практике норма- тивно-тех- ническую документа- цию.	применени- ями на практике норма- тивно-тех- ническую документа- цию.	применени- ями на практике норма- тивно-тех- ническую документа- цию.
--	--	--	--	--	--	--	--	--

3 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности

(преподавателем указывает лишь те задания и иные материалы, которые им используются в рамках данной дисциплины)

3.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства». не предусмотрен экзамен.

3.2 Вопросы к зачету по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства».

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

животных на мясоперерабатывающих предприятиях.

24. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиней.

25. Клеймение мяса и мясопродуктов.

26. Товароведческая маркировка мяса.

27. Выход продуктов убоя животных. Факторы, влияющие на количество и качество мясожировой продукции.

28. Порядок представления и оформления документов на мясо и другие продукты при проведении ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках.

29. Изменения в мясе животных после убоя. Созревание мяса.

30. Факторы, влияющие на процессы созревания мяса. Признаки созревшего мяса.

31. Изменения в мясе при хранении. Пороки мяса.

32. Определение видовой принадлежности мяса на примере крупного рогатого скота и лошади, собаки и овцы, кролика и кошки.

33. Определение мяса больных (вынужденно забитых) животных.

34. Определение свежести мяса (органолептическими и лабораторными методами)

35. Способы обеззараживания условно-годного мяса.

36. Морфологический и химический состав мяса.

37. Пищевая, энергетическая, биологическая и технологическая ценность мяса. Методы ее определения.

38. Сортной 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. Видь стандартов, их построение и краткая характеристика.
 67. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
 68. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
 69. Порядок получения сертификатов соответствия правил реализации сельскохозяйственной продукции стандартам.

3.3 Тематика курсовых работ (проектов)

(если предусмотрено учебным планом). Нет в учебном плане

3.4 Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.5.1 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.

3.5.3. 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

№ вари-	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 титульном листе необходимо указать министерство, департамент, полное наименование вуза,

кафедру, номер лабораторной работы, тему, дисциплину, лица, выполнившее и проверившее, 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, %?.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс 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 проведения 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.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б1.В.08 Технология первичной переработки продукции животноводства Ин- декс 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	2020
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 2020 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 т 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; - ознакомиться с условиями хранения сырья и готовой продукции; -способствовать формированию практических навыков по стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья.