

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»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.30 Технология первичной переработки продукции животноводства

Код и направление подготовки	36.03.02 Зоотехния
Направленность (профиль) Квалификация	Кинология бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2021
Факультет	Ветеринарии и зоотехнии
Выпускающая кафедра	Зоотехния
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Ярославль 2021 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 36.03.02 Зоотехния, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «22» сентября 2017 года № 972;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки;

3. Учебный план по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния направленность (профиль) Кинология, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «02» марта 2021 г. Протокол № 3, с изменениями от 08.06. 2021 г (протокол № 7). Период обучения: 2021...2025 гг.

Преподаватель-разработчик:

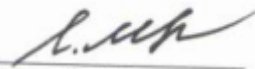


(подпись)

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 «01» сентября 2021 г. Протокол № 1.

Заведующий кафедрой



(подпись)

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

РПД рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии 01 сентября 2021 протокол № 1.

Председатель учебно-методической комиссии факультета



(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы



(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Руководитель образовательной программы



(подпись)

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

Отдел комплектования библиотеки



(подпись)

Рогожкина В.А.
Фамилия И.О

Заведующий выпускающей кафедрой



(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии



(подпись)

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

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.1.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.1.2	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.3	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)	7
5	Содержание дисциплины	8
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Практические занятия	11
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	11
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	12
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	13
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	14
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	15
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	17
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	17
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета с оценкой, защиты курсовой работы, экзамена)	18
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	22
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	23
8.1	Основная учебная литература	23
8.2	Дополнительная учебная литература	24

9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	24
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	24
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	22
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	25
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	25
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	26
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	24
11.3	Доступ к сети Интернет	26
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	27
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	27
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	29
	Приложение	
	Приложение 1. Аннотация рабочей программы дисциплины	31

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства» является формирование у студентов 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:

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

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК-4.2).

2.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.2. Умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач		
		основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	навыками использования основных понятий и методов при решении задач

2.1.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата 36.03.02 Зоотехния, сформированы академией самостоятельно на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

2.1.2 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: - 13 Сельское хозяйство (в сфере организации технологического процесса содержания, кормления и воспроизводства всех видов и пород сельскохозяйственных животных для производства от них животноводческой продукции, совершенствования пород и производства племенной продукции животноводства).	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.020	Профессиональный стандарт «Селекционер по племенному животноводству», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 декабря 2015 г. № 1034н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 января 2016 г., регистрационный номер №40666)
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. №423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г. регистрационный номер №59263)

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

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Селекционер по племенному животноводству»					
А	Выведение, совершенствование и сохранение пород, типов, линий животных	6	Выведение, совершенствование и сохранение пород, типов, линий животных	А/01.6	6
			Сохранение малочисленных и исчезающих пород животных	А/03.6	6
В	Оформление и представление документации по результатам селекционно-племенной работы с животными	6	Оформление и представление отчетной документации по племенному животноводству	В/01.6	6
С	Использование выведенных, усовершенствованных и	6	Публичное представление племенных животных	С/02.6	6

	сохраняемых пород, типов, линий животных		выведенных, усовершенствованных и сохраняемых пород, типов, линий		
Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	В/01.6	6
		6	Управление технологическим процессом кормления сельскохозяйственных животных	В/02.6	6
		6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: **«Технология первичной переработки продукции животноводства»** относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.О.30).

4 Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего часов	8 Семестр, 4 курс <u>108</u> часа
1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПР+КСР)*, в том числе:	61,2	61,2
лекционные занятия (ЛЗ)	24	24
лабораторные работы (ЛР)		
практические занятия (ПЗ)	36	36
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,2	1,2
2. Самостоятельная работа (всего), (СР+контроль)* в том числе:	43,5	43,5
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, практическим занятиям)	19,8	19,8
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	23,7	23,7
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
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

5 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.	2		2	0,1	2,47	3,0	9,57
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	4		8	0,1	2,47	3,0	17,57
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	4		8	0,1	2,47	3,0	17,57
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	4		4	0,2	2,47	3,0	13,67
5	Переработка продуктов птицеводства.	2		4	0,2	2,47	2,7	11,37
6	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	2		4	0,2	2,47	3,0	11,67
7	Рыба и ее первичная обработка.	2		4	0,2	2,47	3,0	11,67
8	Стандартизация продуктов животноводства	4		2	0,1	2,51	3,0	11,61
	Промежуточная аттестация: (экзамен)							3,3
	Итого:	24		36	1,2	19,8	23,7	108

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

№ раздла	№ семестра, курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	8	Введение.	2		2	ВК (1)
2	8	Технология продуктов убоя животных и птицы.	4		8	ЗПР (2)
3	8	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	4		8	ЗПР (3)
4	8	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	4		4	ЗПР (4)
5	8	Переработка продуктов птицеводства.	2		4	ЗПР (5)
6	8	Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства	2		4	ЗПР (6)
7	8	Рыба и ее первичная обработка.	2		4	ЗПР (7)
8	8	Стандартизация продуктов животноводства	4		2	ЗПР (8), Т (9)
Итого за семестр			24		36	

5.2 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 8				
1	Введение.	Введение	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.	2
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Технология продуктов убоя животных и птицы.	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

			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	Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).	2
			Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посолы. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Копчение, вяление, высушивание, запекание.	2
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	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 увязочные материалы. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей: разделка туш из отруба, обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, измельчение шпика, приготовление фарша в куттере, шприцевание, вязка и навешивание батонов, термообработка (обжарка, варка, охлаждение), разделка мяса на копчености, копчение, варка и охлаждение, натирка специями, запекание.	2
			Показатели свежести мяса. Пороки мяса: загар, ослизнение, кислотное брожение, плесневение, гниение. Клеймение и маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.	2

5	Переработка продуктов птицеводства.	Переработка продуктов птицеводства.	Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Стандарт на птицу для убоя. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения. Использование различных способов убоя птицы. Маркирование, упаковывание и транспортирование тушек птицы.	2
6	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	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.	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	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
			Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.	2
Итого				24

5.3 Содержание лабораторных занятий

(если лабораторные занятия предусмотрены учебным планом)

Не предусмотрены учебным планом

5.4 Содержание практических занятий

(если практические занятия предусмотрены учебным планом)

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 8				
1	Введение.	Введение.	Термины и определения, Цель и задачи стандартизации.	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Изучение ГОСТ Р по определению упитанности.	2
			Транспортировка, сдача, приемка скота и птицы на мясоперерабатывающее предприятие.	2
			Порядок приема и сдачи животных для убоя.	2
			Переработка убойных животных и птицы.	2
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Исследование качества мяса и мясопродуктов.	2
			Технология субпродуктов, жира, крови.	2
			Технология кожевенно-мехового сырья.	2
			Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.	2
4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Технология производства колбасных изделий.	2
			Технология производства ветчинных изделий	2
5	Переработка продуктов птицеводства.	Переработка продуктов птицеводства.	Определение сортности и доброкачественности яиц.	2
			Методы исследования качества пищевых яиц	2
6	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Определение доброкачественности меда.	2
			Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка, пчелиного яда.	2
7	Рыба и ее первичная обработка.	Рыба и ее первичная обработка.	Методы исследования рыбы на доброкачественность.	2
			Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.	2
8	Стандартизация продуктов животноводства	Стандартизация продуктов животноводства	Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	2
Итого:				36

5.5 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

(если курсовой проект (работа) предусмотрен(а) учебным планом)

Не предусмотрена учебным планом.

5.6 Содержание самостоятельной работы обучающихся

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Количество часов
Семестр 8		
Введение.	Подготовка к тестированию	2,47

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Количество часов
Технология продуктов убоя животных и птицы.	Подготовка к защите практической работы	2,47
Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Подготовка к защите практической работы	2,47
Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Подготовка к защите практической работы	2,47
Переработка продуктов птицеводства.	Подготовка к защите практической работы	2,47
Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Подготовка к защите практической работы	2,47
Рыба и ее первичная обработка.	Подготовка к защите практической работы	2,47
Стандартизация продуктов животноводства	Подготовка к защите практической работы, тестирование	2,51
Итого		19,8

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ под ред. Л.Ю. Киселева., – Электро. Дан.- Санкт-Петербург: Лань, 2021.-448с.//ЭБС Лань.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168488 (дата обращения 12.08.2021)	Все разделы	8	Электронный ресурс
2	Пронин В.В., Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]/ В.В.Пронин, С.П.Фисенко, И.А.Мазилкин, СПб., Лань, 2020, 176с// ЭБС Лань.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131052 (дата обращения 12.08.2021)	Все разделы	8	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]: учебно-методическое пособие /Т.Г. Зубарева, Ярославль, ЯГСХА, 2004, 41с.	Все разделы	8	40

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

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

Фонд оценочных средств по дисциплине **«Технология первичной переработки продукции животноводства»** – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ОПК-4.2) 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 8) и проводится в форме экзамена.

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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформирования компетенций по дисциплинам в процессе освоения ОПОП ВО
	ОПК -4- Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
	ОПК -4.2. Умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач
4	Механизация и автоматизация в животноводстве
8	Технология первичной переработки продукции животноводства
2,3	Химия
4	Общепрофессиональная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл./ не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	<p>ОПК- – 4.2</p> <p>Умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.</p> <p>Знает: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.</p> <p>Умеет: обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии, а также использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также современные технологии.</p> <p>Владеет: навыками использования основных</p>	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, экзамен.	<p>Знает: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы без ошибок.</p> <p>Умеет: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p> <p>Владеет: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы без ошибок и недочетов.</p> <p>Способен: обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и</p>	<p>Знает: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы, но допущено несколько негрубых ошибок.</p> <p>Умеет: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.</p> <p>Владеет: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий</p>	<p>Знает: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы, но допущено много негрубых ошибок.</p> <p>Умеет: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.</p>	<p>Не знает: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы, но имеют место грубые ошибки.</p> <p>Не умеет: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, но имеют место грубые ошибки.</p> <p>Не владеет: навыками обоснования и</p>

		понятий и методов при решении задач.			использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении профессиональных задач.	с использованием приборно-инструментальной базы с некоторыми недочетами Понимает: возможность обоснования и реализации современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.		реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы, но имеют место грубые ошибки.
--	--	--------------------------------------	--	--	--	---	--	--

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

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

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

7.3.2 Задания для входного контроля.

Тест 1

Показатели, характеризующие мясную продуктивность сельскохозяйственных животных после убоя

а) убойный выход

б) убойная масса

в) живая масса

г) предубойная масса

Тест 2

Вставьте термин: Технологический прием, способствующий увеличению удоя коров, называется _____.

Тест 3

Показатель, характеризующий массу туши с внутренним жиром

а) убойная масса

б) убойный выход

в) коэффициент мясности.

Тест 4

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

а) убойный выход

б) выход туши

в) коэффициент мясности

Тест 5

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

а) выход туши

б) убойный выход

в) убойная масса

Тест 6

Оптимальная продолжительность предубойной выдержки крупного рогатого скота, ч

а) до 24

б) до 12

в) до 6

Тест 7

Продолжительность инкубации куриных яиц, дней

- а) 21
- б) 25
- в) 30

7.3.3 Тема: «Классификация и категории убойных животных». Методы определения упитанности скота. Категории убойных животных в соответствии с (ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках»).

Цель работы: изучить основные понятия определения половозрастных групп и упитанности убойных животных.

I ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. На основании ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках» записать основные положения и дать определение следующих терминов:

Термин	Определение
Теленок-молочник	
Теленок	
Молодняк	
Телка	
Нетель	
Бычок	
Бычок-кастрат	
Взрослый скот	
Корова первотелка	
Корова	
Бык	
Вол	

1.2. На основании ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках» записать основные положения:

Таблица 1-Возрастные группы и категории упитанности крупного рогатого скота и мяса, полученного после убоя.

Группа	Животные	Категория упитанности Крупного рогатого скота	Категория упитанности мяса, полученного после убоя

Таблица 2 – Показатели категорий упитанности взрослого рогатого скота

Показатели	Категория (упитанность)			
	Быки		Коровы	
	первая	вторая	первая	вторая
Форма туловища				
Мускулатура развита				
Лопатки				
Маклоки и седалищные бугры				
Бедра				
Остистые отростки спинных и поясничных позвонков				
Отложение подкожного жира				

Таблица 3 – Показатели классов (упитанности) молодняка крупного рогатого скота по классам

Показатель	Класс (упитанность)			
	А	Б	Г	Д
Живая масса, кг				
Форма туловища				
Мускулатура развита				
Лопатки, поясница, зад и бедра				
Холка, маклаки, седалищные бугры				
Остистые отростки спинных и поясничных позвонков				
Вид туловища спереди				
Вид туловища сзади				
Отложение подкожного жира				

Таблица 4- Показатели категорий телят-молочников

Показатели	Категория (упитанность)	
	первая	вторая
Живая масса		
Мускулатура развита		
Остистые отростки спинных и поясничных позвонков		
Цвет слизистых оболочек		
Шерсть		

Таблица 5- Показатели категорий телят

Показатели	Категория (упитанность)	
	первая	вторая
Живая масса		
Мускулатура развита		
Остистые отростки спинных и поясничных позвонков		
Цвет слизистых оболочек		
Шерсть		

7.3.4 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета с оценкой, защиты курсовой работы, экзамена)

1. Предмет и задачи дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства».
2. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.
3. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий.
4. Санитарно технические требования к предприятиям по переработке скота и птицы.
5. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.
6. Сдача-приемка скота и птицы в местах их выращивания.
7. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Сдача - приемка скота и птицы по живой массе и упитанности.
9. Сдача - приемка скота и птицы по массе и качеству мяса.
10. Оценка качества (ГОСТы) сдаваемых на переработку (КРС, МРС, свиньи, птица, лошади, и кролики).
11. Содержание, назначение и порядок оформления товарно-транспортной накладной при сдаче - приемке скота и птицы на убой.
12. Содержание, назначение, порядок оформления формы ПК-1 при сдаче - приемке скота на убой.
13. Предубойный ветеринарно-санитарный контроль при переработке убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Технология первичной переработки крупного рогатого скота. Основные технологические операции убоя, их содержание и назначение.
15. Технология первичной переработки мелкого рогатого скота. Основные технологические операции убоя, их содержание и назначение.
16. Технология первичной переработки свиней со съемкой шкуры.
17. Технология первичной переработки свиней без съемки шкуры.
18. Убой и первичная переработка птицы (сухой, водоплавающей).
19. Оценка качества мяса крупного рогатого скота.
20. Оценка качества мяса мелкого рогатого скота.
21. Оценка качества мяса свиней.
22. Оценка качества мяса птицы.
23. Послеубойный ветеринарно-санитарный контроль при переработке убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
24. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиней.
25. Клеймение мяса и мясопродуктов.
26. Товароведческая маркировка мяса.
27. Выход продуктов убоя животных. Факторы, влияющие на количество и качество мясожировой продукции.
28. Порядок представления и оформления документов на мясо и другие продукты при проведении ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках.
29. Изменения в мясе животных после убоя. Созревание мяса.
30. Факторы, влияющие на процессы созревания мяса. Признаки созревшего мяса.
31. Изменения в мясе при хранении. Пороки мяса.
32. Определение видовой принадлежности мяса на примере крупного рогатого скота и лошади, собаки и овцы, кролика и кошки.
33. Определение мяса больных (вынужденно забитых) животных.
34. Определение свежести мяса (органолептическими и лабораторными методами)
35. Способы обеззараживания условно-годного мяса.
36. Морфологический и химический состав мяса.

37. Пищевая, энергетическая, биологическая и технологическая ценность мяса. Методы ее определения.
38. Сорта туш убойных животных и птицы, его обоснование (КРС, МРС).
39. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.
40. Технологические основы переработки пищевых жиров.
41. Технологические основы переработки кишечного сырья.
42. Технологические основы переработки крови.
43. Технологические основы переработки эндокринного и ферментного сырья.
44. Технологические основы переработки не пищевого сырья и конфискатов.
45. Технологические основы переработки кожевенно-мехового сырья.
46. Методы консервирования кожевенного сырья.
47. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов (охлаждение, подмораживание, замораживание, дефростация). Классификация мяса по термическому состоянию.
48. Консервирование мяса и мясопродуктов высокой температурой.
49. Сырье для колбасного производства и виды колбасных изделий.
50. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий (вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых).
51. Консервирование мяса посолом.
52. Консервирования мясных продуктов копчением, вялением и высушиванием.
53. Современные методы консервирования мяса и мясопродуктов.
54. Яйцо, как продукт питания. Морфологические признаки и химический состав яйца.
55. Сортировка и хранения яиц. Требования ГОСТа и товарная оценка.
56. Методы оценки качества пищевых яиц (органолептические и лабораторные) и яичных продуктов.
57. Технологические основы получения яичных продуктов: меланжа, яичного порошка.
58. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц.
59. Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда.
60. Сбор, упаковка, хранение и определение качества меда.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Фальсифицированный мед и методы его распознавания.
62. Классификация и химический состав и пищевая ценность рыбы.
63. Рыба и ее первичная переработка.
64. Требования ГОСТов: «Рыба охлажденная», «Мороженая рыба», «Рыба всех видов обработки».
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов.
66. Значение, сущность, функции и задачи стандартизации и сертификации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика.
67. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
68. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
69. Порядок получения сертификатов соответствия правил реализации сельскохозяйственной продукции стандартам.

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

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на

информационных стендах. Экзамен проводится по окончании чтения лекций и выполнения практических занятий.

Экзамен принимается преподавателями, проводившими практические занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору. Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно.

В билете содержится 3 теоретических вопроса.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

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.

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

Оценка «отлично» выставляется за всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение.

Оценка «хорошо» выставляется за полное знание программного материала, усвоение основной литературы, рекомендованной в программе, наличие малозначительных ошибок в решении задачи, или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если есть пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

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

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. – Электро. Дан.- Санкт- Петербург: Лань, 2012.-448с.//ЭБС Лань.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4978 (дата обращения 05.11.2021).	Все разделы	8	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 05.11.2021).	Все разделы	8	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Зубарева Т.Г. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Текст] / Т.Г. Зубарева, Ярославль, ЯГСХА, 2004, 41с.	Все разделы	8	40

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

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
4.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практическая работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками

образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Универсальная	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	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	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»	Универсальная	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»	Универсальная	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	Универсальная	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»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
7	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА

8	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	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)	Универсальная	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	Универсальная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный.
11	Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	Специализированная	http://window.edu.ru/ Доступ свободный.
12	Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
13	Электронная библиотека Ярославской ГСХА	Специализированная	https://biblioyaragrovus.jimdo.com/электронный-каталог Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, после авторизации.

11.3 Доступ к сети интернет

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

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

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

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211, посадочных мест 36, учебная аудитория	специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель;

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>для проведения учебных занятий Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины
<p>Помещение № 213. Посадочных мест 26. Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1 шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВАНМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Binaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт.</p> <p>Программное обеспечение: Libre Office</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещения № <u>326</u>, <u>312</u></p> <p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования;</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер;</p> <p>специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования</p>

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья академия обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1. О.31 Технология первичной переработки продукции животноводства

Код и направление подготовки	36.03.02 «Зоотехния»
Направленность (профиль)	Кинология
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2021
Факультет	Ветеринарии и зоотехнии
Выпускающая кафедра Кафедра-разработчик	Зоотехния Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Лекции - 24 ч.

Практические занятия – 36 ч.

Самостоятельная работа – 19,8 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «**Технология первичной переработки продукции животноводства**» относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- Общепрофессиональные компетенции

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Общепрофессиональные компетенции					
Общепрофессиональная	ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.	ОПК-4.2. Умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач		
			Способы различных современных технологий и обосновывать их применения.	Правильно различать современные технологии с применением профессиональной деятельности.	существующими способами реализовывать современные технологии

Краткое содержание дисциплины

Технология продуктов убоя животных и птицы. Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов. Технология производства колбасных и ветчинных изделий. Переработка продуктов птицеводства. Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства. Рыба и ее первичная обработка. Стандартизация продуктов животноводства.