

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославская ГСХА"
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.В.08 «Технология первичной переработки продукции животноводства»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Лечебное дело</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2021</u>
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет</u>

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 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02. 2021 № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «02» марта 2021 г. Протокол № 3 , с изменениями на основании решения Ученого совета ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА от 08 июня 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 биотехнологии «01» сентября 2021 г. Протокол № 1.

Заведующий кафедрой



(подпись)

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

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии от 01 сентября 2021 года. 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.с-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой



(подпись)

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

Отдел комплектования Библиотеки



(подпись)

Рогожкина В.А.
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

№ раздела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	5
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	5
2.2.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения.	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	6
5	Содержание дисциплины	7
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	8
5.3	Лабораторные занятия	10
5.4	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	12
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	15
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	16
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	18
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	21
8.1	Основная учебная литература	21
8.2	Дополнительная учебная литература	22
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	22
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	22

9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	22
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	23
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	23
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	24
11.3	Доступ к сети интернет	24
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	24
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	25
13	Организация образовательного процесса для и лиц с ограниченными возможностями здоровья	27
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	28

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 профессиональных компетенций (ПКОС- 4.1, ПКОС-5.3)

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

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

2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

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

2.2.2. 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
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	А/01.6	6
			Проведение ветеринарно-	А/02.6	6

дения для защиты жизни и здоровья человека и животных		санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	А/03.6	6

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

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

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

Вид учебной работы	Всего часов	4 Семестр 108 часа
1. Контактная работа при проведении учебных занятий (всего) (Лек+Лаб+ПП+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
В т.ч. в форме практической подготовки	8	8
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

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

№ Раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки и их трудоёмкость, часы							Всего часов
			Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		Всего часов	
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	в. т.ч. в форме практич. подготов.	КСР	СР		
1	Введение.	ПКОС-4 ПКОС- 5	1	2			0,1	7,0		10,1
2	Технология продуктов убоя животных и птицы.	ПКОС-4 ПКОС- 5	4	8			0,1	7,0		19,1
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	ПКОС-4 ПКОС- 5	2	6		4	0,1	7,0		15,1
4	Технология производства колбасных и ветчин-	ПКОС-4 ПКОС- 5	2	4		4	0,1	7,0		13,1

	ных изделий									
5	Переработка продуктов птицеводства.	ПКОС-4 ПКОС- 5	2	4			0,1	7,0	13,1	
6	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	ПКОС-4 ПКОС- 5	2	4			0,1	7,0	13,1	
7	Рыба и ее первичная обработка.	ПКОС-4 ПКОС- 5	2	4			0,15	7,0	13,15	
8	Стандартизация продуктов животноводства	ПКОС-4 ПКОС- 5	2	2			0,1	6,95	11,05	
	Промежуточная аттестация: (зачет)								0,2	
Итого:			17	34	-	8	0,85	55,95	-	108

5.2 Разделы дисциплины 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	4	Введение.	1	2		ВК (1)
2	4	Технология продуктов убоя животных и птицы.	4	8		ЗЛР (2...4)
3	4	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	2	6		ЗЛР (5...7)
4	4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	2	4		ЗЛР (8...9)
5	4	Переработка продуктов птицеводства.	2	4		ЗЛР (10...11)
6	4	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	2	4		ЗЛР (12...14)
7	4	Рыба и ее первичная обработка.	2	4		ЗЛР (15)
8	4	Стандартизация продуктов животноводства	2	2		ЗЛР (16), Т (17)
Итого за семестр			17	34		

* Вк- входной контроль, ЗЛР- защита практических работ, Т-тестирование.

5.2.1 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	История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании про-	1

			дуктов 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	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
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
5	Переработка продуктов птицеводства.	Переработка продуктов птицеводства.	Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов.	2

			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.	
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
Итого				17

5.3 Лабораторные занятия

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Семестр 4				
1	Введение.	Введение.	Термины и определения, Цель и задачи стандартизации.	2
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	Технология консервирования и хранения мяса	Исследование качества мяса и мясосопродуктов.	2

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
	ния и хранения мяса и мясопродуктов	мясопродуктов	Технология субпродуктов, жира, крови.	2
			Технология кожевенно-мехового сырья.	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:				34

5.4 Практические работы

Практические работы не предусмотрены учебным планом

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме лабораторной подготовки

Лабораторные занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час
Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	4
Технология производства колбасных и ветчинных изделий	4
Итого	8

5.6 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) не предусмотрен(а) учебным планом

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ Семестра	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Количество часов
1	4	Введение.	Подготовка к тестированию	7,0

2	4	Технология продуктов убоя животных и птицы.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
3	4	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
4	4	Технология производства колбасных и ветчинных изделий	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
5	4	Переработка продуктов птицеводства.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
6	4	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
7	4	Рыба и ее первичная обработка.	Подготовка к защите лабораторной работы	7,0
8	4	Стандартизация продуктов животноводства	Подготовка к защите лабораторной работы, тестирование	6,95
Итого				55,95

6.2 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

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

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно - измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-4, ПКОС -5) 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 коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

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

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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоение ОПОП ВО
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	
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК
4	Технология первичной переработки продукции животноводства

2	Цитология с основами гистологии
8	Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения
8	Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
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	
5	Патологическая анатомия животных
4	Патологическая физиология животных
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
4	Технология первичной переработки продукции животноводства
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

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

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

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

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля

7.3.2 Тематика курсовых работ (проектов)

(если предусмотрено учебным планом). Нет в учебном плане

7.4 Типовые задания для текущего контроля успеваемости

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

7.4.1 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.

7.4.2. Тема: «Технология первичной переработки птицы» Пример лабораторной работы

2.1 Исходные данные для выполнения лабораторной работы.

Исходные данные для выполнения лабораторной работы приведены в таблице 3.

Таблица 3- Исходные данные для выполнения лабораторной работы

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

2.2 Описание технологии первичной переработки птицы.

В соответствии с заданием необходимо описать содержание и назначение технологических операций и увязать их с машинно – аппаратурной 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 соглас-

но 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 содержание 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

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

Вопросы к зачету по дисциплине

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

22. Оценка качества мяса птицы.
23. Послеубойный ветеринарно-санитарный контроль при переработке убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
24. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиней.
25. Клеймение мяса и мясопродуктов.
26. Товароведческая маркировка мяса.
27. Выход продуктов убоя животных. Факторы, влияющие на количество и качество мясожировой продукции.
28. Порядок представления и оформления документов на мясо и другие продукты при проведении ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках.
29. Изменения в мясе животных после убоя. Созревание мяса.
30. Факторы, влияющие на процессы созревания мяса. Признаки созревшего мяса.
31. Изменения в мясе при хранении. Пороки мяса.
32. Определение видовой принадлежности мяса на примере крупного рогатого скота и лошади, собаки и овцы, кролика и кошки.
33. Определение мяса больных (вынужденно забитых) животных.
34. Определение свежести мяса (органолептическими и лабораторными методами)
35. Способы обеззараживания условно-годного мяса.
36. Морфологический и химический состав мяса.
37. Пищевая, энергетическая, биологическая и технологическая ценность мяса. Методы ее определения.
38. Сортовой разруб туш убойных животных и птицы, его обоснование (КРС, МРС).
39. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.
40. Технологические основа переработки пищевых жиров.
41. Технологические основа переработки кишечного сырья.
42. Технологические основа переработки крови.
43. Технологические основа переработки эндокринного и ферментного сырья.
44. Технологические основа переработки не пищевого сырья и конфискатов.
45. Технологические основа переработки кожевенно-мехового сырья.
46. Методы консервирования кожевенного сырья.
47. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов (охлаждение, подмораживание, замораживание, дефростация). Классификация мяса по термическому состоянию.
48. Консервирование мяса и мясопродуктов высокой температурой.
49. Сырье для колбасного производства и виды колбасных изделий.
50. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделия (вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых).
51. Консервирование мяса посолом.
52. Консервирования мясных продуктов копчением, вялением и высушиванием.
53. Современные методы консервирования мяса и мясопродуктов.
54. Яйцо, как продукт питания. Морфологические признаки и химический состав яйца.
55. Сортировка и хранения яиц. Требования ГОСТа и товарная оценка.
56. Методы оценки качества пищевых яиц (органолептические и лабораторные) и яичных продуктов.
57. Технологические основы получения яичных продуктов: меланжа, яичного порошка.
58. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц.
59. Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда.
60. Сбор, упаковка, хранение и определение качества меда.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Фальсифицированный мед и методы его распознавания.
62. Классификация и химический состав и пищевая ценность рыбы.
63. Рыба и ее первичная переработка.

64. Требование ГОСТов: «Рыба охлажденная», «Мороженная рыба», «Рыба всех видов обработки».
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов.
66. Значение, сущность, функции и задачи стандартизации и сертификации. Видь стандартов, их построение и краткая характеристика.
67. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
68. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
69. Порядок получения сертификатов соответствия правил реализации сельскохозяйственной продукции стандартам.

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

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете, экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Зачет проводится в устной форме.

Зачет по дисциплине проводятся 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.

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 19.08. 2021)	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, 2013, 176с// ЭБС Лань.- Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5852 . (дата обращения 19.08.2021)	Все разделы	4	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

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

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://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.	<u>Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</u>	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	<u>Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</u>	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	<u>Электронно-библиотечная система «AgriLib»</u>	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
4.	<u>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</u>	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; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторные занятия	Работа с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к зачету	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

№ п/п	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.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.

11.3 Доступ к сети интернет

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

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

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

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
------------------------------------	------------------------------------

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211, 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 - компьютер в комплекте - 1 шт.;</p> <p>мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.;</p> <p>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.;</p> <p>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.;</p> <p>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.;</p> <p>кондиционер – 1 шт.;</p> <p>программное обеспечение – Microsoft Windows,</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное 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 - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный-1 шт.; набор хирургический большой; редука-тазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW1, весы аналитические Ohaus PA-214С, весы механические ВАНМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vinaton, 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 № 326, 312</p> <p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования</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.В.08 Технология первичной переработки продукции животноводства

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>36.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	Лечебное дело
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2021
Факультет	Ветеринарии и зоотехнии
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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «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 ветери-

					нарно-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; - ознакомить с условиями хранения сырья и готовой продукции; -способствовать формированию практических навыков по стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья.

