

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агроколледж



рабочая программа дисциплины (модуля)

## **ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРО ВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ**

Учебный план

z36.02.02-23-11-1СЗ.plx

Квалификация

36.02.02 ЗООТЕХНИЯ

**Зоотехник**

Форма обучения

**заочная**

Общая трудоемкость

**0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

144

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты с оценкой - 3

контактная работа

144

самостоятельная работа

0

часы на контроль

### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Практические	144	144	144	144
В том числе в форме практ.подготовки	144	144	144	144
Итого ауд.	144	144	144	144
Контактная работа	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Кемерово 2023 г.

Программу составил(и):  
преп. спо, Бормина Л.Н. \_\_\_\_\_



Рабочая программа дисциплины  
**Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования - по специальности 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ (приказ Минобрнауки России от 12.05.2014 г. № 505)

составлена на основании учебного плана:

36.02.02 ЗООТЕХНИЯ

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании  
**агроколледжа**

Протокол №1 от 31 августа 2023 г.

Срок действия программы: 2023-2027 уч.г.

Директором агроколледжа \_\_\_\_\_ Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией агроколледжа

Протокол №1 от 31 августа 2023 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Вербицкая Н.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения практики:
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- формирование у студентов знаний в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясо и молокоперерабатывающей промышленности;
- в умении применять современные технологии хранения, транспортирования мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1 Входной уровень знаний:</b>	
2.1.1	физиология животных
2.1.2	
2.1.3	Основы зоотехнии
2.1.4	Охрана труда
2.1.5	Оценка и контроль качества продукции животноводства
2.1.6	Технологии первичной переработки продукции животноводства
2.1.7	Технологии производства продукции животноводства
2.1.8	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства
2.1.9	Содержание сельскохозяйственных животных
<b>2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Управление работами по производству и переработке продукции животноводства
2.2.2	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства
2.2.3	Экзамен по модулю
2.2.4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2.2.5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2.2.6	Квалификационный экзамен
2.2.7	Управление структурным подразделением организации
2.2.8	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2.2.9	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2.2.10	Подготовка выпускной квалификационной работы
2.2.11	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОК 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.**

**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Уметь:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Владеть:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.**

**Знать:**

Уровень 1	
-----------	--

Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.**

<b>Знать:</b>	
---------------	--

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 1.1: Выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 3.1: Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 3.2: Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 3.3: Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

<b>ПК 3.4: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

<b>ПК 3.5: Реализовывать продукцию животноводства.</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1 Знать:</b>	
3.1.1	- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;
3.1.2	- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
3.1.3	- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
3.1.4	- условия транспортировки продукции животноводства;
3.1.5	- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
3.1.6	- порядок реализации продукции животноводства;
3.1.7	- требования к оформлению документов.
<b>3.2 Уметь:</b>	
3.2.1	- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
3.2.2	- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
3.2.3	- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
3.2.4	- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.
<b>3.3 Владеть:</b>	
3.3.1	- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
3.3.2	- проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку;
3.3.3	- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
3.3.4	- определения качества продукции животноводства при хранении.

#### **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

<b>Код зан.</b>	<b>Наименование разделов и тем /вид занятия/</b>	<b>Семестр / Курс</b>	<b>Часов</b>	<b>Компетенции</b>	<b>Уровень сформ-ти комп.</b>	<b>Акт. и инт. формы обуч-я.</b>	<b>Литература</b>	<b>Формы контроля</b>
-----------------	--	-----------------------	--------------	--------------------	-------------------------------	----------------------------------	-------------------	-----------------------

	<b>Раздел 1. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства.</b>							
1.1	О единых правилах госветнадзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседование
1.2	Организация госветнадзора на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседование
1.3	Правила организации работы по ветеринарному клеймению мяса, кожевенного, кожно-мехового и пушно-мехового сырья /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседование
1.4	Общие принципы хранения и консервирования продуктов животноводства. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседование
1.5	Ветеринарно-санитарные правила хранения продуктов животного происхождения /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседование
1.6	Ветеринарно-санитарные правила реализации продуктов животного происхождения на предприятиях торговли /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседование
1.7	Санитарная обработка технического оборудования. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседование
	<b>Раздел 2. Хранение и транспортирование молока и кисломолочных продуктов.</b>							

2.1	Факторы, влияющие на сохранность молока (моющие дезинфицирующие вещества, их хранение, правила приготовления растворов.) /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
2.2	Влияние различных режимов тепловой обработки на продолжительность хранения молока. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
2.3	Установка, хранение и транспортирование кисломолочных продуктов (сливочного масла, сыров и т.д.) /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
2.4	Реализация молока. Расчет экономической эффективности различных форм сбыта молока. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
2.5	Требования к реализации и утилизации молока и продуктов его переработки /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
<b>Раздел 3. Технология хранения мяса и мясных продуктов.</b>								
3.1	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте в РФ мяса и мясопродуктов /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
3.2	Подготовка животных к транспортированию и требования, предъявляемые к транспортным средствам. Нормы погрузки, способы транспортирования /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
3.3	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании скота, профилактика травматизма и стрессовых состояний животных. /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание

3.4	Хранение мяса и мясных продуктов. Санитарная обработка технологического оборудования, используемого при хранении мяса и мясных продуктов. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
3.5	Факторы, влияющие на качество мяса при неправильном хранении. Пороки, сроки хранения, упаковка мяса и мясных продуктов (колбас, мясных баночных продуктов и т.д.) /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
3.6	Порядок реализации готовой продукции . Нормативная документация. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
<b>Раздел 4. Технология хранения, транспортировки и реализации птицеводческой продукции.</b>								
4.1	Отлов, транспортирование, приемка, сортировка. Сопроводительная документация . Мероприятия по снижению стрессовых состояний птицы /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
4.2	Маркировка, упаковка и транспортирование тушек. Условия, сроки хранения, реализация продуктов убоя. Изменение мяса птицы при хранении. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
4.3	Маркирование, упаковывание и транспортирование яиц. Сроки хранения и пути реализации яиц и яичных продуктов. /Пр/	3	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
<b>Раздел 5. Технология хранения, транспортировки и реализации мяса кроликов</b>								
5.1	Хранение и методы определения свежести мяса. /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание

5.2	Практическое использование мяса кроликов. /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
5.3	Сроки хранения. Нормативная документация /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
<b>Раздел 6. Технология хранения, транспортировки и реализации рыбы и рыбных продуктов</b>								
6.1	Хранение и транспортирование рыбы. Нормативная документация /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
6.2	Технохимический и санитарный контроль при производстве рыбных консервов и пресервов. Пороки баночных консервов. /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
6.3	Практическое использование рыбных отходов. /Пр/	3	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание
6.4	/ЗачётСОц/	3	0	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	Отчет. Собеседов ание

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы к собеседованию

1. Организация транспортировки скота и птицы: подготовка животных к перевозке различными видами транспорта и перегону. Факторы, влияющие на благополучие транспортировки: требования, предъявляемые к транспорту, виды транспорта.
2. Оборудование мест погрузки и разгрузки животных и птицы. Нормы погрузки и правила сопровождения скота и птицы.
3. Профилактика стресса при транспортировке. Инвентарь и оборудование для обслуживания животных в пути.
4. Организация подготовки скота и птицы к убою. Порядок расчета за сданных животных.
5. Сдача скота по живой массе. Нормы скидок при сдаче животных по живой массе.
6. Сортировка скота по полу, возрасту и упитанности. Понятия об упитанности и методы ее определения.
7. Категории упитанности животных и птицы согласно требованиям ГОСТа.
8. Правила сдачи и приема животных по убойной массе и качеству мяса.
9. Порядок сдачи и приема животных из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств. Правила приемки и

сдачи вынужденно убитых животных.

- 10 Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. Санитарнотехнические требования, предъявляемые к ним.
11. Предубойное содержание и ветеринарный осмотр животных. Их значение для получения сырья высокого качества. Болезни, при которых убой животных недопустим.
12. Послеубойный контроль мяса и субпродуктов
13. Понятие о мясе. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности
14. Характеристика тканей мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная
15. Химический состав мяса
16. Понятие о пищевой, энергетической, биологической и технологической ценности мяса. Методы их определения. Комплексная оценка качества мяса
17. Влияние различных факторов (пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной вы-держки животных) на качество сырья
18. Сортовой разруб туш и его обоснование. Требования ГОСТа
19. Краткая характеристика и товароведение мяса: говядины, баранины, свинины, конины, а также мяса оленей, кроликов, сельскохозяйственной птицы
20. Послеубойные изменения физико-химических свойств мяса в период посмертного изменения
21. Понятия о созревании мяса: сущность изменений свойств мяса, длительность и влияние на качество сырья
22. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса
23. Характеристика созревшего мяса: органолептические и другие показатели
24. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение
25. Причины и условия возникновения пороков мяса. Мероприятия по их предупреждению
26. Классификация и пищевая ценность субпродуктов
27. Переработка субпродуктов. Требования к их качеству, упаковка и хранение. Фасованные субпродукты
28. Пищевые животные жиры: сырье для их получения и классификация. Требования к жиру-сырцу и технология его переработки
29. Хранение пищевых жиров. Методы определения доброкачественности.
30. Пищевая ценность крови. Порядок сбора, консервирования и переработка крови в зависимости от ее дальнейшего использования
31. Технологический процесс обработки кишок, их консервирование и хранение, маркировка
32. Сбор, первичная обработка, консервирование, хранение и использование эндокринного сырья
33. Сырье животного происхождения (пух, перо, рога, копыта, волос, щетина) и их хозяйственное значение. Сбор, хранение, правила сдачи.
34. Значение кожевенно-мехового сырья. Понятие о товарной ценности шкуры и показатели ее определяющие
35. Способы консервирования различных видов кожевенно-мехового сырья
36. Прижизненные и послеубойные пороки сырья. Их предупреждение.
37. Правила приема и оценки шкур в соответствии с требованиями ГОСТа
38. Методы консервирования мяса и мясопродуктов, их обоснование и значение
39. Классификация мяса по термическому состоянию
40. Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода
41. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность
42. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов
43. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
44. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др.
45. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях
46. Яйцо как продукт питания. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов
47. Сортировка и хранение яиц
48. Пороки яиц. Требования ГОСТа и товарная оценка.
49. Методы исследования качества пищевых яиц
50. Технология приготовления яичных продуктов: меланжа, яичного порошка. Требования ГОСТа, методы исследования качества яичных продуктов
51. Упаковывание, маркировка, транспортирование и хранение яиц
52. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице- и мясокомбинатов. Основные виды технологического оборудования для уоя и переработки мяса птиц
53. Стандарт на птицу для уоя
54. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения
55. Использование различных способов уоя птицы
56. Тепловая обработка тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы.
57. Особенности уоя и обработки тушек уток и гусей
58. Маркирование, упаковывание и транспортирование тушек птицы.
59. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса птицы в холодильниках
60. Хранение замороженных тушек птицы и изменения, происходящие при хранении
61. Классификация меда
62. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда. Требования ГОСТа 19792-87 к меду Сбор, упаковка, маркировка, хранение, определение качества
63. Фальсифицированный мед и методы его распознавания

<b>6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ</b>
<b>6.1 Перечень программного обеспечения</b>
Офисный пакет LibreOffice
<b>6.2 Перечень информационных справочных систем</b>
ЭБС "Земля знаний"

<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
3213	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 28 шт., стол лабораторный -3 шт., проектор – 1 шт., монитор+системный блок - 1 шт., доска меловая -1 шт.

<b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>8.1. Рекомендуемая литература</b>			
<b>8.1.1. Основная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Долгов, В. С.	Экономика сельского хозяйства : учебное пособие для спо	Санкт-Петербург : Лань, , 2021
Л1.2	Кондратьева, И. В.	Экономика отраслей сельского хозяйства : учебное пособие для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2021
Л1.3	Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова	Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2021
Л1.4	В. Г. Кахикало, С. А. Гриценко, О. В. Назарченко, А. А. Зайдуллина.	Технология производства продукции животноводства. Практикум : учебное пособие для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2021
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1			

<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
Методические рекомендации (указания) по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы студентов

