

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан Кузбасского

факультета

Рассолов С.Н.

" 07 " сентября 2022 г.



рабочая программа дисциплины (модуля)

БЭ.044

**Стандартизация и сертификация продукции  
животноводства**

Учебный план oz36.05.01-22-13BT.plx  
36.05.01 Ветеринария

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачет - 9

контактная работа 50

самостоятельная работа 94

часы на контроль

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на<br>курсе>) | 9 (5.1) |     | Итого |     |
|---|---------|-----|-------|-----|
|   | уп      | рп  |       |     |
| Неделя                                    | 17 4/6  |     |       |     |
| Вид занятий                               | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                    | 16      | 16  | 16    | 16  |
| Семинарские занятия                       | 32      | 32  | 32    | 32  |
| Консультации                              | 2       | 2   | 2     | 2   |
| Итого ауд.                                | 48      | 48  | 48    | 48  |
| Контактная работа                         | 50      | 50  | 50    | 50  |
| Сам. работа                               | 94      | 94  | 94    | 94  |
| Итого                                     | 144     | 144 | 144   | 144 |

Кемерово 2022 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, Беспоместных Константин Владимирович



Рабочая программа дисциплины

**Стандартизация и сертификация продукции животноводства**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании учебного плана:

36.05.01 Ветеринария

утвержденного учёным советом вуза от 23.06.2022 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**зоотехнии**

Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

Срок действия программы: 2022-2027 уч.г.

Зав. кафедрой  канд. с.-х. наук, доцент Багно О.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией зоотехнической факультета

Протокол № 2 от 04 09 2022 г.

Председатель методической комиссии



---

---

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

подпись      расшифровка

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

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

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 зоотехнии

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 зоотехнии

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: приобретение практических навыков в управлении работами по производству и оценке качества продукции животноводства в соответствии с международными стандартами.

Задачи:

- формирование способности использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции в стандартизации и сертификации племенных животных;
- формирование готовности к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;
- осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

|  |  |
|--|--|
| Цикл (раздел) ОП:  |  |
| <b>2.1 Входной уровень знаний:</b>   |  |
| 2.1.1  | Биохимия   |
| 2.1.2  | Основы технологии хранения и переработки молока            |
| <b>2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |  |
| 2.2.1  | Ветеринарно-санитарная экспертиза                          |
| 2.2.2  | Научно-исследовательская работа                            |
| 2.2.3  | Национальное и международное ветеринарное законодательство |

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

**ОПК-3.1: Способен находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве**

**Знать:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве |
|-----------|---|

**Уметь:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве |
|-----------|--|

**Владеть:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | современной актуальной и достоверной информацией о ветеринарном законодательстве |
|-----------|--|

**ОПК-3.2: Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса**

**Знать:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса |
|-----------|---|

**Уметь:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса |
|-----------|---|

**Владеть:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса |
|-----------|---|

**ОПК-5.1: Способен анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять по ним отчетные документы**

**Знать:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | технические средства реализации информационных процессов |
|-----------|--|

**Уметь:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности |
|-----------|--|

**Владеть:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | методами анализа результатов профессиональной деятельности |
|-----------|--|

**ОПК-5.2: Способен пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности для формирования отчетных документов**

**Знать:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ |
|-----------|--|

**Уметь:**

|  |  |
|--|--|
| Уровень 1  | работать со специализированными информационными базами данных в профессиональной деятельности для формирования отчетных документов |
| <b>Владеть:</b>  |  |
| Уровень 1  | навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности   |
| <b>ПК-2.1: Знание специальных техник и методов исследования животных, их применение</b>  |  |
| <b>Знать:</b>  |  |
| Уровень 1  | общее клиническое и специальное исследование животных, их органов и систем с применением специальных техник и методов              |
| <b>Уметь:</b>  |  |
| Уровень 1  | проводить общие клиническое и специальное исследование животных, их органов и систем с применением специальных техник и методов    |
| <b>Владеть:</b>  |  |
| Уровень 1  | специальными техниками и методами проведения общих клинических и специальных исследований животных, их органов и систем            |
| <b>ПК-2.2: Осуществляет технику проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных</b> |  |
| <b>Знать:</b>  |  |
| Уровень 1  | методы подготовки животных к исследованию  |
| <b>Уметь:</b>  |  |
| Уровень 1  | проводить подготовку животных к исследованию   |
| <b>Владеть:</b>  |  |
| Уровень 1  | навыками подготовки животных к исследованию  |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|            |   |
|------------|---|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>   |
| 3.1.1      | – химический состав и пищевую ценность продукции животноводства;  |
| 3.1.2      | – биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;   |
| 3.1.3      | – основные методы оценки качества продукции животноводства.   |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>   |
| 3.2.1      | – осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;   |
| 3.2.2      | – оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;   |
| 3.2.3      | – устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;                                     |
| 3.2.4      | – учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;                              |
| 3.2.5      | – применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.                  |
| <b>3.3</b> | <b>Владеть:</b>   |
| 3.3.1      | – методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья;                                      |
| 3.3.2      | – методами оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; |
| 3.3.3      | – технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.                         |

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

| Код зан. | Наименование разделов и тем /вид занятия/   | Семестр / Курс | Часов | Компетенции   | Уровень сформ-ти комп. | Акт. и инт. формы обуч-я. | Литература                        | Формы контроля |
|----------|---|----------------|-------|---|------------------------|---------------------------|-----------------------------------|----------------|
|          | <b>Раздел 1. Стандартизация и контроль качества продукции животноводства</b>                |                |       |   |                        |                           |                                   |                |
| 1.1      | Тема 1. Введение. Роль стандартизации в управлении качеством продукции животноводства /Лек/ | 9              | 2     | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3<br>ОПК-5<br>ПК-2 | 2                         | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |

|     |  |   |    |   |                  |   |  |                                     |
|-----|--|---|----|---|------------------|---|--|-------------------------------------|
| 1.2 | Практическая работа №1. Поиск нормативно-технической документации (ГОСТ, ТУ) на продукты животноводства /Сем зан/  | 9 | 1  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 1.3 | Практическая работа №2. Изучение структуры стандартов (наименование стандарта, вид стандарта, обозначение разделов, классов и групп) /Сем зан/   | 9 | 1  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 1.4 | Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/   | 9 | 20 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
|     | <b>Раздел 2. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели</b>  |   |    |   |                  |   |  |                                     |
| 2.1 | Практическая работа №3. Изучение общих методов определения качества сырья и готовой продукции (органолептические, физико-химические, микробиологические, токсикологические). /Сем зан/ | 9 | 4  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 2.2 | Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/   | 9 | 20 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
|     | <b>Раздел 3. Классификация пищевых продуктов и химических соединений</b>   |   |    |   |                  |   |  |                                     |
| 3.1 | Практическая работа №4. Изучение методов контроля экологической и биологической безопасности пищевых продуктов. /Сем зан/  | 9 | 2  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 3.2 | Практическая работа №5. Проведение оценки продуктов питания на содержание тяжелых металлов, пестицидов, токсичных элементов. /Сем зан/   | 9 | 2  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 3.3 | Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/   | 9 | 20 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование, доклад               |
|     | <b>Раздел 4. Оценка и контроль качества продукции животноводства</b>   |   |    |   |                  |   |  |                                     |
| 4.1 | Тема 4. Оценка и контроль качества молока и молочной продукции /Лек/   | 9 | 4  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | Собеседование, доклад, тестирование |

|      |   |   |    |   |                  |   |  |                                     |
|------|---|---|----|---|------------------|---|--|-------------------------------------|
| 4.2  | Практическая работа №6. Изучение принципов классификации и построения ассортимента молока и молочных продуктов. /Сем зан/   | 9 | 2  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | Собеседование                       |
| 4.3  | Практическая работа №7. Оценка качества молока и молочных продуктов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. /Сем зан/   | 9 | 2  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 4 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | Собеседование                       |
| 4.4  | Тема 5. Оценка и контроль качества мяса и мясопродуктов. /Лек/  | 9 | 4  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование, доклад, тестирование |
| 4.5  | Практическая работа №8. Освоение методов прижизненного определения упитанности крупного рогатого скота. /Сем зан/   | 9 | 4  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 4 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 4.6  | Практическая работа №9. Освоение методики отбора образцов и лабораторных методов определения степени свежести мяса различных видов убойных животных. /Сем зан/  | 9 | 4  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 4.7  | Тема 6. Оценка и контроль качества куриных яиц /Лек/  | 9 | 4  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование, доклад, тестирование |
| 4.8  | Практическая работа №10. Изучение требований к качеству куриного пищевого яйца /Сем зан/  | 9 | 4  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 4 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 4.9  | Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/  | 9 | 14 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование, доклад, тестирование |
| 4.10 | Тема 7. Оценка и контроль качества меда и других продуктов пчеловодства. /Лек/  | 9 | 1  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование, доклад, тестирование |
| 4.11 | Практическая работа №11. Освоение общих характеристик видов меда и их свойства; лабораторное определение основных показателей качества по ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия». /Сем зан/ | 9 | 2  | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 4 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 4.12 | Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/  | 9 | 16 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование, доклад, тестирование |

|      |  |   |   |   |                  |   |  |                                     |
|------|--|---|---|---|------------------|---|--|-------------------------------------|
| 4.13 | Тема 8. Оценка и контроль качества рыбы и других продуктов рыбоводства. /Лек/  | 9 | 1 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование, доклад, тестирование |
| 4.14 | Практическая работа №12. Изучение методов и экспериментальное определение качества представленных образцов свежей, охлажденной или мороженой рыбы. /Сем зан/ | 9 | 4 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | 2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                       |
| 4.15 | Подготовка к зачету /Конс/   | 9 | 2 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Тестирование                        |
| 4.16 | Зачет /Зачёт/  | 9 | 4 | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ПК-2.1 ПК-2.2 | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | Собеседование                       |



## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Вопросы к зачету

#### Знать:

1. Термины и определения в области контроля качества продукции животноводства.
2. Задачи и цели стандартизации и сертификации.
3. Объекты контроля качества, категории и виды стандартов. Комплексы государственных стандартов.
4. Роль стандартизации в управлении качеством продукции животноводства.
5. Подтверждение соответствия и его цель.
6. Термины и определения основных понятий о качестве продукции.
7. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.
8. Градация качества.
9. Дефекты продукции.
10. Контроль качества продукции. Разновидности контроля.
11. Классификация пищевых продуктов и химических соединений в пищевых продуктах.
12. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Классификация контаминантов.

#### Уметь:

1. Оценить качество питьевого молока и сливок.
2. Оценить качество кисломолочных напитков и продуктов.
3. Оценить качество сметаны.
4. Оценить качество творога.
5. Оценить качество сыров.
6. Оценить качество масла сливочного.
7. Оценить качество мороженого.
8. Оценить качество молочных консервов.
9. Оценить и контролировать качество мяса и мясопродуктов.
10. Оценить и контролировать качество куриных яиц.
11. Оценить и контролировать качество свежей рыбы и рыбопродуктов.
12. Оценить качество меда и продуктов пчеловодства.

#### Владеть:

1. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.
2. Требования к качеству скота для убоя.
3. Правила приемки убойного скота.
4. Пищевая ценность мяса.
5. Товарная классификация мяса (Говядина в тушах, полутушах и четвертинах. Требования к качеству говядины от молодняка. Требования к говядине от взрослого КРС. Требования к телятине. Свинина в тушах и полутушах. Баранина, козлятина и ягнятина. Конина. Мясо кроликов).
6. Требования предъявляемые к качеству мяса.
7. Клеймение и маркировка мяса.
8. Сортировка и санитарная оценка яиц.
9. Требования к качеству яиц.
10. Хранение яиц и изменения в них при хранении.
11. Требования, предъявляемые к меду.
12. Методы определения качества рыб и рыбной продукции (порядок приемки рыбной продукции, ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, органолептические исследования, лабораторные исследования).

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

### 6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"  
 Adobe Acrobat Reader DC  
 Apache OpenOffice 4.1.1.

### 6.2 Перечень информационных справочных систем

"Консультант Плюс" - законодательство РФ  
 Справочно-правовая система "Консультант Плюс"  
 ЭБС "Земля знаний"

**7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Номер ауд. | Назначение | Оборудование и ПО | Вид занятия |
|------------|------------|-------------------|-------------|
|            |            |                   |             |

**8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****8.1. Рекомендуемая литература****8.1.1. Основная литература**

|      | Авторы, составители                       | Заглавие  | Издательство, год           |
|------|---|---|-----------------------------|
| Л1.1 | Шарафутдинов Г. С.,<br>Сибэгатуллин Ф. С. | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие | СПб.: Лань, 2016            |
| Л1.2 | Чикалев А.И.,<br>Юлдашбаев Ю.А.           | Производство и переработка продукции животноводства   | М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017 |

**8.1.2. Дополнительная литература**

|      | Авторы, составители                           | Заглавие  | Издательство, год                              |
|------|---|---|--|
| Л2.1 | Флоренсова Б.С.                               | Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: учебное пособие | Красноярск: Красноярский ГАУ, 2012             |
| Л2.2 | Шарафутдинов Г.С.,<br>Сибэгатуллин Ф.С.       | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебник                     | СПб.: Лань, 2012                               |
| Л2.3 | Коник Н. В., Павлова<br>Е. А., Киселева И. С. | Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие                   | М.: Альфа-М, ИНФРА-М<br>Издательский Дом, 2015 |

**8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

|    |               |  |  |
|----|---------------|--|--|
| Э1 | ЭБС "ИНФРА-М" |  |  |
| Э2 | ЭБС "Лань"    |  |  |

**9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1. Беспоместных, К. В. Оценка и контроль качества продукции животноводства : электронный практикум [Электронный ресурс] / К. В. Беспоместных; Кемеровский ГСХИ. – Кемерово, 2016.

