

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор агроколледжа  
Шайдулина Т.Б.  
31.08.2023



рабочая программа дисциплины (модуля)

## **ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТ**

Учебный план

36.02.02-23-9-1СЗ.plx

Зоотехния

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация

**Зоотехник**

Форма обучения

**очная**

Общая трудоемкость

**0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

134

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой - 6

в том числе:

контактная работа

88

самостоятельная работа

46

часы на контроль

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	15			
Неделя	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	44	44	44	44
Практические	44	44	44	44
Итого ауд.	88	88	88	88
Контактная работа	88	88	88	88
Сам. работа	46	46	46	46
Итого	134	134	134	134

Кемерово 2023 г.

Программу составил(и):

Преподаватель СПО, Шенцева Анна Владимировна \_\_\_\_\_



Рабочая программа дисциплины

**Технологии первичной переработки 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:

Зоотехния

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании  
**агроколледжа**

Протокол №1 от 31 августа 2023 г.

Срок действия программы: 2023-2027 уч.г.

Директор 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-формирование у студентов теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи:

- изучить организацию современных методов, способов и технологий ведения отраслей животноводства;
- создать условия получения сельскохозяйственной продукции высокого качества, низкой себестоимости;
- определить социальную необходимость производства животноводческой продукции в условиях рыночных отношений;
- изучить инновационные технологии, применяемые при производстве и переработке продукции животноводства.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1 Входной уровень знаний:</b>	
2.1.1	Анатомия и физиология животных
2.1.2	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
2.1.3	Математика
2.1.4	Основы зоотехнии
2.1.5	Биология
2.1.6	Химия
<b>2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Производство и первичная переработка продукции животноводства
2.2.2	Производство и первичная переработка продукции животноводства
2.2.3	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства
2.2.4	Экзамен по модулю

### 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	

**Уметь:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Владеть:**

Уровень 1	
-----------	--

Уровень 2	
Уровень 3	
<b>ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</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>ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</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>ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</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>ОК 6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</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	

**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 2.1: Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.**

<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	-виды, технологические процессы производства продукции животноводства;
3.1.2	
3.1.3	-методику расчета основных технологических параметров производства;
3.1.4	-технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);
3.1.5	
3.1.6	-действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
3.1.7	
3.1.8	-основные методы оценки качества продукции животноводства.
<b>3.2 Уметь:</b>	
3.2.1	-выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;
3.2.2	-составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
3.2.3	-выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;
3.2.4	-осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
3.2.5	-оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.
<b>3.3 Владеть:</b>	
3.3.1	Иметь практический опыт:
3.3.2	-по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции;
3.3.3	-оценки качества продукции 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. Введение</b>							
1.1	Цель и задачи дисциплины. Современное состояние и направление развития науки в области технологии и переработки молока, мяса. Продуктов пчеловодства, рыбоводства, птицеводства. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
1.2	История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. /Ср/	6	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	Собеседование
	<b>Раздел 2. Технология переработки молока</b>							
2.1	Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных. Факторы влияющие на состав и свойства молока /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	Собеседование

2.2	Санитарно-гигиенические требования при получении и хранении молока. Уход за доильной аппаратурой и молочным оборудованием /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
2.3	Механические и температурные воздействия на молоко. Знакомство с технологией получения и первичной обработке молока на ферме. /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.4	Технология производства кисломолочных продуктов. Технология маслodeлия и сыроделия /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.5	Консервы и сухие молочные продукты. Пастеризованное молоко и сливки /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.6	Технология переработки молока и производство молочных продуктов в условиях крупных предприятий перерабатывающей промышленности производство питьевого молока, кисломолочных продуктов, масла, сыра, молочных консервов, ЗЦМ и др. расчеты в молочном деле. /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
2.7	Факторы, влияющие на изменение состава и свойства молока. Порода, стадия лактации. Возраст, линька, состояние здоровья, упитанность, индивидуальные особенности /Ср/	6	10	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		10	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
<b>Раздел 3. Технология продуктов убоя животных и птицы</b>								
3.1	С.-х. животные как сырье для мясной промышленности /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	Собеседование
3.2	Оглушение, обескровливание, съемка шкур с туш и головы животных, забеловка, обрядка, бракераж, товарная оценка шкур, извлечение внутренних органов, распиловка, зачистка туш, товарная оценка, клеймение и взвешивания туш /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование

3.3	Технология убоя крупного рогатого скота, свиней, птицы /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
3.4	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
3.5	Химический и морфологический состав мяса /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
3.6	Сортовая разрубка туш разных животных. /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
3.7	Химический и морфологический состав мяса. Сортовая разрубка туш разных животных. /Ср/	6	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
<b>Раздел 4. Технология производства полуфабрикатов</b>								
4.1	Изготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и конины, полуфабрикаты из мяса птицы, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
4.2	Определение видовой принадлежности мяса. Определение свежести мяса по органолептическим показателям и химическими методами /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
4.3	«Оценка качества мяса». «Технология производства и исследования пищевых животных жиров» /Ср/	6	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
<b>Раздел 5. Технология производства колбасных изделий</b>								
5.1	Подготовка сырья, измельчение и посол мяса, приготовление фарша, формование батонов, термическая обработка колбасных батонов, упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение готовой продукции. /Лек/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	Собеседование

5.2	Определение качества туш животных и птиц. /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
<b>Раздел 6. Производство мясных баночных консервов</b>								
6.1	Классификация консервов, сырье и материалы, консервная тара, технология консервов. /Лек/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
6.2	Классификация консервов, сырье и материалы, консервная тара, технология консервов. /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
<b>Раздел 7. Обработка пищевых субпродуктов</b>								
7.1	Классификация субпродуктов, обработка мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных субпродуктов, технология обработки шкур и кишечного сырья. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
7.2	Субпродукты, первичная обработка, хранение. /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
<b>Раздел 8. Определения товарных качеств продуктов убоя и их переработки</b>								
8.1	Основные факторы определяющие качество мяса и мясопродуктов, современные методы определения состава и свойств мяса и мясопродуктов, определение свежести мяса. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
8.2	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
8.3	Определение качества полуфабрикатов, колбасно-консервных изделий и копченостей. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
8.4	Клеймение мяса. /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование

	<b>Раздел 9. Первичная переработка яиц</b>							
9.1	Состав, пищевая ценность и свойства яиц, яичные мороженые и яичные сухие продукты, сортировка, упаковка и хранение яиц. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
9.2	Хранение яиц, яйцепродуктов. /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
9.3	Состав, пищевая ценность и свойства яиц, яичные мороженые и яичные сухие продукты, сортировка, упаковка и хранение яиц. /Ср/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
	<b>Раздел 10. Технология меда и продуктов пчеловодства</b>							
10.1	Классификация, химический состав и свойства, оценка качества, фальсификация меда, воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
10.2	Пороки, фальсификация меда. /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
10.3	Классификация, химический состав и свойства, оценка качества, фальсификация меда, воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. /Ср/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
	<b>Раздел 11. Технология переработки рыбной продукции</b>							
11.1	Рыба как промышленное сырье, заготовка, хранение, охлаждение, замораживание, посол, маринование, вяление, сушка и копчение рыбы, производство рыбных консервов, производство жира, кормовой муки и технических продуктов. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
11.2	Первичная обработка рыб, консервирование, хранение. /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование

11.3	Рыба как промышленное сырье, заготовка, хранение, охлаждение, замораживание, посол, маринование, вяление, сушка и копчение рыбы, производство рыбных консервов, производство жира, кормовой муки и технических продуктов. /Ср/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
<b>Раздел 12. Стандартизация продуктов животноводства</b>								
12.1	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. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
12.2	Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. /Лек/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
12.3	Кишечное сырье, классификация, хранение. /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
12.4	Технология переработки крови на лечебные препараты. /Пр/	6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
12.5	«Технология производства, ассортимент и рецептуры вареный колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов». «Технология производства, ассортимент и рецептуры варено-копченых, полукопченых и сырокопченых колбас» /Ср/	6	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1		6	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование
12.6	Подготовка к зачету /ЗачётСОц/	6	0	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	Собеседование, тест

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект вопросов для собеседования

1. Типы мясоперерабатывающих предприятий, их основные задачи.
2. Основные показатели, характеризующие мясную продуктивность животных.

3. Сырье животного происхождения. Сбор, хранение.
4. Система взаимоотношений между приемщиками и сдатчиками.
5. Правила сдачи убойных животных.
6. Порядок и сроки заключения договоров контрактации.
7. Порядок расчетов с мясоперерабатывающими предприятиями.
8. Расчет по убойной массе и качеству мяса.
9. Как осуществляется кормление и поение скота во время перевозки его по железной дороге.
10. Предубойное содержание животных.
11. Структура ГОСТов на скот и птицу.
12. Определение упитанности животных по категориям.
13. Клеймение туш мяса. Размеры, виды клейм.
14. Охарактеризовать ГОСТ 5110–87 Крупный рогатый скот для убоя.
15. ГОСТ 1213–74 Свины для убоя.
16. ГОСТ 7724–77 Свинина в тушах и полутушах.
17. ГОСТ 5111–55 Овцы и козы для убоя.
18. ГОСТ 18292–85 Домашняя птица для убоя.
19. Убой скота, его первичная обработка.
20. Убой свиней со снятием крупона.
21. Трихинеллоскопия.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза голов крупного рогатого скота.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза голов и туш свиней.
24. Торговая разрубка туш крупного рогатого скота.
25. Торговая разрубка туш свиней.
26. Торговая разрубка туш овец.
27. Торговая разрубка туш лошадей.
28. Маркировка, упаковка, транспортировка мяса домашней птицы.
29. Клеймение туш птицы.
30. Как определяется свежесть мяса и проводится отбор проб для химического анализа.
31. Определение свежести жира.
32. Химический анализ жиров.
33. Метод микроскопического анализа мяса.
34. Химическая реакция мяса на пероксидазу.
35. Сущность послеубойных изменений в мясе.
36. Изменения в мясе при хранении.
37. Непищевые отходы и конфискаты.
38. Сущность послеубойных изменений в мясе.
39. Основные способы консервирования мяса.
40. Методы определения свежести мяса качественными реакциями.
41. Основные показатели, характеризующие мясную продуктивность животных.
42. Сущность термического способа консервирования мяса.
43. Консервирование и хранение кишечного сырья.
44. Методы убоя и первичной обработки туш крупного и мелкого рогатого скота.
45. Технология производства пищевых жиров.
46. Технология переработки свиней в убойном цехе.
47. Способы получения, обработки и использования крови.
48. Способы огушения и обескровливания.
49. Санитарное исследование пищевых животных жиров (лабораторные методы).
50. Санитарное исследование пищевых животных жиров (органолептические показатели).
51. Предубойное содержание животных и значение предубойной выдержки скота для качества мяса.
52. Признаки созревания мяса.
53. Качественная оценка отдельных частей туш свиней.
54. Химические методы оценки качества мяса.
55. Техника определения величины рН аппаратом Михоэлиса.
56. Химическая реакция на присутствие в мясе амино-аммиачного азота.
57. Химическая реакция с серноокислой медью.
58. Определение свежести туш домашней птицы.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш домашней птицы.
60. Химический состав мяса птицы, различных частей тушек птицы.
61. Методы консервирования мяса.
62. Изготовление колбасных изделий.
63. Консервирование мяса посолом и высокой температурой.
64. Технология производства вареных колбас.
65. Технология производства полукопченых колбас.
66. Технология производства сырокопченых колбас.
67. Технология производства ливерных колбас и паштетов.
68. Производство копченостей.
69. Технология производства вареных колбас.
70. Технология производства полукопченых колбас.

71. Технология производства сырокопченых колбас.
72. Технология производства ливерных колбас и паштетов.
73. Производство копченостей.
74. Санитарный контроль на колбасном производстве
75. Правила отбора проб колбасных изделий
76. Органолептические исследования колбасных изделий
77. Лабораторные методы исследования колбасных изделий (бактериоскопия).
78. Лабораторные методы исследования колбасных изделий (реакция на газообразный аммиак (по Эберу)).
79. Лабораторные методы исследования колбасных изделий (реакция на сероводород)
80. Лабораторные методы исследования колбасных изделий (Определение pH)
81. Бактериологическое исследование колбасных изделий
82. Санитарная оценка яиц
83. Требования, предъявляемые к качеству яиц (ГОСТ 27583-88)
84. Требования к получению и хранению яиц
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
86. Жидкие яичные продукты
87. Сухие яичные продукты
88. Экспертиза качества яичных продуктов
89. Транспортирование и хранение яичных продуктов
90. Отбор проб рыбы
91. Органолептические исследования
92. Лабораторные исследования рыбы (бактериоскопия)
93. Лабораторные исследования рыбы (реакция с сернистой медью в бульоне)
94. Лабораторные исследования рыбы (реакция на пероксидазу)
95. Лабораторные исследования рыбы (редуктазная проба)
96. Лабораторные исследования рыбы (редуктазная проба (модификация М.Я. Кондратовой)
97. Лабораторные исследования рыбы (реакция на пероксидазу (по А.М. Полуэктову)
98. Лабораторные исследования рыбы (реакция на газообразный аммиак (по Эберу)
99. Лабораторные исследования рыбы (определение аммиака с реактивом Несслера)
100. Лабораторные исследования рыбы (определение поваренной соли)
101. Исследование рыбы на зараженность личинками гельминтов
102. Исследование лососевой икры
103. Санитарное исследование меда (гост 19792-74)
104. Правила отбора средней пробы меда
105. Органолептические исследования меда
106. Лабораторные методы исследования меда (определение содержания влаги)
107. Лабораторные методы исследования меда (определение общей кислотности)
108. Лабораторные методы исследования меда (определение минеральных веществ (золы))
109. Лабораторные методы исследования меда (определение оптической активности)
110. Лабораторные методы исследования меда (определение прогревания меда),
111. Лабораторные методы исследования меда (определение токсичности меда)
112. Определение падевого меда
113. Определение фальсификации меда (Определение примеси тростникового или свекловичного сахара)
114. Определение фальсификации меда (обнаружение примеси сахарного сиропа)
115. Определение фальсификации меда (определение днастазного числа)
116. Определение фальсификации меда (обнаружение примеси крахмала или муки)
117. Определение фальсификации меда (обнаружение примеси желатина)
118. Определение фальсификации меда (обнаружение сахарного меда)
119. Определение фальсификации меда (определение примеси сахарной (свекловичной) патоки)
120. Методологические основы стандартизации
121. Задачи стандартизации
122. Объекты стандартизации и их классификация
123. Органы и службы стандартизации Российской Федерации
124. Основные методы стандартизации
125. Средства стандартизации

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

### 6.1 Перечень программного обеспечения

Архиватор 7-zip  
 Офисный пакет LibreOffice  
 Браузер Mozilla Firefox

### 6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>Номер ауд.</b>	<b>Назначение</b>	<b>Оборудование и ПО</b>	<b>Вид занятия</b>
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>			
	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие</b>	<b>Издательство, год</b>
Л1.1	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Острохова В.И.	Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2021
Л1.2	Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А.	Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов	СПб. : Лань, 2021
Л1.3	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>8.1.2. Дополнительная литература</b>			
	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие</b>	<b>Издательство, год</b>
Л2.1	Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников	Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии: учебное пособие для вузов	Лань, 2022
Л2.2	А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев	Производство и переработка продукции животноводства : учебник	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021
Л2.3	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2021
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1	ЭБС "Лань"		
Э2	ЭБС "Agrolib"		
Э3	ЭБС "Znanium"		

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

