

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан зоотехнического

факультета

Рассолов С.Н.

" 01 " сентября 2022 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б.1.13. ЗР. 02. 01. 03

**АДАПТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

**Модуль 3. Сертификация органического
животноводства**

B36.03.02-22-1A301.plx

36.03.02 Зоотехния

бакалавр

Учебный план

Квалификация

Форма обучения

Общая трудоемкость

Часов по учебному плану

очная

3 ЗЕТ

108

Виды контроля в семестрах:

зачет - 7

в том числе:

контактная работа

44

самостоятельная работа

64

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя		Итого	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Семинарские занятия	28	28	28	28
Консультации	2	2	2	2
Итого ауд.	42	42	42	42
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2022 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доц., Беспоместных Константин Владимирович



Рабочая программа дисциплины

Модуль 3. Сертификация органического животноводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972)

составлена на основании учебного плана:

36.03.02 Зоотехния

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 2022-2026 уч.г.

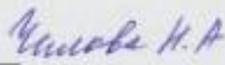
Зав. кафедрой  канд с.-х. наук, доцент Багно О.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической

комиссией  факультета

Протокол № 1 от 01.09 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: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области основ технического регулирования, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия качества органической продукции животноводства для готовности решать производственные задачи в производственно-технологической области профессиональной деятельности.

Задачи:

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1 Входной уровень знаний:	
2.1.1	Стандартизация и сертификация продукции животноводства
2.1.2	Коневодство
2.1.3	Кролиководство
2.1.4	Химия
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Свиноводство
2.2.2	Скотоводство
2.2.3	Технологии первичной переработки продукции животноводства

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- нормативно-правовые аспекты технологии производства, хранения и переработки продукции органического животноводства;
3.1.2	- основные методы оценки качества продукции животноводства.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции органического животноводства с учетом норм современного законодательства;
3.2.2	- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
3.2.3	.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- механизмами реализации технологии производства, хранения и переработки продукции органического животноводства;
3.3.2	- 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
	Раздел 1. Нормативно-правовое регулирование производства и сертификации органической продукции							

1.1	Тема 1. Нормативно-правовые документы в сфере органического сельского хозяйства /Лек/	7	1	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.2	Практическая работа №1. Локальная отраслевая программа "Органическое сельское хозяйство" в рамках приоритетного проекта "Экспорт продукции АПК" /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.3	Практическая работа №2. Законодательные аспекты производства органической продукции. Основные положения ФЗ об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.4	Практическая работа №3. Требования, предъявляемые к содержанию животных, их кормлению, лечению и другим принципам, заложенным в разработанных регламентах, на основании которых проводится сертификация сельхозпредприятий /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Практическая работа №4. Национальные и международные стандарты на производство органической продукции /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.6	Тема 2. Сертификация органического сельского хозяйства /Лек/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.7	Практическая работа №5. Требования к производству и сертификация /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.8	Практическая работа №6. Единый государственный реестр производителей органической продукции /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование

1.9	Практическая работа №7. Международное сотрудничество РФ по вопросам производства органической продукции /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.10	Практическая работа №8. Изучение структуры стандартов (наименование стандарта, вид стандарта, обозначение разделов, классов и групп) /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.11	Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/	7	28	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13		Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
Раздел 2. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности								
2.1	Тема 3. Номенклатура показателей качества органической продукции. Градация качества /Лек/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.2	Практическая работа №9. Изучение общих методов определения качества сырья и готовой продукции (органолептические, физико-химические, микробиологические, токсикологические) /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.3	Тема 4. Показатели безопасности органической продукции животноводства /Лек/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.4	Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/	7	10	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13		Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
Раздел 3. Оценка соответствия продукции животноводства								

3.1	Тема 5. Оценка соответствия молока и молочной продукции /Лек/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, доклад, тестирование
3.2	Практическая работа №10. Изучение принципов классификации и построения ассортимента молока и молочных продуктов. /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
3.3	Практическая работа №11. Оценка качества молока и молочных продуктов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. /Сем зан/	7	1	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
3.4	Тема 6. Оценка соответствия скота, птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах /Лек/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, доклад, тестирование
3.5	Практическая работа №12. Освоение методов прижизненного определения упитанности крупного рогатого скота. /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
3.6	Практическая работа №13. Освоение методики отбора образцов и лабораторных методов определения степени свежести мяса различных видов убойных животных. /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
3.7	Тема 7. Оценка соответствия куриных яиц /Лек/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, доклад, тестирование
3.8	Практическая работа №14. Изучение требований к качеству куриного пищевого яйца /Сем зан/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование

3.9	Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/	7	4	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13		Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, доклад, тестирование
3.10	Тема 8. Оценка соответствия меда и других продуктов пчеловодства /Лек/	7	1	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, доклад, тестирование
3.11	Практическая работа №15. Освоение общих характеристик видов меда и их свойства; лабораторное определение основных показателей качества по ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия». /Сем зан/	7	1	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-13.3	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
3.12	Работа с учебной основной и дополнительной литературой, отраслевыми журналами. Составление конспекта. /Ср/	7	22	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13		Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, доклад, тестирование
3.13	Консультация /Конс/	7	2	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13		Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Тестирование
3.14	Подготовка к зачету /Зачёт/	7	0	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-10.3 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3 ПК-12.1 ПК-13.2	ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13		Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект вопросов для собеседования

Раздел 1. «Нормативно-правовое регулирование производства и сертификации органической продукции»

1. Какова сущность понятий: стандартизация, стандарт?
2. Перечислите принципы технического регулирования.
3. Каков порядок разработки и принятия технического регламента?
4. Какие вы знаете органы и службы стандартизации и их функции?
5. Назовите нормативные документы по стандартизации.
6. Какие существуют категории и виды стандартов?
7. Каков порядок разработки национальных стандартов?
8. Как осуществляют государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов?
9. Какие вы знаете межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов?

10. Охарактеризуйте межгосударственную систему стандартизации.
11. Каково значение международного сотрудничества в области стандартизации?
12. Какие международные и региональные организации по стандартизации вы знаете?
13. Каков порядок применения международных (региональных) стандартов в Российской Федерации?
14. Федеральный закон №280 «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ» (от 3 августа 2018 года).
15. ГОСТ 33980-2016 «Продукция органического производства Правила производства, переработки, хранения, транспортирования».
16. ГОСТ Р 56508-2015 «Продукция органического производства. Правила производства, хранения, транспортирования».
17. ГОСТ Р 56104-2014 «Продукты пищевые органические. Термины и определения».
18. ГОСТ Р 57022-2016 «Порядок проведения добровольной сертификации органического производства».
19. Локальная отраслевая программа «Органическое сельское хозяйство» в рамках приоритетного проекта «Экспорт продукции АПК».
20. Требования к производству и сертификация.
21. Критерии, которым должно отвечать производство органической продукции, получающей российский знак «ОРГАНИК».
22. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства.
23. Порядок использования графического изображения (знака) органической продукции единого образца.
24. Единый государственный реестр производителей органической продукции.

Раздел 2. «Потребительские свойства продукции и показатели безопасности»

1. Какова сущность понятия «качество продукции»?
2. Что понимают под свойством продукции и показателем качества?
3. Что такое единичные, комплексные, базовые и определяющие показатели качества?
4. Какие вы знаете виды значений показателей качества?
5. Что означает термин «уровень качества продукции»?
6. Приведите номенклатуру потребительских свойств и показателей качества продукции.
7. На какие группы делят потребительские свойства и показатели качества?
8. Охарактеризуйте показатели назначения, надежности, эргономические, эстетические, экологические, безопасности.
9. Какие существуют градации качества продукции?
10. Охарактеризуйте существующие дефекты продукции.
11. Какие методы оценки качества продукции вы знаете?
12. В чем сущность экспериментального, расчетного, органолептического и социологического методов?
13. Как осуществляют оценку качества сельскохозяйственной продукции органолептическим методом?
14. Каковы формы выражения показателей качества продукции, применяемые в ГОСТах?
15. Что понимают под контролем качества?
16. Какие существуют разновидности контроля сырья, готовой продукции и параметров технологических процессов?

Раздел 3. «Оценка соответствия продукции животноводства»

1. Оценка качества питьевого молока и сливок.
2. Оценка качества кисломолочных напитков и продуктов.
3. Оценка качества сметаны.
4. Оценка качества творога.
5. Оценка качества сыров.
6. Оценка качества масла сливочного.
7. Оценка качества мороженого.
8. Оценка качества молочных консервов (самостоятельное изучение)
9. Приборы для оценки качества молочных продуктов.
10. Содержание и фракционный состав белков молока.
11. Содержание и значение лактозы в молоке.
12. Биологическая ценность белков молока.
13. Сущность рефрактометрического метода определения белка и лактозы в молоке.
14. Посторонние химические вещества молока. Пути их попадания и влияние на микробиологические процессы?
15. Свойства коровьего молока: физические, химические, бактерицидные.
16. Пороки молока и причины их возникновения.
17. Является ли плотность молока показателем содержания в нем жира?
18. Какое молоко будет иметь плотность выше нормальной – снятое или разбавленное?
19. Чем обусловлена кислотность молока?
20. Что такое градус кислотности по Тернеру, и как ее определяют?
21. Как можно простейшим способом определить повышенную кислотность молока?
22. Каким требованиям должно соответствовать заготавливаемое молоко?
23. Каково среднее содержание жира в молоке разных видов животных?
24. Что такое базисная жирность молока?
25. Перечислите технологические свойства молока.
26. Как влияет содержание казеина на сыропригодность молока?
27. Величина жировых шариков молока и их влияние на качество молока для маслоделия.

28. Общая характеристика мяса убойных животных.
29. Требования к качеству скота для убоя.
30. Правила приемки убойного скота.
31. Пищевая ценность мяса.
32. 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).
33. Требования к качеству мяса.
34. Клеймение и маркировка мяса.
35. Птица сельскохозяйственная для убоя, мясо птицы.
36. По каким органолептическим показателям оценивается качество колбасных изделий?
37. Как определяется массовая доля влаги в колбасных изделиях?
38. В чем заключается сущность определения массовой доли соли?
39. Как проводится качественная реакция на крахмала.
40. Принцип количественного определения массовой доли крахмала в колбасе.
41. Каковы количественные и качественные показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота?
42. Перечислите половозрастные группы животных при определении категорий упитанности.
43. От животных каких категорий упитанности получают мясо наилучшего качества?
44. Мясо какой категории упитанности не допускается в торговлю, а используется для промпереработки или в общественном питании?
45. Дайте определение понятию «убойный выход».
46. Химический состав и пищевая ценность мяса.
47. Морфологический состав мяса. Краткая характеристика мышечной, соединительной, жировой и костной тканей; их влияние на пищевую ценность мяса.
48. Послеубойные изменения в мясе.
49. Как проводится санитарная оценка качества мяса.
50. Виды порчи мяса: загар, ослизнение, плесневение, гниение.
51. Причины и условия возникновения пороков мяса, мероприятия по их предупреждению.
52. Какие основные показатели качества положены в основу деления куриных яиц на категории?
53. В чем отличие химического состава белка и желтка куриного яйца?
54. Почему сырые яйца водоплавающей птицы не используют в кулинарии?
55. Какие вещества обуславливают: а) энергетическую; б) биологическую; в) физиологическую ценность?
56. Укажите наиболее ценные вещества яйца.
57. Какой принцип положен в основу деления яиц на: а) виды; б) категории?
58. Какой мед называют натуральным?
59. Как классифицируют мед по способу получения?
60. От чего зависит цвет меда?
61. Какие вещества входят в состав меда?
62. Дайте характеристику сахаров, входящих в состав меда.
63. В чем состоит процесс созревания меда, почему незрелый мед плохо хранится?
64. Что такое водность меда, от чего зависит величина водности, как она определяется? Значение гигроскопичности меда?
65. Что такое вязкость меда, почему ее необходимо учитывать при определении качества меда?
66. Что такое кристаллизация меда, как можно ее ускорить или замедлить?
67. Какие процессы происходят при закисании меда? Почему закисание недопустимо и как его предотвратить?
68. Какие существуют методы торговой классификации медов? По каким признакам ведется классификация?
69. Каковы принципы классификации медов?
70. Какие методы можно использовать для определения натуральности меда?
71. Действие нагревания на мед. Почему при расфасовке закристаллизовавшийся мед нельзя распускать при температуре выше 60°C?
72. Тара для меда и особенности упаковки продукта.
73. Оптимальные условия хранения меда.
74. Какие вещества входят в состав воска?
75. Охарактеризуйте важнейшие физические свойства натурального воска.
76. Какими методами производится определение натуральности воска?
77. Что такое эмульгирование воска, почему оно нежелательно и как можно это явление предотвратить?
78. Какие вам известны сорта воска?
79. Как влияет влажность и твердость воска на качество изготовленной из него вошины?
80. Методы определения влажности и твердости воска.
81. Почему нельзя использовать для переработки воска металлическую нелуженую посуду?
82. Как очистить воск от механических примесей?
83. Какие вы знаете виды воскового сырья, правила его хранения?
84. Как определить влажность и восковитость воска?
85. Методы определения качества вошины.
86. Способы сбора, консервирования и хранения цветочной пыльцы, собранной пчелами.
87. Способы сбора и хранения прополиса.
88. Обязательные санитарно-гигиенические правила производства и хранения биологически активных продуктов пчеловодства.

89. Каким кондициям должны соответствовать биологически активные продукты пчеловодства в соответствии с республиканскими стандартами или республиканскими техническими условиями?

2.2 Промежуточная аттестация

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).

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

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

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
3102	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 – 45 шт., стол преподавателя – 2 шт., стулья – 135 шт., экран, 1 шт., проектор NEC V302X(G), 1 шт., компьютер – 1 шт., меловая доска – 1 шт., кафедра для выступления – 1 шт.	
3113	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 – 21 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 35 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт., системный блок – 1 шт., колонки – 1 шт., клавиатура – 1 шт., доска маркерная комбинированная – 1 шт., интерактивная панель Samsung Flip – 1 шт.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
8.1. Рекомендуемая литература			
8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев	Производство и переработка продукции животноводства: Учебник	ИНФРА-М, 2021
Л1.2	Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатагуллин, Н.А. Балакирев	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие	5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Хабаров Н.Н., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Манжесов В. И.	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник для студентов, обучающихся по спец. 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010
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.	

