

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдулина Е.А.
31.08.2021



рабочая программа дисциплины (модуля)

Технологии первичной переработки продукции животноводства

Учебный план

36.02.02-21-11-1СЗ.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 - 4

в том числе:

контактная работа

88

самостоятельная работа

46

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		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 2021 г.

Программу составил(и):
Преподаватель СПО, Шенцева Анна Владимировна



Рабочая программа дисциплины
Технологии первичной переработки продукции животноводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ (уровень подготовки кадров высшей квалификации). (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 19.04.2021 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании
Агроколледжа

Протокол №1 от 31 августа 2021 г.

Срок действия программы: 2021-2024 уч.г.

Директор Агроколледжа  Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
Комиссией Агроколледжа

Протокол №1 от 31 августа 2021 г.

Председатель методической комиссии  Вербицкая Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 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 2023-2024 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 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

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:	
2.1 Входной уровень знаний:	
2.1.1	Производство и первичная переработка продукции животноводства
2.1.2	Содержание сельскохозяйственных животных
2.1.3	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
2.1.4	Биотехника размножения, акушерство и гинекология сельскохозяйственных животных
2.1.5	Кормопроизводство
2.1.6	Микробиология, санитария и гигиена
2.1.7	Основы зоотехнии
2.1.8	Сельскохозяйственная биотехнология
2.1.9	Этология с основами зоопсихологии
2.1.10	Анатомия и физиология животных
2.1.11	Естественная резистентность сельскохозяйственных животных и пути ее повышения
2.1.12	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
2.1.13	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Дисциплина не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик.

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	

ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	

Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 2.2: Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 2.3: Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	-виды, технологические процессы производства продукции животноводства;
3.1.2	-методику расчета основных технологических параметров производства;
3.1.3	-технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);
3.1.4	-действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
3.1.5	-основные методы оценки качества продукции животноводства.
3.2	Уметь:
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.
3.3	Владеть:

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
Раздел 1. Общее животноводство								
1.1	Сведения о строении и свойствах организма. Происхождение и одомашнивание /Лек/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.2	История развития животноводства /Ср/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9			Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.3	Основы разведение сельскохозяйственных животных /Лек/	4	10	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		10	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.4	Оценка животных по экстерьеру и конституции /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.5	Основные пороки и недостатки экстерьера сельскохозяйственных животных. Пунктирная оценка экстерьера сельскохозяйственных животных /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.6	Измерительные инструменты и основные промеры сельскохозяйственных животных. Обработка промеров. Вычисление индексов телосложения животных /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование

1.7	Учет роста и развития молодняка сельскохозяйственных животных /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.8	Оценка животных по мясной продуктивности /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.9	Оценка молочного чкота и быков-производителей по качеству потомства /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.10	Составление родословных. Оценка сельскохозяйственных животных по происхождению /Пр/	4	4	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.11	Методы разведения сельскохозяйственных животных /Пр/	4	4	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.12	Разведение сельскохозяйственных животных /Ср/	4	10	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3			Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
Раздел 2. Частное животноводство								
2.1	Скотоводство и технология производства молока и говядины /Лек/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование

2.2	Породы крупного рогатого скота. Молочная продуктивность коров и методы её учета /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.3	Определение годовой потребности в кормах для стада крупного рогатого скота. Расчет выхода продукции скотоводства по годовому обороту стада /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.4	Тема 5. Свиноводство и технология производства свинины /Лек/	4	4			4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1	
2.5	Технология производства молока и говядины /Ср/	4	8	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3			Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.6	Свиноводство и технология производства свинины /Лек/	4	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		8	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.7	Воспроизводительные качества свиней /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.8	Расчет производства свинины при поточной системе /Пр/	4	4	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование

2.9	Особенности кормления супоросных свиноматок, хряков-производителей и молодняка свиней /Ср/	4	6				Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1	
2.10	Овцеводство и технология производства шерсти и баранины /Лек/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.11	Виды шерсти, её строение /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.12	Физические свойства шерсти /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.13	Технология производства молока, мяса и шерсти /Ср/	4	4				Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1	
2.14	Коневодство и технология производства продукции коневодства /Лек/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.15	Масти лошадей /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование

2.16	Рабочие качества лошадей /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.17	Особенности кормления разных половозрастных групп лошадей /Ср/	4	4				Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1	
2.18	Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы /Лек/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.19	Породы сельскохозяйственной птицы /Пр/	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.20	Производство яиц и мяса птицы /Пр/	4	4	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
2.21	Особенности кормления цыплят-бройлеров и кур-несушек /Ср/	4	8	ОК 2 ОК 7 ПК 2.1			Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1	Собеседование
2.22	Подготовка к зачету /ЗачётСОц/	4	0	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3			Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1	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 Свиньи 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. Сортовая разрубка туш крупного рогатого скота.
25. Сортовая разрубка туш свиней.
26. Сортовая разрубка туш овец.
27. Сортовая 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 оглушения 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 amino-аммиачного азота.
57. Химическая реакция с сернокислой 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 прогрева 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 диастазного 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"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
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.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
8.1. Рекомендуемая литература			
8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Родионов Г.В., Арилов А.Н., Арылов Ю.Н., Тюрбеев Ц.Б	Животноводство	СПб.: Лань, , 2021
Л1.2	Киселев Л.Ю.	Основы технологии проихводства и первичной обработки продукции животноводства	СПб.: Лань, 2012
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Мурусидзе Д.Н., Легеза В.Н.Филонов Р.Ф.	Технология производства продукции животноводства	М.: Колос, 2005
Л2.2	Макарцев Н.Г.	Технология производства и переработки животноводческой продукции	Калуга:"Манускрипт", 2005
Л2.3	Макарцев Н.Г., Торопова Л.В., Архипов А.В.	Технологические основы производства и переработки продукции животноводства	М.:Изд-во МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2013
Л2.4	Волков А.Д.	Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства: Учебное пособие	СПб.: Лань, 2008
Л2.5	М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукции животноводства: Учебник для вузов	СПб.: Лань, 2010
8.1.3. Материалы, разработанные ППС кафедры			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Кишняйкина Е.А., Белова С.Н.	Технология производства продукции животноводства: практикум	Кемерово: КемГСХИ, 2016
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ЭБС "Лань"		
Э2	ЭБС "Agrolib"		
Э3	ЭБС "Znanium"		

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

