

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



рабочая программа дисциплины (модуля)

ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРО ВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Учебный план

36.02.02-22-11-1СЗ.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

278

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой - 5

в том числе:

контактная работа

200

самостоятельная работа

78

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		5 (3.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Неделя	15		11 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	44	44	56	56	100	100
Практические	44	44	56	56	100	100
Итого ауд.	88	88	112	112	200	200
Контактная работа	88	88	112	112	200	200
Сам. работа	42	42	36	36	78	78
Итого	130	130	148	148	278	278

Кемерово 2022 г.

Программу составил(и):
Преподаватель СПО, Казакова Т.А. 

Рабочая программа дисциплины
Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

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 23.06.2022 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании
агроколледжа


Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

Срок действия программы: 2022-2025 уч.г.

Директор агроколледжа  Шайдулина Татьяна Борисовна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа

Протокол №1 от 31.08.2022 г.

Председатель методической комиссии  Вербицкая Наталья Валериевна

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

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов теоретических и практических знаний, позволяющих им осуществлять приемку, хранение, транспортировку, реализацию и контроль качества продукции животноводства.

Задачи:

- владеть методами оценки качества животного сырья и продуктов его переработки;
- изучение технологий транспортировки продукции животноводства;
- знать основные режимы и способы хранения сырья и готовой продукции животноводства, а так же их сроки реализации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1 Входной уровень знаний:	
2.1.1	Анатомия и физиология животных
2.1.2	Сельскохозяйственная биотехнология
2.1.3	Основы зоотехнии
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Основы ветеринарии

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

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

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	

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

ПК 3.3: Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

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

ПК 3.4: Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

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

ПК 3.5: Реализовывать продукцию 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	- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;
3.1.2	- технологии ее хранения;
3.1.3	- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения животноводческой продукции;
3.1.4	- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
3.1.5	- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции,
3.1.6	- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
3.1.7	- условия транспортировки продукции животноводства;
3.1.8	- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
3.1.9	- порядок реализации продукции животноводства;
3.1.10	- требования к оформлению документов.
3.2	Уметь:
3.2.1	- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
3.2.2	- рассчитывать площади размещения животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
3.2.3	- составлять план размещения продукции;
3.2.4	- соблюдать сроки и режимы хранения;
3.2.5	- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
3.2.6	- определять качество сырья, подлежащего переработке;
3.2.7	- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
3.2.8	- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной;
3.2.9	- готовить продукцию к реализации;
3.2.10	- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
3.2.11	- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам
3.2.12	продукции и процессов.
3.3	Владеть:
3.3.1	- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
3.3.2	- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
3.3.3	- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
3.3.4	- определения качества продукции животноводства при хранении и транспортировке.

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. Технология молока и молочных продуктов							
1.1	Тема 1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека /Лек/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.2	Практическая работа №1. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров /Пр/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест

1.3	Тема 2. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов /Лек/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.4	Практическая работа №2. Влияние различных факторов на состав и свойства молока /Пр/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.5	Тема 3. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению /Лек/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.6	Практическая работа №3. Экология, ее влияние на организм животных и качество молока, используемого в питании населения и производстве молочных продуктов /Пр/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.7	Тема 4. Учет и первичная обработка молока на ферме /Лек/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.8	Практическая работа №4. Транспортирование и реализация молока /Пр/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.9	Практическая работа №5. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии /Пр/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.10	Тема 5. Хранение, транспортировка и реализация молока и молочных продуктов /Лек/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест

1.11	Практическая работа №6. Характеристика методов и способов хранения молока и молочных продуктов, условия транспортировки, и сроки реализации /Пр/	4	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
1.12	Работа в литературой. Составление реферата /Ср/	4	22	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5			Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
Раздел 2. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов								
2.1	Тема 6. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение /Лек/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
2.2	Практическая работа №7. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное) /Пр/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
2.3	Практическая работа №8. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов /Пр/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
2.4	Тема 7. Хранение, транспортировка и реализация мяса и мясных продуктов /Лек/	4	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		8	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
2.5	Практическая работа №9. Характеристика методов и способов хранения, условия транспортировки, и сроки реализации /Пр/	4	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест

2.6	Работа в литературой. Составление реферата /Ср/	4	20	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5			Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
	Раздел 3. Технология хранения и транспортировки продукции птицеводческой отрасли							
3.1	Тема 8. Общая характеристика мясной и яичной продуктивности сельскохозяйственной птицы /Лек/	5	10	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		10	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
3.2	Практическая работа №10. Транспортировка сельскохозяйственной птицы на мясокомбинат /Пр/	5	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		8	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
3.3	Работа в литературой. Составление реферата /Ср/	5	16	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5			Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
	Раздел 4. Сельскохозяйственные животные как сырье для промышленности							
4.1	Тема 9. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных /Лек/	5	10	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		10	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
4.2	Практическая работа №11. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат /Пр/	5	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		12	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест
4.3	Тема 10. Порядок приема и сдачи животных для убоя /Лек/	5	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		12	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование, тест

4.4	Практическая работа №12. Комплексная оценка качества мяса /Пр/	5	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		12	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседов ание, тест
4.5	Тема 11. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья /Лек/	5	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		12	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседов ание, тест
4.6	Практическая работа №13. Сырье животного происхождения. Пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение /Пр/	5	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		12	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседов ание, тест
4.7	Тема 12. Хранение, транспортировка и реализация сырья животного происхождения /Лек/	5	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		12	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседов ание, тест
4.8	Практическая работа №14. Характеристика методов и способов хранения, условия транспортировки, и сроки реализации /Пр/	5	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5		12	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседов ание, тест
4.9	Работа в литературой. Составление реферата /Ср/	5	20	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5			Л1.1Л2.1 Э1	Собеседов ание
4.10	Подготовка к зачёту с оценкой /ЗачётСОц/	5	0	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5			Л1.1Л2.1	Собеседов ание, тест

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования

1. Современное состояние и перспективы развития переработки продуктов животноводства в России.
2. Мясные качества основных видов сельскохозяйственных животных, используемых как сырье для мясоперерабатывающей промышленности.
3. Организация заготовок убойных животных.
4. Способы и организация транспортировки убойных животных.
5. Типы предприятий по переработке убойных животных и их особенности.
6. Предубойная подготовка животных. Условия и режим предубойной выдержки с учетом вида и возраста скота и птицы.
7. Факторы, влияющие на качество мяса после убоя животных.
8. Морфологический состав туш животных разных видов.
9. Основные виды тканей, входящих в тушу. Их морфологический и химический состав.
10. Химический состав и свойства мяса. Влияние различных факторов на химический состав мяса.
11. Особенности мяса сельскохозяйственной птицы.
12. Процессы, происходящие в туше после убоя животных. Стадии созревания мяса и их особенности.
13. Непищевые отходы и классификация.
14. Пороки, возникающие в мясе при хранении и методы их устранения.
15. Субпродукты, их классификация, обработка, использование и пищевая ценность.
16. Кровь: ее состав, сбор, консервирование, обработка и использование.
17. Животные жиры. Их переработка, хранение и использование.
18. Кишечное сырье. Его номенклатура, обработка, консервирование и использование.
19. Кожевенное сырье. Классификация, первичная обработка, консервирование, хранение и использование шкур убойных животных в различных производствах.
20. Физико-химические и технологические свойства мяса.
21. Ферменты молока и их значение в молочном деле.
22. Минеральные вещества и витамины молока их характеристика.
23. Современное состояние и перспективы развития молочной промышленности.
24. Факторы, влияющие на состав и технологические свойства молока.
25. Микрофлора молока и ее характеристика.
26. Биохимические и бактерицидные свойства молока.
27. Источники бактериального загрязнения молока.
28. Состав и свойства козьего молока и кобылицы.
29. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.
30. Химический состав коровьего молока и его краткая характеристика.
31. Транспортировка скота и птицы автотранспортом.
32. Транспортировка скота и птицы железнодорожным транспортом.
33. Перегон животных.
34. Мероприятия по профилактике травматизма и стресса у животных при транспортировке.
35. Порядок сдачи и приемки убойных животных по живой массе и упитанности.
36. Порядок сдачи и приемки убойных животных по массе и качеству мяса.
37. Замораживание мяса и мясопродуктов. Способы и их оценка. Изменения в мясе при замораживании.
38. Первичная и термическая обработка молока.
39. Качественная оценка молока при приеме на молочных заводах.
40. Стандартизация и методика определения упитанности крупного рогатого скота.
41. Условно-годное мясо. Методы обезвреживания условно-годного мяса.
42. Технология производства мясо-костной муки.
43. Разрубка туш и сортовая оценка говядины. ГОСТ.
44. Разрубка туш и сортовая оценка баранины. ГОСТ.
45. Разрубка туш и сортовая оценка свинины. ГОСТ.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Офисный пакет LibreOffice

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
Лекционные занятия проводятся в аудитории 1214 "Лекционная аудитория" Для обеспечения образовательного процесса используется следующее оборудование: Столы ученические и стулья, кафедра для выступления, тумба-витрина, меловая учебная доска, мультимедийное оборудование (экран, системный блок, колонки, клавиатура) Практические занятия проводятся в аудитории 1320 "Кабинет частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства; лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства" Для обеспечения образовательного процесса используется следующее оборудование: плакаты учебные; столы ученические и стулья; кафедра для выступлений; меловая учебная доска			
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	Киселев Л.Ю.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2013
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	В.А. Домарецкий	Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие	М.: Форум, 2008
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ЭБС "Лань"		

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

