

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Факультет агротехнологический

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер *№ 05-1/РСН(С). 31*

**Технология первичной переработки продуктов
животноводства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план **b36030202_23_1_РГСЖ.plx.plx**
Направление - Зоотехния

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/лет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану **108**
в том числе:
аудиторные занятия **48**
самостоятельная работа **60**

Виды контроля в семестрах:
зачеты **8**

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	16 1/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
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:

Направление - Зоотехния

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

старший преподаватель Мырьянова Туйяара Павловна 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.05 2023 г. № 110


Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой

 Каримова З.

Протокол заседания кафедры от 10.05 2023 г. № 25

Председатель МК факультета

 Красникова В.П.

Протокол заседания МК факультета от 15.06 2023 г. № 8

Декан

 15.06 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины - формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины – изучение процессов, происходящих в продукции животноводства после убоя и нахождение оптимальных условий для максимального сохранения их качества, и сокращения потерь; изучение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества продукции животноводства.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-3: Демонстрирует навыки применения различных методов мониторинга обменных процессов, а также осуществляет контроль качества сырья и продуктов животного и растительного

Знать:

знание различных методов определения качества сырья и продуктов животного происхождения;

Уметь:

пользоваться методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения;

Владеть:

методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	- основные понятия и термины в области переработки продуктов животноводства;
2.1.2	- роль сырья в формировании качества продуктов;
2.1.3	- показатели качества и безопасности мясных и молочных продуктов;
2.1.4	- морфологию и химический состав тканей мяса, молока;
2.1.5	- классификацию и характеристику ассортимента основных групп мясных продуктов;
2.1.6	- процессы происходящие при производстве и хранении;
2.1.7	- требования к качеству, маркировке, упаковке, условиям и срокам хранения и транспортирования продукции животноводств.
2.1.8	-методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения.
2.2 Уметь:	
2.2.1	- использовать методы идентификации продуктов животноводства в соответствии с нормативно-технической документацией;
2.2.2	- проводить экспертизу и составлять заключение о качестве продукции животноводства.
2.3 Владеть:	
2.3.1	- технологическими схемами убоя и переработки мяса убойных животных и птицы, мясопродуктов, молочных продуктов;
2.3.2	- методиками определения качества мяса и молока;
2.3.3	- методиками проведения идентификации и экспертизы мясной и молочной продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.31
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Скотоводство
3.1.2	Птицеводство
3.1.3	Свиноводство
3.1.4	Кормление животных

3.1.5	Разведение животных
3.1.6	Механизация и автоматизация животноводства
3.1.7	Морфология и физиология животных

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Преддипломная практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	16 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Первичная переработка убойных животных					
1.1	Транспортирование, приемка и содержание скота и птицы на предприятиях мясной промышленности /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.2	Переработка крупного рогатого скота /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.3	Определение свежести мяса говядины, свинины /Лаб/	8	4	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.4	Переработка свиней /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.5	Переработка свиней /Пр/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	

1.6	Переработка птицы /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.7	Переработки птицы /Ср/	8	10	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.8	Определение свежести мяса птиц /Лаб/	8	6	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.9	Обработка кишок /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.10	Обработка кишок /Ср/	8	10	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.11	Обработка пищевых субпродуктов /Ср/	8	10	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.12	Обработка пищевых субпродуктов /Пр/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.13	Обработка шкур /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.14	Обработка, пороки шкур /Ср/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.15	Переработка крови /Ср/	8	8	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.16	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
1.17	Способы холодильной обработки мяса /Пр/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.1, Л1.2, Л2.1	
	Раздел 2.Первичная обработка, транспортирование и хранение молока					
2.1	Первичная обработка и транспортирование молока /Лек/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.3, Л2.1	
2.2	Первичная обработка и транспортирование молока /Ср/	8	10	ИД-ЗОПК -1	Л1.3, Л2.1	
2.3	Приемка и оценка качества молока /Лаб/	8	6	ИД-ЗОПК -1	Л1.3, Л2.1	
2.4	Способы очистки молока /Пр/	8	2	ИД-ЗОПК -1	Л1.3, Л2.1	
2.5	Оборудование для охлаждения, хранения /Ср/	8	10	ИД-ЗОПК -1	Л1.3, Л2.1	
2.6	Оборудование для охлаждения, хранения /Пр/	8	4	ИД-ЗОПК -1	Л1.3, Л2.1	
2.7	Расчеты /Пр/	8	4	ИД-ЗОПК -1	Л1.3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1.	Т.Ю. Гусева	Технология первичной переработки продукции животноводства.	КГСХА, 2021 — Часть 2 — 2021. — 110 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252104
Л1.2.	О. Н. Прохоров.	Технология первичной переработки продукции животноводства : учебное пособие.	Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 189 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143054
Л1.3.	Степанова, Н. Ю.	Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие.	Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162650 .

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

Л 2.1.	Семенченко, С. В.	Технология первичной переработки продукции животноводства: практикум : учебное пособие.	Донской ГАУ, 2022. — 50 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315
--------	-------------------	---	--

7.2. Перечень электронных ресурсов	
Э 1.	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/ ;
Э 2.	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: http://e.lanbook.com ;
Э 3.	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э 4.	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э 5.	Электронный каталог Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»;
Э 6.	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
Э 7.	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э 8.	Moodle.ysaa.ru
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016
7.3.3	Adobe Reader
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
7.4.2	федеральный портал Российское образование
7.4.3	Википедия
7.4.4	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	

№1.226 Учебная аудитория.

Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2

Оборудование:

- 1) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000
- 2) экран на штативе ScreenMedia
- 3) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz)

Учебная мебель:

- 1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером
- 2) Стол рабочий
- 3) Стол учебный 3хместный
- 4) Стул ученический регулируемый
- 5) Стул «Черный»

2.203 Учебная аудитория Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов.

Кабинет № 57, площадь – 53,3 м2

Оборудование:

- 1) Гомогенизатор Daihan HG-15A
- 2) Магнитная мешалка ES-6120
- 3) Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ
- 4) Термостат суховоздушный ТС-80
- 5) Холодильник
- 6) Электроплитка Мечта-212Т
- 7) Весы ВСП-6/1-3К
- 8) Мясорубка
- 9) Пресс-форма д/ветчины
- 10) Шприц колбасный горизонтальный
- 11) Центрифуга ЦЛУ-1

Учебная мебель:

- 1) Доска 3элементная д/написания мелом и фломастером
- 2) Стол д/титрования
- 3) Стол д/весов
- 4) Навесной сушильный стенд д/посуды
- 5) Стол д/хроматографии
- 6) Стол лабораторный
- 7) Стол лабораторный электрифицированный
- 8) Стол островной
- 9) Стол пристенный
- 10) Стол мойка 2 чаши
- 11) Стол физ. электрифицированный
- 12) Тумба подкатная
- 13) Шкаф сушильный
- 14) Шкаф вытяжной
- 15) Шкаф д/лабораторной посуды
- 16) Шкаф общелабораторный
- 17) Табурет винтовой

Moodle. Ауд.№ 2.114 Помещение для самостоятельной работы.

Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1. 0.31 Технология первичной переработки продуктов животноводства определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Б1. 0.31 Технология первичной переработки продуктов животноводства предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине Б1. 0.31 Технология первичной переработки продуктов животноводства определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

10.5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)

10.6. Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).

10.7. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).

10.8. Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).

10.9. Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся


Дисциплина (модуль) Б1.О.31 Технология первичной переработки продуктов животноводства
Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния
Направленность (профиль) образовательной программы Разведение, генетика и селекция
животных
Квалификация выпускника бакалавр
Общая трудоемкость / ЗЕТ 108 / 3

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от № 972 от 22.09.2017.

Разработчик(и) программы ст. преп.  /Мырьянова Т.П./
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы  /Гоголева П.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 110 от « 22.05 » 2023 г.

Зав.профилирующей кафедрой  /Захарова Л.Н./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 25 от « 10 » 05 2023 г.

Председатель МК факультета  /Черкашина А.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 8 от « 15 » 06 2023 г.

Декан факультета  /Сидоров А.А./
подпись фамилия, имя, отчество

« 15 » 06 2023 г.

**1. Перечень компетенций и индикаторов достижений
учебной дисциплины (модуля)**

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-3. ОПК-1 Демонстрирует навыки применения различных методов мониторинга обменных процессов, а также осуществляет контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2		
ОПК-1	<p>Знать: - основные понятия и термины в области переработки продуктов животноводства;</p> <p>- роль сырья в формировании качества продуктов;</p> <p>- показатели качества и безопасности мясных и молочных продуктов;</p> <p>- морфологию и химический состав тканей мяса, молока;</p> <p>- классификацию и характеристику ассортимента основных групп мясных продуктов;</p> <p>- процессы происходящие при производстве и хранении;</p> <p>- требования к качеству, маркировке, упаковке, условиям и срокам хранения и транспортирования продукции животноводств.</p> <p>- методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Уметь: - использовать методы идентификации</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Тестирование,</p> <p>Контрольная работа (опрос, задания)</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Зачет</p>

	<p>продуктов животноводства в соответствии с нормативно-технической документацией;</p> <p>- проводить экспертизу и составлять заключение о качестве продукции животноводства.</p> <p>Владеть: - технологическими схемами уоя и переработки мяса убойных животных и птицы, мясопродуктов, молочных продуктов;</p> <p>- методиками определения качества мяса и молока;</p> <p>- методиками проведения идентификации и экспертизы мясной и молочной продукции.</p>	
--	---	--

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл.</p> <p>2 (неудовлетворительно)</p> <p>Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл.</p> <p>3 (удовлетворительно)</p> <p>Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл.</p> <p>4 (хорошо)</p> <p>Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом</p>	<p>86 – 100 балл.</p> <p>5 (отлично)</p>

	<p>материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	Зачтено
--	--	---------

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков в процессе освоения образовательной программы

Перечень оцениваемых компетенций - *ОПК-1*.

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тесты

Для оценки компетенции ОПК-1:

1. Укажите массовую долю жира в обезжиренном молоке:

- 1) 0,1%
- 2) 0,05 %
- 3) 0,7 %
- 4) 0,5 %

2. Приемке подлежит молоко следующего качества:

- 1) высший сорт
- 2) первый сорт
- 3) второй сорт
- 4) все эти сорта

3. Способы очистки молока:

- 1) механическая
- 2) механическая и ручная
- 3) ручная
- 4) отстаивание

4. Условия хранения молока:

- 1) -10 °С

2) -2 °C

3) 4-8 °C

4) 12 °C

5. Показатель кислотности молока высшего сорта:

1) 16-18 °T

2) 20 °T

3) 21 °T

4) 19 °T

6. Показатель свежести молока:

1) бактериальная обсемененность

2) кислотность

3) степень чистоты

4) температура

7. Когда создана молочная промышленность?

1) 1873 г

2) 1950-60 г

3) 1930 г

4) 1860 г

8. Качество молока соответствует ГОСТ Р:

1) 12363

2) 16264

3) 52054-2003

4) 14263

9. Вид тары, в которых доставляют молоко:

1) фляга, цистерны

2) бочки

3) ведро

4) бидон (10 л)

10. Основные ферменты, указывающие на степень пастеризации молока:

- 1) пероксидаза, фосфатаза
- 2) редуктаза
- 3) каталаза
- 4) липаза

11. Влияние тепловой обработки молока на состав и свойства молока:

- 1) улучшение вкуса молока, уничтожение микробов, удлинение срока хранения
- 2) удлинение срока
- 3) сохранение вкусовых свойств молока
- 4) улучшение вкуса

12. Какой фермент является наиболее чувствительным к нагреванию?

- 1) редуктаза
- 2) фосфатаза
- 3) лактаза
- 4) липаза

13. Задачи технологии производства молока:

- 1) сохранение всех ценнейших природных качеств молока
- 2) расширение ассортимента молочных продуктов
- 3) снижение производственных потерь
- 4) повышение эффективности производства

14. Акт на неконденционное молоко составляется:

- 1) по стандартной форме в трех экземплярах
- 2) по определенной форме актов в трех экземплярах в присутствии сдатчиков
- 3) в произвольной форме
- 4) в присутствии незаинтересованного члена

15. Факторы, влияющие на степень пастеризации молока:

- 1) бактериальная обсемененность
- 2) механические примеси
- 3) состав молока
- 4) активная кислотность

16. Пищевая ценность молока характеризует:

- 1) калорийность
- 2) вкусовые качества
- 3) состав молока
- 4) все эти качества

17. Какой процесс называют обвалкой?

- 1) отделение мяса от костей
- 2) отделение сухожилий, соединительной ткани, хрящей, мелких костей от мяса
- 3) разделка мяса на отруби
- 4) измельчение мяса

18. Какой процесс называют жиловкой?

- 1) отделение мяса от костей
- 2) отделение сухожилий, соединительной ткани, хрящей, мелких костей от мяса
- 3) разделка мяса на отруби
- 4) измельчение мяса

19. Основные задачи предприятий мясной промышленности в условиях рыночных отношений:

- 1) повышение качества выпускаемой продукции, рациональное использование сырья
- 2) снижение себестоимости
- 3) организация маркетинга и учет конъюнктуры потребительского рынка
- 4) все эти задачи

20. Что является сырьем для мясной промышленности?

- 1) части тела животных и птицы
- 2) продуктивные сельскохозяйственные животные и птицы
- 3) овощи
- 4) крупы

21. Способы перевозки скота и птицы

- 1) железнодорожный и водный транспорт, гон, автомашины
- 2) самолеты
- 3) вертолеты
- 4) пароходы

22. Укажите срок действия ветеринарного свидетельства

- 1) три дня с момента выдачи
- 2) одна неделя
- 3) один месяц
- 4) не более 15 суток

23. По каким показателям сортируют животных при приемке по живой массе?

- 1) по полу
- 2) по весу
- 3) по категориям
- 4) по возрасту и категориям упитанности

24. Цель предубойной выдержки птицы

- 1) освобождение пищеварительного тракта от кормовых и пометных масс, осложняющих обработку тушек
- 2) очистка от грязи
- 3) очистка от помета
- 4) освобождение зоба

25. Почему производят оглушение животных?

- 1) для обездвиживания животных
- 2) для поражения нервной системы
- 3) для поражения головного мозга
- 4) для лишения чувствительных восприятий

26. Каких животных оглушают?

- 1) МРС
- 2) КРС, свиней
- 3) кроликов
- 4) птицы

27. Какие способы оглушения используются?

- 1) электрический ток
- 2) механическое воздействие
- 3) использование газа и химических веществ
- 4) все эти способы

28. С какой целью проводят поддувки туш сжатым воздухом?

уменьшает срывы мяса и жира

уменьшает повреждения шкуры

ослабевает связь шкуры с поверхностным слоем туши

все эти перечисленные цели

29. Какую форму клейма используют при клеймении мяса тощей категории?

- 1) круглая
- 2) треугольник
- 3) квадрат
- 4) ромб

30. Какую форму клейма используют при клеймении мяса первой категории?

- 1) круглая
- 2) треугольник
- 3) квадрат
- ромб

31. Какую форму клейма используют при клеймении мяса второй категории?

1. круглая
2. треугольник
3. квадрат
4. ромб

32. В чем состоит цель предварительного охлаждения тушек птицы перед удалением внутренних органов?

- 1) для ускорения процесса
- 2) для сокращения потерь жира при удалении внутренних органов
- 3) для облегчения этой операции
- 4) для качественной обработки птиц

33. В чем отличие в извлечении внутренних органов у крупного и мелкого рогатого скота?

- 1) разные конвейерные столы
- 2) отличаются устройства растяжки
- 3) у мелкого рогатого скота желудочно-кишечный тракт и ливер извлекают без их разделения вместе с языком
- 4) используют разные ножи

34. Назовите способы убоя птицы

- 1) наружный и внутренний способы
- 2) односторонний способ
- 3) двусторонний способ
- 4) трёхсторонний способ

35. Назовите виды птицы, перерабатываемых в мясной промышленности

- 1) куры, утки, гуси, индейки
- 2) канарейки
- 3) фазаны
- 4) цесарки

36. При обработке какой птицы производят доошипку?

- 1) старой птицы
- 2) водоплавающей птицы
- 3) сухопутной птицы
- 4) цесарки

37. Назовите виды потрошения птиц

- 1) полное потрошение и полупотрошение
- 2) удаление кишечника с клоакой
- 3) удаление зоба
- 4) удаление трахеи

38. Что такое субпродукты?

- 1) внутренние органы животных

- 2) части туши
- 3) кровь
- 4) ноги

39. Назовите производственное название пищевода

- 1) толстая черева
- 2) пикало
- 3) синюга
- 4) проходник

40. Назовите производственное название двенадцатиперстной кишки

- 1) толстая черева
- 2) пикало
- 3) синюга
- 4) проходник

41. Назовите производственное название слепой кишки

- 1) толстая черева
- 2) пикало
- 3) синюга
- 4) проходник

42. Назовите производственное название прямой кишки

- 1) толстая черева
- 2) пикало
- 3) синюга
- 4) проходник

43. Назовите производственное название тонкой кишки

- 1) черева
- 2) круг
- 3) пузырь
- 4) гузенка

44. По каким показателям классифицируют шкуру?

- 1) по виду, полу, возрасту, строению и свойствам
- 2) по виду скота
- 3) по внешнему виду
- 4) по качеству

45. В чем ценность способа консервирования холодом?

- 1) меньше потерь производства
- 2) сохраняются первоначальные свойства свежего продукта
- 3) незначительная усушка мяса
- 4) безвредный способ хранения мяса

46. От каких факторов зависят характер и глубина изменений при хранении и охлаждении мяса?

- 1) от вида, качества мяса, условий обработки и режима холодильной обработки
- 2) от породы животного
- 3) от способа убоя
- 4) от корма животных

47. Какое мясо не используют при производстве продуктов из свинины?

- 1) мясо крыков, мясо с мажущим шпиком
- 2) свинину 4-й категории
- 3) мясо вынужденного убоя
- 4) мясо от здоровых животных

48. Какие группы продуктов из свинины предназначены для длительного (до года) хранения?

- 1) копчено-вареные: окорока, рулеты, грудинка, корейка
 - 2) копченые изделия: окорок, лопатка, грудинка, корейка, шейная вырезка
 - 3) сухие копчености: нежирные окорока, шейка, филей, бекон грудной сухого посола
 - 4) вареные изделия: карбонад, буженина
49. В чем состоит цель предварительного охлаждения тушек птицы перед удалением внутренних органов?
- 1) для ускорения процесса
 - 2) для сокращения потерь жира при удалении внутренних органов
 - 3) для облегчения этой операции
 - 4) для качественной обработки птиц
50. В чем отличие в извлечении внутренних органов у крупного и мелкого рогатого скота?
- 1) разные конвейерные столы
 - 2) отличаются устройства растяжки
 - 3) у мелкого рогатого скота желудочно-кишечный тракт и ливер извлекают без их разделения вместе с языком
 - 4) используют разные ножи
51. Почему производят оглушение животных?
- 1) для обездвиживания животных
 - 2) для поражения нервной системы
 - 3) для поражения головного мозга
 - 4) для лишения чувствительных восприятий
52. Способы перевозки скота и птицы
- 1) железнодорожный и водный транспорт, гон, автомашины
 - 2) самолеты
 - 3) вертолеты
 - 4) пароходы
53. По каким показателям сортируют животных при приемке по живой массе?
- 1) по полу
 - 2) по весу
 - 3) по категориям
 - 4) по возрасту и категориям упитанности
54. Что является сырьем для мясной промышленности?
- 1) части тела животных и птицы
 - 2) продуктивные сельскохозяйственные животные и птицы
 - 3) овощи
 - 4) крупы
55. Каких животных оглушают?
- 1) МРС
 - 2) КРС, свиней
 - 3) Кроликов
 - 4) птицы
56. Цель предубойной выдержки птицы
- 1) освобождение пищеварительного тракта от кормовых и пометных масс, осложняющих обработку тушек
 - 2) очистка от грязи
 - 3) очистка от помета
 - 4) освобождение зоба
57. Какие способы оглушения используются?
- 1) электрический ток
 - 2) механическое воздействие
 - 3) использование газа и химических веществ
 - 4) все эти способы
58. С какой целью проводят поддувки туш сжатым воздухом?
- 1) уменьшает срывы мяса и жира

- 2) уменьшает повреждения шкуры
- 3) ослабевает связь шкуры с поверхностным слоем туши
- 4) все эти перечисленные цели

59. Показатель свежести молока:

- 1) бактериальная обсемененность
- 2) кислотность
- 3) степень чистоты
- 4) температура

60. Наименьшие потери жира наблюдаются при сепарировании:

- 1) охлажденного молока
- 2) пастеризованного молока
- 3) парного молока
- 4) подогретого молока

61. Почему снижается степень обезжиривания молока при сепарировании его после хранения?

- 1) снижается плотность
- 2) снижается вязкость
- 3) повышается вязкость
- 4) повышается кислотность

62. Укажите массовую долю жира в обезжиренном молоке:

- 1) 0,1%
- 2) 0,05 %
- 3) 0,7 %
- 4) 0,5 %

63. Приемке подлежит молоко следующего качества:

- 1) высший сорт
- 2) первый сорт
- 3) второй сорт и несортовое молоко
- 4) все эти сорта

64. Способы очистки молока:

- 1) механическая
- 2) механическая и ручная
- 3) ручная
- 4) отстаивание

65. Основные задачи предприятий мясной промышленности в условиях рыночных отношений:

- 1) повышение качества выпускаемой продукции, рациональное использование сырья
- 2) снижение себестоимости
- 3) организация маркетинга и учет конъюнктуры потребительского рынка
- 4) все эти задачи

66. Что является сырьем для мясной промышленности?

- 1) части тела животных и птицы
- 2) продуктивные сельскохозяйственные животные и птицы
- 3) овощи
- 4) крупы

67. Способы перевозки скота и птицы

- 1) железнодорожный и водный транспорт, гон, автомашины

- 2) самолеты
- 3) вертолеты
- 4) пароходы

68. Укажите срок действия ветеринарного свидетельства

- 1) три дня с момента выдачи
- 2) одна неделя
- 3) один месяц
- 4) не более 15 суток

69. По каким показателям сортируют животных при приемке по живой массе?

- 1) по полу
- 2) по весу
- 3) по категориям
- 4) по возрасту и категориям упитанности

70. Основные ферменты, указывающие на степень пастеризации молока:

- 1) пероксидаза, фосфатаза
- 2) редуктаза
- 3) каталаза
- 4) липаза

71. При обработке какой птицы производят доощипку?

- 1) старой птицы
- 2) водоплавающей птицы
- 3) сухопутной птицы
- 4) цесарки

72. Назовите виды потрошения птиц

- 1) полное потрошение и полупотрошение
- 2) удаление кишечника с клоакой
- 3) удаление зоба
- 4) удаление трахеи

73. Показатель свежести молока:

- 1) бактериальная обсемененность
- 2) кислотность
- 3) степень чистоты
- 4) температура

74. Влияние тепловой обработки молока на состав и свойства молока:

- 1) улучшение вкуса молока, уничтожение микробов, удлинение срока хранения
- 2) удлинение срока
- 3) сохранение вкусовых свойств молока
- 4) улучшение вкуса

75. Какой фермент является наиболее чувствительным к нагреванию?

- 1) редуктаза

2) фосфатаза

3) лактаза

4) липаза

76. Задачи технологии производства молока:

1) сохранение всех ценнейших природных качеств молока

2) расширение ассортимента молочных продуктов

3) снижение производственных потерь

4) повышение эффективности производства

Критерии оценивания:

A

$K = \frac{A}{P}$;

P

где K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

Темы рефератов

для оценивания сформированности компетенций – ОПК-1

Для оценки компетенции ОПК-1:

1. Значение технологии первичной переработки продуктов животноводства для здоровья человека
2. История развития технологии производства продукции животноводства
3. Ветеринарно-санитарные правила и гигиенические условия получения доброкачественного молока
4. Мероприятия по повышению качества молока
5. Способы приемки, очистки и охлаждения молока
6. Современное оборудование для первичной обработки молока
7. Условия сохранения качества молока
8. Хранение и транспортирование молока
9. Приемка и обработка молока на молочных заводах
10. Пастеризация молока, режимы и контроль эффективности пастеризации

11. Молоко как источник инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций человека
12. Молоко коров, больных маститом, его распознавание
13. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от больных животных
14. Способы и режимы обезвреживания молока
15. Требования ГОСТ 52054 - 2003 «Молоко коровье натуральное- сырье»
16. Базисная или средняя жирность молока
17. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
18. Влияние ингибирующих веществ на качество молока
19. Химический состав молока коров и других видов сельскохозяйственных животных
20. Пищевая и биологическая ценность молока
21. Значение составных компонентов молока в технологии производства кисломолочных продуктов
22. Физико-химические свойства молока и факторы их обуславливающие
23. Микрофлора молока
24. Источники обсеменения молока
25. Бактерицидные свойства молока
26. Буферная емкость и окислительно-восстановительный потенциал
27. Активная и титруемая кислотность молока
28. Пороки молока и причины их предупреждения
29. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока
30. Изменение молока при хранении в хозяйствах
31. Ведение документации при реализации молока
32. Молозиво, его химический состав и свойства
33. Расчет массовой доли жира, белка и лактозы
34. Жировой баланс
35. Пересчет молока на базисную жирность
36. Основные формы отчетности на молочном предприятии
37. Виды сельскохозяйственных животных, используемых для производства мясной продукции
38. Порядок приема животных
39. Условия содержания скота
40. Подготовка к убою животных
41. Убой КРС
42. Убой свиней
43. Убой птицы
44. Сортировка животных по виду, полу, возрасту и упитанности
45. Предубойный ветеринарный и его значение
46. Болезни, при которых животных не допускают к убою
47. Способы убоя и обескровливания животных
48. Химический состав мяса
49. Физико-химические свойства мяса
50. Влияние различных факторов на качество мяса
51. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных
52. Созревание мяса и его сущность
53. Клеймение мяса
54. Расчет норм выхода мяса и мясной продукции
55. Виды птиц
56. Подготовка птиц к убою
57. Приемка и сортировка птиц
58. Мероприятия по снятию стрессовых состояний птицы
59. Способы убоя птицы
60. Снятие оперения
61. Определение категории упитанности птицы
62. Условия и сроки хранения мяса птицы
63. Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработке
64. Мясо птицы
65. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

Примерные темы курсовых работ (не предусмотрены)

Перечень вопросов на зачет

Для оценки компетенции ОПК-1:

1. Способы приемки, очистки и охлаждения молока
2. Хранение и транспортирование молока
3. Пастеризация молока, режимы и контроль эффективности пастеризации
4. Молоко коров, больных маститом, его распознавание
5. Способы и режимы обезвреживания молока
6. Требования ГОСТ 52054 - 2003 «Молоко коровье натуральное- сырье»
7. Базисная или средняя жирность молока

8. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
9. Влияние ингибирующих веществ на качество молока
10. Физико-химические свойства молока и факторы их обуславливающие
11. Источники обсеменения молока
12. Бактерицидные свойства молока
13. Буферная емкость и окислительно-восстановительный потенциал
14. Активная и титруемая кислотность молока
15. Пороки молока и причины их предупреждения
16. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока
17. Изменение молока при хранении в хозяйствах
18. Ведение документации при реализации молока
19. Молозиво, его химический состав и свойства
20. Расчет массовой доли жира, белка и лактозы
21. Жировой баланс
22. Пересчет молока на базисную жирность
23. Основные формы отчетности на молочном предприятии
24. Порядок приема животных
25. Условия содержания скота
26. Подготовка к убою животных
27. Убой КРС
28. Убой свиней
29. Убой птицы
30. Сортировка животных по виду, полу, возрасту и упитанности
31. Предубойный ветеринарный и его значение
32. Болезни, при которых животных не допускают к убою
33. Способы убоя и обескровливания животных
34. Физико-химические свойства мяса
35. Влияние различных факторов на качество мяса
36. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных
37. Созревание мяса и его сущность
38. Клеймение мяса
39. Расчет норм выхода мяса и мясной продукции
40. Виды птиц
41. Подготовка птиц к убою
42. Приемка и сортировка птиц
43. Способы убоя птицы
44. Снятие оперения
45. Определение категории упитанности птицы
46. Условия и сроки хранения мяса птицы
47. Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработке

1. Устройства для активного вентилирования
2. Стационарные хранилища. Способы вентиляции
3. Оборудование для хранения мяса. Ледники. Заготовка льда.
4. Классификация холодильников.
5. Назвать изоляционные материалы, используемые при строительстве холодильников.
6. Объяснить устройство компрессорной холодильной установки.
7. Резервуары для хранения молока.
8. Скороморозильный аппарат с интенсивным движением воздуха.
9. Плиточные морозильные аппараты.

10. Криогенные морозильные аппараты и линии.
11. Способы охлаждения камер.
12. Авторефрижератор для транспортировки мяса, принцип их работы и оборудование.
13. Железнодорожный холодильный транспорт, принцип их работы и оборудование.
14. Виды передвижных холодильников. Принцип их работы.
15. Устройство резервуаров специального назначения (на примере оборудования для приготовления кисломолочных продуктов).
16. Понятие о непрерывной холодильной цепи.
17. Классификация холодильного оборудования.
18. Какие транспортные системы используют на перерабатывающих предприятиях?
19. Какие средства применяют для транспортирования молока?
20. Какое оборудование применяют для учета и взвешивания молока и молочных продуктов?
21. Перечислите основные задачи кондиционирования?
22. Как подбирают вентиляторы?
23. Что называют принудительной вентиляцией?
24. В чем сущность процесса охлаждения?
25. Как работает парожеткторная холодильная машина?
26. Перечислите хладагенты, применяемые в бытовых холодильниках?
27. Перечислите основные типы испарителей?
28. Как классифицируют емкости специального назначения?
29. Чем различаются емкости специального и общего назначения?
30. Как размещают оборудование в машинном отделении типового холодильника?
31. Как подготовить холодильную машину к спуску?
32. Как осуществляют добавление хладагента в систему?
33. Где применяют естественный холод?
34. Изобразите схему ледника с боковым расположением льда.
35. Как устроен льдогенератор рассольного охлаждения для производства льда в блоках?
36. Какие хладагенты знаете?
37. Назовите преимущества и недостатки различных способов охлаждения, замораживания.
38. Какие основные способы охлаждения вы знаете?
39. Характеристика хладагентов и теплоносителей.
40. Устройство, принцип действия холодильных камер туннельного типа для сверхбыстрого охлаждения мяса.

41. Резервуары для хранения молока. Их классификация.
42. Какова классификация холодильного оборудования?
43. Каковы характеристики основных режимов хранения мясной продукции?
44. Каковы характеристики основных режимов хранения молочной продукции?
45. Этапы и перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции животноводства.
46. Понятие о непрерывной холодильной цепи. Холодильный транспорт.
47. Основные функции весов. Характеристики весов.
48. Какие транспортные системы используют на перерабатывающих предприятиях?
49. Требования, предъявляемые к планировке холодильника.
50. Требования, предъявляемые к участку для строительства сооружений для хранения мясо-молочной продукции.
51. Типы холодильников.
52. Устройство холодильника
53. Как размещается транспортное и технологическое оборудование охлаждаемого помещения.
54. Каковы требования техники безопасности, производственной санитарии и охраны окружающей среды на молочных предприятиях (холодильники, склады) .
55. Как поддерживается режим хранения в сооружениях для хранения мясомолочной продукции?
56. Как устроен скороморозильный аппарат?
57. Какие способы охлаждения холодильных камер существуют?
58. Устройство ледников. Заготовка льда.
59. Устройство, принцип действия холодильных камер туннельного типа для сверхбыстрого охлаждения мяса.
60. Резервуары для хранения молока. Их классификация.
61. Устройство и принцип работы морозильного аппарата с интенсивным движением воздуха
62. Теплоизоляционные материалы
63. Паро- и гидроизоляционные материалы
64. Основные конструктивные элементы холодильной машины
65. Вспомогательные конструктивные элементы холодильной машины
66. Хранение сырого молока
67. Хранение молочных продуктов
68. Хранение мясного сырья

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания

(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контроль-ных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+		
3.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практическ	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. 	+		

	их занятий	темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		<p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
4.	Зачет (зч)	Зачет по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению	Вопросы для подготовки к зачету	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с</p>	+	+	+

		практических задач.		выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	---------------------	--	---	--	--	--

1.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	Первичная переработка убойных животных							
1.1.	Транспортирование, приемка и содержание скота и птицы на предприятиях мясной промышленности /Лек/	ОПК-1	У	5	0	0-3	3-4	4
1.2.	Переработка крупного рогатого скота /Лек/	ОПК-1	Т	5	0	0-2	2-4	4
1.3.	Определение свежести мяса говядины, свинины /Лаб/	ОПК-1	Л	5	0-2	3	3-4	4-5
1.4.	Переработка свиней /Лек/	ОПК-1	У	4	0-2	2-3	3-4	4
1.5.	Переработка птицы /Лек/	ОПК-1	Т		0	0-2	2-4	4
1.6.	Переработки птицы /Ср/	ОПК-1	К	5	0	0-2	2-4	4
1.7.	Определение свежести мяса птиц /Лаб/	ОПК-1	Л	5	0-2	3	3-4	4-5
1.8.	Обработка кишок /Лек/	ОПК-1	У	5	0-2	2-3	3-4	4

1.9.	Обработка кишок /Ср/	ОПК-1	К	5	0	0-2	2-4	4
1.10.	Обработка пищевых субпродуктов /Ср/	ОПК-1	К	5	0	0-2	2-4	4
1.11.	Обработка пищевых субпродуктов /Пр/	ОПК-1	Т	5	0	0-2	3-4	4-5
1.12	Обработка шкур /Лек/	ОПК-1	У	3	0	0-2	0-4	4
1.13	Обработка, пороки шкур /Пр/	ОПК-1	Т	5	0	0-2	2-4	4
1.14	Переработка крови /Ср/	ОПК-1	К	5	0	0-2	2-4	4
1.15	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов /Лек/	ОПК-1	У	3	0-2	2	3-4	4
1.16	Способы холодильной обработки мяса /Пр/	ОПК-1	К	5	0-1	2-3	3-5	5
2.	Первичная обработка, транспортирование и хранение молока							
2.1	Первичная обработка и транспортирование молока /Лек/	ОПК-1	С	5	0-2	2-3	3-4	4
2.2	Первичная обработка и транспортирование молока /Ср/	ОПК-1	Т	5	0	0-2	3-4	4
2.3	Приемка и оценка качества молока /Лаб/	ОПК-1	Л	5	0-2	2-3	3-4	4-5
2.4	Способы очистки молока /Пр/	ОПК-1	Т	5	0	0-3	3-4	4-5
2.5	Оборудование для охлаждения, хранения /Ср/	ОПК-1	У	3	0	0-3	3-4	4
2.6	Оборудование для охлаждения, хранения /Пр/	ОПК-1	К	5	0-3	3	3-4	4-5
2.7	Расчеты /Пр/	ОПК-1	Р	5	0-5	3	3-5	5
	Зачет	ОПК-1	Т	100	0-23	24-58	59-94	94-100

У- устный ответ, К- контрольная работа, Т- тестовое задание