Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:43:33
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология первичной переработки продукции животноводства

Направление подготовки **36.03.02 Зоотехния**
Направленность программы **Продуктивное животноводство**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Семенченко С.В _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены им. ак. П.Е.Ладана
протокол заседания от 19.03.2026 г. № 11 Зав. кафедрой _____ Федюк В.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1.2)

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине **Технология первичной переработки продукции животноводства**, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 36.03.02 Зоотехния, направленность Продуктивное животноводство

представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК- 1.2 Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	*Знание:* технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий *Умение:* устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. *Навык:* методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства. *Опыт деятельности:* формированию профессиональных навыков в приемке животных и животного сырья, первичной обработке и хра-

			нении сырья

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очная форма обучения 2026 год набора						
7	4/144	36	36	1,3	43,7	экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора						
5	4/144	6	10	1,3	117,7	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 Состав и свойства мяса с.-х. животных, технология первичной переработки животных	**Раздел 2** Технология производства полуфабрикатов	**Раздел 3** Технология производства колбасных изделий	**Раздел 4** Производство мясных баночных консервов
Раздел 5 Обработка пищевых субпродуктов	**Раздел 6** Определения товарных качеств продуктов убоя и их переработки	**Раздел 7** Первичная переработка яиц, технология меда и продуктов пчеловодства	**Раздел 4** Технология переработки рыбной продукции
Раздел 9 Стандартизация продуктов животноводства			

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов					
			очно	заочно	очно	заочно		
					2026			
1	**Раздел 1** Состав и свойства мяса с.-х. животных, технология первичной переработки животных	Основные пищевые вещества мяса и мясопродуктов, строение основных тканей мяса, физико-химические свойства мяса и мясопродуктов, изменение свойств мяса при созревании, правила сдачи и приема скота на убой, категории упитанности и убойные качества туш животных, переработка крупного рогатого скота, переработка свиней, переработка мелкого рогатого скота.			4	0,66		
2	**Раздел 2** Технология производства полуфабрикатов	Изготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и конины, полуфабрикаты из мяса птицы, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции.			4	0,66		
3	**Раздел 3** Технология производства колбасных изделий	Подготовка сырья, измельчение и посол мяса, приготовление фарша, формование батонов, термическая обработка колбасных батонов, упако-			4	0,66		

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов					
			очно	заочно	очно	заочно		
					2026			
		вывание, маркирование, транспортирование и хранение готовой продукции.						
4	**Раздел 4** Производство мясных баночных консервов:	Классификация консервов, сырье и материалы, консервная тара, технология консервов.			4	0,66		
5	**Раздел 5** Обработка пищевых субпродуктов:	Классификация субпродуктов, обработка мясокостных, мякотных, слизистых, шерстных субпродуктов, технология обработки шкур и кишечного сырья.			4	0,66		
6	**Раздел 6** Определения товарных качеств продуктов убоя и их переработки	Основные факторы определяющие качество мяса и мясопродуктов, современные методы определения состава и свойств мяса и мясопродуктов, определение свежести мяса, контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки, определение качества полуфабрикатов, колбасно-консервных изделий и копченостей.			4	0,66		
7	**Раздел 7** Первичная переработка яиц, технология меда и продуктов пчеловодства	Состав, пищевая ценность и свойства яиц, яичные мороженые и яичные сухие продукты, сортировка, упаковка и хранение яиц. Классификация, химический состав и свойства, оценка качества, фальсификация меда, воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко.			4	0,66		
8	**Раздел 8** Технология переработки рыбной продукции	рыба как промышленное сырье, заготовка, хранение, охлаждение, замораживание, посол, маринование, вяление, сушка и копчение рыбы, производство рыбных консервов, производство жира, кормовой муки и технических продуктов.			4	0,66		
9	**Раздел 9** Стандартизация продуктов животноводства	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.			4	0,66		

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов					
			оч-но	заоч-но	очно	заоч-но		
					2026			
	Итого:				**36**	6		

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий. Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				оч-но	заочно	очно	заоч-но		
						2026			
1	Раздел 1. Технология убоя КРС, свиней и МРС:	***Элементы практической подготовки*** Оглушение, обескровливание, съемка шкур с туш и головы животных, забеловка, обрядка, бракераж, товарная оценка шкур, извлечение внутренних органов, распиловка, зачистка туш, товарная оценка, клеймение и взвешивание туш.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		
2	Раздел 2. Определение упитанности и убойных качеств туш животных:	Крупный рогатый скот, свиньи, овцы и козы, лошади.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		
3	Раздел 3. Производство мясных полуфабрикатов:	Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, панированные, рубленные полуфабрикаты, производство пельменей.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		
4	Раздел 4. Технология производства колбасных изделий:	Ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		
5	Раздел 5. Технология производства консервных изделий:	Ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		
6	Раздел 6. Переработка дополнительных продуктов убоя:	Субпродукты, пищевые жиры, кишки, шкуры, обработка прочего технического сырья (шерсть, волосы, щетина, рога и копыта).	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий. Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				очно	заочно	очно	заочно		
						2026			
7	Раздел 7. Технология меда: меда.	***Элементы практической подготовки*** Определение качества, дефекты и способы их устранения, средства и способы фальсификации, обработка, фасовка и маркировка	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		
8	Раздел 8. Производство основных продуктов пчеловодства:	Краткая характеристика, технология получения и использования воска, прополиса, маточного молочка, пчелиного яда.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	1		
9	Раздел 9. Технология рыбных продуктов:	***Элементы практической подготовки*** Посол, сушка, вяление, копчение, изготовление полуфабрикатов и консервно-кулинарных изделий.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.			4	2		
Итого:						**36**	**10**		

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**,** структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
				заочно		заочно		
					2026			
1	Раздел 1. «Введение. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности»	Закрепление пройденного материала. Подготовка презентации.			4,3	17,7		
2	Раздел 2. «Технология продуктов убоя животных и птицы»	Подготовка к практическому занятию «Порядок и условия сдачи и приема скота и птицы».			4,3	17,7		
3	Раздел 3. «Технология продуктов убоя животных и птицы»	«Определение упитанности убойных животных». Подготовка к практическому занятию «Технология убоя животных»			4,3	17,7		
4	Раздел 4. «Переработка убойных животных»	«Определение упитанности туш животных». Подготовка к практическому занятию «Технология убоя и переработки птицы (куры, цыплята-бройлеры)»			4,3	17,7		
5	Раздел 5. «Переработка	«Технология обработки и			4,3	17,7		

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
				заоч-но		заочно		
					2026			
	убойных животных»	консервирование кожевенного сырья»						
6	Раздел 6. «Химический состав мяса»	Подготовка к практическому занятию «Оценка качества мяса». «Технология производства и исследования пищевых животных жиров»			4,3	17,7		
7	Раздел 7. «Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов»	«Технология производства, ассортимент и рецептуры вареный колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов». Написание реферата. «Технология производства, ассортимент и рецептуры варено-копченых, полукопченых и сырокопченых колбас»			4,3	17,7		
8	Раздел 8. «Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов»	Подготовка к практическому занятию «Технология производства, ассортимент и рецептуры зельцев, мясных студней, холодцов, мясных паштетов, фаршированных и кровяных колбас». «Технология производства цельномышечных изделий». Оценка качества колбасных изделий и мясных консервов»			4,3	7,7		
9	Раздел 9. «Переработка продуктов птицеводства»	Подготовка к практическому занятию «Комплексная оценка качества и определение свежести пищевых яиц». Написание реферата. «Оценка качества яичных мороженных и сухих продуктов»			4,3	17,7		
10	Раздел 10. «Мед и другие продукты пчеловодства»	«Оценка качества меда»			4,3	17,7		
Контактные часы на промежуточную аттестацию					1,3	1,3		
Контроль					9	9		
Итого					43,7	117,7		

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Кол-во в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Введение. История, со-	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. —	https://e.lanbook.com/book/174285

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Кол-во в библиотеке / ссылка на ЭБС
временное состояние и перспективы развития мясной промышленности»	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 (— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
	Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
	Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611
	Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902
Раздел 2. «Технология продуктов убоя животных и птицы»	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/72027

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Кол-во в библиотеке / ссылка на ЭБС
	https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
	Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611
	Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902
Раздел 3. «Технология продуктов убоя животных и птицы»	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
	Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
	Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611
	Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Кол-во в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 3. «Технология продуктов убоя животных и птицы»	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
	Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
	Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611
	Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902
Раздел 4. «Переработка убойных животных»	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Кол-во в библиотеке / ссылка на ЭБС
	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
	Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
	Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611
	Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902
Раздел 5. «Переработка убойных животных»	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
	Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
	Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Кол-во в библиотеке / ссылка на ЭБС
	Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902
Раздел 6. «Химический состав мяса»	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
Раздел 7. «Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов»	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
Раздел 8. «Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов»	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
	Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
	Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
	Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611
	Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902
Раздел 9. «Пе-	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животновод-	https://e.lan

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Кол-во в библиотеке / ссылка на ЭБС
реработка продуктов птицеводства»	ства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	book.com/book/211112
Раздел 10. «Мед и другие продукты пчеловодства»	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ОПК-1 / ОПК-1.2)	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1).	Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1.2)	технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий	устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.	методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
I этап **Знать** технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий (ОПК-1/ОПК-1.2)	**Фрагментарные знания** технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий	**Сформированные и систематические знания** технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий
II этап **Уметь** устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологи-	**Фрагментарное умение** устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при	**В целом успешное, но не систематическое умение** устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учиты-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продук-	**Успешное и систематическое умение** устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продук-

Результат обучения по	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
ческие процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. (ОПК-1/ОПК-1.2)	хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов / **Отсутствие умений**	вать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.	ции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.	ции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.
III этап **Владеть навыками** методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства. (ОПК-1/ОПК- 1.2)	**Фрагментарное применение навыков** методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства. / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.	**Успешное и систематическое применение навыков** владения методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям и зачету

Модуль 1. «Первичная переработка с.-х. животных», Модуль 2. «Переработка мяса различных видов с.-х. животных»

1. Какой документ регламентирует условия поставки животных для убоя:

а) договор - контрактации

б) ветеринарная справка

в) доверенность

г) квитанция об оплате.

2. Какой срок действия ветеринарного свидетельства, оформляемого на партию животных, предназначенных для убоя:

а) 3 суток

б) неделя

в) месяц

г) 3 месяца

3. На какой вид груза выдается ветеринарное свидетельство №1:

а) на животных (включая рыбу, птицу, насекомых)

б) на техническое сырье и корма

в) на продукты и продовольственное сырье животного происхождения.

г) на все виды подконтрольных грузов, перевозимых только на территории района (города)

4. Какие документы оформляют на животных реализуемых для убоя:

а) товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство №1, путевой журнал

б) гуртовая ведомость, путевой журнал, ветеринарное свидетельство №2

в) ветеринарное свидетельство, товарно-транспортная накладная, путевой журнал

г) гуртовая ведомость, ветеринарное свидетельство №3, товарно-транспортная накладная, путевой журнал

5. Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями (низшие пределы) на: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая.

Какой должна быть живая масса для категории супер

а) 600

б) 550

в) 570

г) 350

Какой должна быть живая масса для категорий экстра

а) 550

б) 450

в) 470

г) 520

6. Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:

а) по живой или убойной массе по договоренности

б) по живой массе

в) по убойной массе

г) по убойной или живой массе

7. Как подразделяют по ГОСТ - крупный рогатый скот в зависимости от возраста:

а) взрослый скот, коровы-первотелки, молодняк, телята

б) взрослый скот, молодняк, телята, телята-молочники

в) взрослый скот, коровы-первотелки. молодняк, телята, телята-молочники

г) взрослый скот старше 3 лет, коровы-первотелки. молодняк, телята, телята-молочники

8. Распределение туш крупного рогатого скота в зависимости от возраста:

а) подразделяют на мясо взрослых животных, молодняка и телят,

б) подразделяют на мясо взрослых животных, молодняка, телят и телят молочников.

в) подразделяют на мясо взрослых животных, коров-первотелок, молодняка и телят,

г) подразделяют на мясо взрослых животных, коров - первотелок, молодняка, телят и телят-молочников.

9. Как подразделяет мяса по термическому состоянию:

а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное,

б) парное, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное

в) замороженное и размороженное

г) остывшее, охлажденное, подмороженное

10. Дайте характеристику туш свиней первой категории:

а) масса туши 47-68 кг толщина шпика не более 2,0 см

б) масса туши 52-70 кг толщина шпика не более 2,5 см

в) масса туши 55-72 кг толщина шпика не более 3,0 см

г) масса туши 56-78 кг толщина шпика не более 3,5 см

11. Назовите температуру плавления внутреннего жира лошади и крупного рогатого скота:

а) лошади -31,5. КРС - 49.5-52.0 °С

б) лошади - 32,5, КРС - 48,5-52,0 °С

в) лошади - 33,5, КРС - 47,5-52,0 °С

г) лошади - 35,5, КРС - 46,5-52,0 °С

12. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота:

а) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид.

б) обескровливание, нутровка, отделение головы, отделение конечностей, съемка шкуры, распиловка

в) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, нутровка, наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туш (полутуш) в товарный вид.

г) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка, наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка.

13. Что такое крупон:

а) наиболее ценные участки кожного покрова свиных туш (снимаемые с боков и спины)

б) наименее ценные участки кожного покрова свиных туш

в) части кожного покрова снимаемые с туш крупного рогатого скота

г) термин, используемый для оценки качества проведения забеловки

14. Какой убой называется контрольным согласно ГОСТ:

а) убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий

б) убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы

в) убой скота на мясокомбинатах для дальнейшей переработки

г) убой скота на бойнях для хранения и дальнейшей переработки

15. Из чего состоит ливер:

а) легкие, сердце, печень, желудок

б) кишечник, почки, желудок

в) желчный пузырь, печень, селезенка

г) легкие, сердце, печень

16. Дайте определение термину мясо:

а) это мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них

б) это мышечная ткань без костей

в) это мышечная и жировая ткань с костями

г) это соединительная ткань с костями

17. Что такое мясной отруб:

а) часть туши

б) свежее мясо

в) мясо на костях

г) мясо без костей

18. Свежее (парное) мясо это:

а) мясо, полученное сразу после убоя

б) мясо, температура которого не выше 8 °С

в) мясо без признаков порчи

г) мясо, оттаявшее до температуры не ниже 1 °С

19. Остывшее мясо это:

а) мясо, температура которого не выше 12 °С

б) мясо, находившееся в холодильнике

в) мясо, температура которого от 0 до 4 °С

г) мясо, полученное после обеззараживания

20. Условно годное мясо это:

а) мясо с признаками порчи

б) мясо, которое имеет корочку подсыхания

в) мясо, полученное после обеззараживания

г) мясо, с кровоизлияниями

21. Мраморность мяса это:

а) жировые внутримышечные прослойки

б) безмикробная порча мяса

в) мясо с точечными кровоизлияниями

г) мясо с соединительной тканью

22. Загар мяса это:

а) безмикробная порча мяса

б) мясо после прожарки

в) вареное мясо

г) мясо, полученное после убоя

23. Как рассчитать убойный выход:

а) убойную массу разделить на предубойную, полученное произведение умножить на 100 %

б) необходимо умножить массу туши и массу внутреннего жира сырца на массу внутренних органов, а затем разделить полученное произведение на живую массу, полученную разность умножить на 100 %

в) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу полученную разность умножить на 100 %

г) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на предубойную живую массу, и после полученную разность умножить на 100 %

24. На какие отруба разделяют тазобедренную часть при сортовой разрубке говяжьих туш согласно ГОСТ:

а) оковалок, кострец, огузок,

б) рулька, голяшка, зарез

в) локтевой, плечевой, лопаточный

г) корейку, шейку, грудинку

25. Где находятся границы отделения тазобедренной части при сортовой разрубке говяжьей туши согласно ГОСТ:

а) по линии отделения поясничной части, пашины и задней голяшки

б) верхняя граница отруба идет по линии отделения спинной части и пашины, задняя граница по линии впереди маклока между последними поясничными позвонками

в) верхняя граница отруба идет по передней линии в месте отделения лопаточной части, задняя между 11-м и 12-м грудными позвонками и ребрами.

нижняя - по линии от нижней трети последнего ребра к плечевому суставу г) верхняя граница отруба проходит по линии отделения спинной и лопаточной частей, задняя – по линии отделения пашины между 11-м и 12-м ребрами.

26. Какой из отрубов при сортовой разрубке говяжьей туши согласно ГОСТ не относится к первому сорту:

а) лопаточная часть
б) спинная часть
в) шейная часть
г) тазобедренная часть

27. Перечислите органолептические методы исследования мяса:

а) запах, сочность, вкус
б) корочка подсыхания, определение pH
в) цвет, консистенция, реакция на пероксидазу
г) корочка подсыхания, цвет, консистенция, запах, сочность

28. pH свежего мяса составляет:

а) 6,7-7,2
б) 7,0-7,5
в) 4,3-5,5
г) 5,6 -6.4

29. Чем определяют pH свежего мяса:

а) потенциометром
б) изменением цвета бульона
в) выпадением осадка
г) образованием сгустков

30. Какие этапы включает в себя термообработка вареных колбас в универсальных термокамерах:

а) подсушку и варку
б) обжарку и варку
в) подсушку, обжарку и варку
г) подсушку, обжарку, варку и охлаждение

31. Каковы основные цели применения растительных белков при производстве колбасных изделий:

а) все перечисленные показатели
б) увеличение выхода продукции
в) повышение биологической и снижение энергетической ценности продукта
г) улучшение текстуры, сочности и нежности продукта

32. С какой целью добавляют нитрит натрия в фарш при производстве колбасных изделий:

а) формирует цвет и оказывает бактериостатическое действие
б) формирует вкус
в) увеличивает влагоудерживающую способность колбасного фарша
г) все перечисленные показатели

33. Для какого вида колбасных изделий требуется наименьшее количество соли при посоле мяса:

а) для вареных колбас
б) для полукопченых колбас
в) для варено - копченых колбас
г) для сырокопченых колбас

34. Сколько времени длится осадка батонов сырокопченых колбас:

а) не проводится
б) до 24-х часов
в) 24-48 часов

г) 5-7 суток

35. Каков температурный режим варки колбасных изделий:

а) 70 - 72 °С в толще батона

б) 75 - 80 °С в толще батона

в) 40 - 50 °С в толще батона

г) 80 - 90 °С в толще батона

36. Какова цель применения массирования (тумблирования):

а) равномерное распределение посолочных веществ

б) формирование цвета изделия

и) придание изделию.соответствующей формы

г) все перечисленные показатели

37. Какова температура и продолжительность холодного копчения:

а) 18 - 22 °С. 3 - 7 суток

б) 30 - 32 °С, 1 - 2 суток

в) 25 - 27 °С. 5 - 7 суток

г) 18 - 22 °С, 10- 12 суток

38. Что является сырьем для изготовления окороков, рулетов и ветчины:

а) задние и передние окорока

б) только передние окорока

в) только задние окорока

г) спинная часть

39. Какие мясные полуфабрикаты вы знаете:

а) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены продукты, пельмени

б) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и замороженные продукты, пельмени и окорока

в) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены продукты и рулеты

г) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены продукты и вырезка

40. Какие крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из говядины.

а) вырезку, длиннейшую мышцы спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть и грудинку

б) вырезку, длиннейшую мышцу спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, корейку и грудинку

в) вырезку, длиннейшую мышцы спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, корейку

г) вырезку, длиннейшую мышцы спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, покромку

41. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины

а) вырезка, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая

б) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая

в) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая и карбонат

г) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс

42. Назовите мелкокусковые полуфабрикаты:

а) разделят на бескостные (бефстроганов, азу) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения)

б) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения)

в) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения, грудинка для харчо)

г) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения, грудинка для харчо и филе)

43. Назовите рубленные полуфабрикаты:

а) выделяют - котлеты, шницель, ромштекс и фарш

б) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель и ромштекс

в) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель, ромштекс и фарш

г) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель, ромштекс и фарш
и готовят пельмени

44. Дайте характеристику антрекота:

а) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -2,0 см со слоем жира до 1 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

б) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -2,5 см со слоем жира до 2 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

в) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -3,0 см со слоем жира до 1,5 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

г) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,0 -2.0 см со слоем жира до 0,5 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

45. Какое кишечное сырье не принадлежит к говяжьему

а) круг

б) пикало

в) синюга

г) кудрявка

46. Какие субпродукты относятся к мясокостным:

а) головы и хвосты говяжьи и бараньи

б) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя

в) рубцы, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные желудки

г) головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные

47. Какие субпродукты относят к мякотным:

а) рубцы, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные желудки

б) головы и хвосты говяжьи и бараньи

в) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя

г) головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные

48 Как подразделяют шкуры:

а) сырье кожевенное крупное и мелкое, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое

б) сырье кожевенное крупное, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое и шкуры овец

в) сырье кожевенное крупное, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое

г) сырье кожевенное крупное, средне и мелкое, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое

49. Как подразделяют сырье кожевенное крупное:

а) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов и яков

б) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, ослов и мулов

в) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, лосей, ослов и мулов

г) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, лосей, ослов и мулов и слонов

50. Как осуществляется приемка кожевенного сырья.

а) по массе и площади в зависимости от вида шкуры

б) по массе

в) по площади
г) по штукам
51. Возраст молодняка лошади
а) от 14 дней до 1 года
б) от 1 года до 2 лет
в) от 1 года до 3 лет
г) старше 3-х лет
52. Возраст молодняка крупного рогатого скота
а) от 14 дней до 3-х месяцев
б) от 3-х месяцев до 3-х лет
в) от 3-х месяцев до 1 года
г) старше 3-х лет
53. Вес тушки кролика после убоя
а) 1 кг
б) 1,1 кг
в) 1,5 кг
г) 2 кг
54. Места локализации трихинелл
а) гладкая мускулатура
б) поперечно-полосатая мускулатура
в) жировая ткань
г) соединительная ткань
55. Белки саркоплазмы мышечной ткани:
а) миоглобин
б) миоген
в) глобулин
г) эластин
55. Какая кислота образуется при созревании мяса?
а) лимонная
б) соляная
в) молочная
г) уксусная
55. Проверка мясных баночных консервов на герметичность
а) погружение банок в холодную воду
б) погружение банок в горячую воду
в) помещение в термостат
г) выдержка при комнатной температуре
56. Перекисное число свежего жира животного происхождения
а) 0,03
б) 0,05
в) 0,08
г) 1
57. Температура плавления жира указывает на
а) водорастворимость
б) сроки хранения
в) видовую принадлежность
г) растворимость в органических кислотах
58. Толщина шпика свиней над остистыми отростками между 6-м – 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры третьей категории
а) 1,5 см до 3,5
б) 1 см до 3 см
в) 2 см до 4 см
г) свыше 3 см

59. Расход кормов в сутки на 1 центнер живой массы при транспортировке крупного рогатого скота железнодорожным транспортом

а) 4 кг

б) 4,5 кг

в) 5 кг

г) 5,5 кг

Модуль 3. «Переработка других продуктов животноводства»

1. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются на виды: диетические яйца:

а) яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток;

б) яйца, срок хранения которых не превышает 3 суток;

в) яйца, срок хранения которых не превышает 14 суток;

г) яйца, срок хранения которых не превышает 30 суток.

2. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются на виды: столовые яйца:

а) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°С до 20°С составляет от 8 до 25 суток;

б) яйца, срок хранения которых при температуре от О°С до 20°С составляет от 3 до 15 суток;

в) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°С до 20°С составляет от 15 до 30 суток;

г) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°С до 20°С составляет от 25 до 90 суток.

3. Мытые яйца:

а) яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке;

б) яйца, вымытые питьевой водой;

в) яйца, вымытые технической водой;

г) яйца вымытые слабым раствором соды.

4. Термин недостаточно плотный белок:

а) белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается;

б) белок, который при выливании на гладкую поверхность сильно растекается;

в) белок, который при выливании на гладкую поверхность вообще не растекается;

г) белок, который при выливании на гладкую поверхность растекается в виде сгустков.

5. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют требованиям. Масса одного яйца в граммах должна составлять отборная категория:

а) от 65 до 74,9;

б) от 55 до 64,9;

в) от 75 до 84,9;

г) от 35 до 44,9.

6. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют требованиям. Масса одного яйца, г должна составлять

вторая категория:

а) от 45 до 54,9;

б) от 55 до 64,9;

в) от 65 до 74,9;

г) от 35 до 44,9.

7. Столовые яйца по состоянию воздушной камеры и ее высоте должны соответствовать требованиям:

а) камера неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм;

б) камера неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм;

в) камера неподвижная; высота не более 4 мм.

8. Яйца хранившиеся в холодильниках при температуре от минус 2° до 0°С по состоянию и положению желтка должны соответствовать требованиям:

а) желток прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения;

б) желток прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается;

в) желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

9. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Для какого вида яиц на скорлупе допускаются пятна, точки и полоски, занимающие не более 1/8 ее поверхности:

а) столовые;

б) диетические;

в) холодильниковые;

10. Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота маркирующих цифр должна быть:

а) не меньше 3 мм;

б) не меньше 2 мм;

в) не меньше 5 мм.

11. Вид яиц при маркировке обозначают буквами:

а) А.Е;

б) С,Д;

в) В,О.

12. Категорию яиц обозначают буквами:

а) В,О;

б) А,Б;

в) Х,Ч.

13. Допускается наносить на яйца дополнительную информацию. На диетических яйцах указывают:

а) вид яиц, категорию, число и месяц;

б) вид яиц, категорию;

в) вид яиц, число и месяц.

14. К пищевым относятся свежие доброкачественные яйца с чистой скорлупой, без механических повреждений, с высотой воздушной камеры (пуги) не более:

а) 13 мм;

б) 15 мм;

в) 17 мм;

г) 20 мм.

15. К группе технического брака яиц относят «Тумак» со следующим пороком-

а) яйца на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды в виде неправильной формы;

б) яйца с темным, непрозрачным содержимым;

в) яйца с полным смешиванием желтка с белком ;

г) яйца изъятые из инкубаторов как не оплодотворенные.

16. При приемке яиц в каждой категории допускается процент яиц, которые по массе относятся к низшей категории:

а) допускается не более 6%;

б) допускается не более 8 %;

в) допускается не более 10%;

г) допускается не более 4%.

16. Яйца принимают партиями:

а) партией считается любое количество яиц одного вида, категории и одной даты сортировки, упакованное в одну упаковочную единицу транспортной тары и оформленная одним документом о качестве и безопасности;

б) партией считается любое количество яиц с одинаковым цветом скорлупы и одинаковой массой, упакованное в одну тару;

в) партией считается любое количество яиц одного вида упакованное в одном предприятии и оформленное одним документом.

17. Для проверки соответствия качественных характеристик яиц, посторонних запахов, состояние скорлупы требованиям настоящего стандарта от партии яиц проводят выбраковку в зависимости от количества упакованных единиц партии. Если количество упакованных единиц в партии от 51 до 100, то количество отбираемых упаковочных единиц равно:

а) 5;
б) 24;
в) 3;
г) 12.

18. Для определения качественных характеристик, категории, чистоты скорлупы, запаха отбирают от объединенной пробы определённый процент яиц. Чему равен этот процент?

а) 10%;
б) 25%;
в) 50%;
г) 40%.

19. Технический брак яиц

а) присушка
б) малое пятно
в) красюк
г) мятый бок

20. Яйца упаковывают отдельно по

а) по видам и категориям
б) по цвету и размеру
в) по форме
г) по срокам хранения

21. Свежий мед представляет собой вязкую сиропообразную жидкость с большим удельным весом.

а) 1420-1440 кг/м3
б) 1480-1500 кг/м3
в) 1360-1380 кг/м3
г) 1520-1540 кг/м3

22. Монофлорный мед в зависимости от преобладающего медоноса бывает:

а) подсолнечниковым
б) луговым
в) полевым
г) степным

23. Полифлорный мед в зависимости от места сбора пчелами нектара бывает:

а) горным
б) липовым
в) белоакациевым
г) горчичным

24. Искусственный мед-

а) это продукт, напоминающий по своему составу и свойствам натуральный мед; изготовлен без участия пчел.

б) это мед, в который с целью увеличения его объема и других свойств добавлены различные посторонние компоненты (патока,сахарный сироп, крахмал и др.)

в) это мед, в зависимости от того, с одного или нескольких видов медоносов Собран нектар.

25. Экспертиза меда проводится в соответствии с правилами ветеринарно-санитарной экспертизы. При экспертизе меда какой показатель не определяют:

а) лактозу
б) сахарозу
в) общую кислотность
г) массовую долю воды.

26. Мед принимают на экспертизу у владельца при наличии ветеринарного свидетельства или справки. Срок действия документов составляет:

а) 3 суток
б) 5 суток
в) 7 суток
г) 10 суток

27. Мед транспортируют в чистой таре из материалов, допущенных Госсанэпиднадзором РФ. В таре из какого материала нельзя транспортировать мед:

а) из дуба
б) из нержавеющей стали
в) из алюминиевых сплавов
г) стекла

28. На таре с медом, прошедшим ветсанэкспертизу, должны быть наклеены этикетки определенного цвета:

а) зеленого
б) желтого
в) красного
г) черного

29. Для определения органолептических и физико-химических показателей не менее

а) 500 г
б) 250 г
в) 150 г
г) 300 г

30. Пробы меда отбирают трубчатым пробоотборником, диаметром 10-12 мм. Какой пробоотборник нельзя использовать:

а) из стекла
б) из нержавеющей стали
в) из алюминия
г) из сплавов алюминия

31. При оценке качества меда закристализированный мед предварительно распускают на водяной бане при температуре:

а) 40-45°С
б) 30-35 °С
в) 50-55 °С
г) 60-65 °С

32. Пчелиный мед чаще бывает янтарного цвета различной интенсивности - от светлого до практически черного. Янтарный это:

а) тыквенный
б) белоклеверный
в) липовый
г) гречишный

33. Консистенцию меда определяют погружением штапеля в мед, имеющий температуру 20 °С, штапель извлекают и оценивают характер стекания меда. Жидкий мед: это:

а) на шпателе небольшое количество меда, стекающего мелкими частицами каплями;
б) на шпателе значительное количество меда, стекающего редкими, вытянутыми каплями
в) на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи.

34. При определенной влажности под действием диких дрожжей начинает бродить, если влажность выше:

а) 21%
б) 25%
в) 17%
г) 30%

35. Натуральное происхождение меда можно установить по наличию фермента:
а) амилазы
б) липазы
в) пероксидазы
36. Мед содержит значительное количество различных кислот. Какая кислота не содержится в меде:
а) уксусная
б) лимонная
в) яблочная
г) молочная
37. Количество маток в пчелиной семье
а) одна
б) две
в) три
г) четыре
38. Какой газ выделяют пчелы при дыхании?
а) кислород
б) окись углерода
в) азот
г) водород
39. Название пыльцы собираемой пчелами
а) перга
б) прополис
в) обножка
г) воск
40. Кристаллизация меда указывает на
а) повышение содержания воды
б) падевый мед
в) натуральность меда
г) подогрев меда
41. Обозначение кислотности меда
а) градус Цельсия
б) градус Ареометра
в) в процентах
г) $см^3$

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям, контрольной работе и зачету

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности.
2. Понятие о живой и приемной массе.
3. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы.
4. Термины и определения на скот для убоя.
5. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности.
6. Методы определения упитанности скота и птицы
7. Категории упитанности крупного рогатого скота.
8. Категории упитанности свиней.
9. Категории упитанности овец и коз.
10. Категории упитанности лошадей.
11. Категории упитанности кроликов.
12. Категории упитанности птицы.
13. Первичная переработка убойных животных на мясокомбинате и бойнях
14. Первичная переработка крупного рогатого скота.
15. Первичная переработка мелкого рогатого скота.

16. Первичная переработка свиней без снятия шкуры и со снятием шкуры.
17. Первичная переработка кроликов.
18. Технология убоя и переработки птицы.
19. Охлаждение тушек птицы. Туалет и формовка. Сортировка в соответствии с ГОСТ.
20. Товарные качества говядины и телятины.
21. Товарные качества свинины.
22. Товарные качества баранины, козлятины, мяса кроликов.
23. Термины и определения, характеризующие качества мяса и убой скота.
24. Термины и определения, характеризующие приемку и предубойное содержание скота.
25. Клеймение мяса всех видов с.-х. животных.
26. Маркировка мяса всех видов с.-х. животных.
27. Первичная обработка кожевенного и шубно-мехового сырья
28. Консервирование кожевенного сырья
29. Методы определения качества кожевенного сырья и овчин
30. Определение массы и площади шкур
31. Сортировка шкур
32. Пороки кожевенного и мехового сырья
33. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов
34. Технология переработки крови, обработки кишечного и эндокринного сырья
35. Исследования мяса на свежесть по органолептическим показателям
36. Влагосвязывающая способность мяса
37. Технология производства вареных колбас. Ассортимент
38. Технологические схемы производства и рецептуры варено-копченых колбас
39. Технология производства сосисок и сарделек
40. Рецептуры и технология производства полукопченых колбас
41. Технология производства и ассортимент сырокопченых колбас
42. Технологические схемы производства зельцев, мясных студней и холодцов
43. Технология производства паштетов и ливерных колбас
44. Технология производства фаршированных и кровяных колбас. Рецептуры
45. Технология производства вареных и копчено-вареных продуктов из свинины
46. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов
47. Технологическая схема производства копчено-вареных продуктов
48. Оценка качества и определение свежести пищевых яиц (состояние скорлупы, масса яиц и т.д.)
49. Определение качества яиц методом овоскопирования
50. Технологическая схема производства яичного мороженого меланжа
51. Технологическая схема производства яичных мороженых продуктов: белка и желтка
52. Схема производства сухих яичных продуктов
53. Оценка качества меда по органолептическим показателям.
54. Требования ГОСТа на мед натуральный.
55. Определение признаков брожения,механических примесей, содержание влаги.
56. Определение фальсификации меда тростниковым, свекловичным сахаром, желатином.
57. Мед натуральный- технические условия.
58. Мед натуральный монофлорный,полифлорный. Их характеристика.
59. Современное состояние мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
60. Доставка скота на мясокомбинаты.
61. Технологические схемы переработки мясопромышленных животных.
62. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.
63. Первичная обработка и направления использования перо-пухового сырья.
64. Переработка индеек.
65. Переработка водоплавающей птицы.
66. Обработка пищевых субпродуктов.
67. Технология переработки крови убойных животных.
68. Обработка эндокринно-ферментного сырья.
69. Обработка кишечного сырья.

70. Обработка пищевых животных жиров.
71. Обработка шкур.
72. Переработка кости на мясокомбинатах.
73. Производство яйцепродуктов.

Номера вопросов, которые должны быть освещены в контрольной работе, устанавливаются по таблице с учетом учебного шифра студента.

Вопросы к экзамену

1. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.
2. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.
3. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Транспортная документация и ее значение.
4. Перевозка животных автомобильным транспортом.
5. Перевозка животных по железной дороге.
6. Перевозка животных водным транспортом. Перегон животных.
7. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций.
8. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Организация мест убоя в хозяйствах.
9. Методы определения упитанности скота и птицы.
10. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот.
11. Категории упитанности и требования ГОСТа на свиней.
12. Категории упитанности и требование ГОСТа на птицу.
13. Что такое убойное животное? От каких основных видов животных получают мясо? В каких случаях не допускается убой животных и использование их мяса?
14. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
15. Особенности технологии переработки с.-х. животных (крупного рогатого скота, М.Р.С.)
16. Основные технологические приемы, используемые при убое животных.
17. Переработка свиней без снятия шкуры, со снятием крупона.
18. Убой и переработка птицы и кроликов.
19. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клейменияту ш.
20. Изменение в мясе туш после убоя. Созревание мяса.
21. Морфологический состав мяса (мышечная, соединительная, жировая, костная ткани).
22. Химический состав мяса и влияние на пищевую ценность.
23. Классификации мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности, термического состояния.
24. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализация сырья и наличия в нем посторонних веществ.
25. Изменение в мясе при хранении (загар,ослизнение, свечение и изменение цвета).
26. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.
27. Технология подготовки туш к потреблению в свежем виде.
28. Технология кожевенно-мехового сырья.
29. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Пороки шкур.
30. Методы съемки, обрядки, мездрения, способы консервирования и хранения шкур.
31. Методы консервирования мяса и мясных продуктов, их обоснование и значение.
32. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
33. Консервирование мяса низкой температурой.
34. Консервирование мяса высокой температурой.
35. Консервирование мяса сухим и мокрым посолами. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов.
36. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
37. Новые методы консервирования мяса и обработки мясных продуктов.

38. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий.

39. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов и специй.

40. Технологические операции при изготовлении колбасных изделий и копченостей.

41. Технологические операции при производстве вареных колбас.

42. Технологические операции при производстве сырокопченых колбас

43. Технологические операции при производстве ветчино-штучных изделий.

44. Ассортимент колбас. Особенности их технологий.

45. Ассортимент копченостей. Особенности их технологий.

46. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых куриных яиц.

47. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов.

48. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц.

49. Требования ГОСТа и товарная оценка яиц.

50. Методы исследования качества пищевых яиц.

51. Технология приготовления яичного продукта меланжа.

52. Технология приготовления яичного порошка.

53. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц

54. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице – имясокомбинатов.

55. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.

56. Тепловая обработка тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы.

57. Сортировка тушек на 1 и 2 категории. Маркировка, упаковывание и транспортирование тушек птицы.

58. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса птицы в холодильнике.

59. Классификация меда. Свойства меда.

60. Химический состав, пищевая ценность меда.

61. Требование ГОСТа к натуральному меду.

62. Сбор, упаковка, маркировка, хранение меда.

63. Фальсифицированный мед и методы его распознания.

64. Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка.

65. Сущность стандартизации. Объекты стандартизации в животноводстве. Уровни стандартизации.

66.Основные методы определения показателей качества продукции.

67. Термины и определения, используемые при стандартизации.

68. Правовые вопросы стандартизации.

69. Нормативно-технические документы по стандартизации.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.

2. Категории упитанности и требование ГОСТа на птицу.

3. Морфологический состав мяса (мышечная, соединительная, жировая, костная ткани).

Утверждены на заседании кафедры _____

Протокол № _____ от _____201__г.

Экзаменатор_____

Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

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

ОПК-1.2 Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Задания закрытого типа:

1. Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца называется
а) убой скота;
б) забой скота;
в) закол скота;
г) оглушение скота.
Правильный ответ: г

2. Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-каталазным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота или свиней, или сухого обезжиренного молока называется
а) светлый пищевой альбумин
б) черный альбумин
в) белковая смесь
г) кровяная мука.
Правильный ответ: в

3. Разделение оттоки на составные части по видам
а) разборка кишок
б) раздирка кишок
в) отбивка кишок
г) спускание кишок.
Правильный ответ: а

4. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 до минус 3 ^{0}С
а) парное мясо птицы
б) остывшее мясо птицы
в) подмороженное мясо птицы
г) охлажденное мясо птицы;
Правильный ответ: в

5. Подкожный жир свиных туш называется
а) полив
б) жир-сырец
в) шпик
г) кормовой жир.
Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого_____
Правильный ответ: предубойная выдержка птицы

2. Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий_____

Правильный ответ: контрольный убой скота

3. Обработка свиных туш в шкуре или снятым крупоном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке_____

Правильный ответ: шпарка туш свиней

4. Удаление слизистой оболочки с кишок_____

Правильный ответ: шлямовка

5.Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента_____

Правильный ответ: забеловка

6. Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных_____

Правильный ответ: патологический дефект кишок

7. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок_____

Правильный ответ: нутровка

8. Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота_____

Правильный ответ: костный жир

9. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы_____

Правильный ответ: шпарка птицы

10. Удаление с внешней и внутренней поверхност

и туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений_____

Правильный ответ: зачистка туши

11. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше 25^0С_____

Правильный ответ: остывшее мясо птицы

12. Вытекание крови при убое птицы в течение установленного времени: __

Правильный ответ: обескровливание птицы.

13. Лишение жизни животных с целью их переработки_____

Правильный ответ: убой скота

14. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам_____

Правильный ответ: кишки-сырец

15. Лишение жизни животных с целью их переработки_____

Правильный ответ: убой скота

16. Кровь крупного рогатого скота и свиней, собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей_____

Правильный ответ: пищевая кровь

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

График контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 Состав и свойства мяса с.-х. животных, технология первичной переработки животных	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Февраль
Раздел 2 Технология производства полуфабрикатов	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Февраль
Раздел 3 Технология производства колбасных изделий	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Февраль
Раздел 4 Производство мясных баночных консервов:	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Март
Раздел 5 Обработка пищевых субпродуктов:	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Март
Раздел 6 Определения товарных качеств продуктов убоя и их переработки	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Март

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 7 Первичная переработка яиц, технология меда и продуктов пчеловодства	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Март
Раздел 8 Технология переработки рыбной продукции	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Апрель
Раздел 9 Стандартизация продуктов животноводства	ОПК-1	ОПК-1.2	1,2,3 этап	устный опрос, контрольная, тестирование	Апрель

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полно-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	стью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на	Нет ответов на	Только ответы на	Ответы на вопро-	Ответы на вопросы

вопросы	вопросы.	элементарные вопросы.	сы полные и/или частично полные.	полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке /ссылка на ЭБС/**
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211112— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211112
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке /ссылка на ЭБС/**
Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860
Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69611— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69611
Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130902— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130902

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций вовремя и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям, обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

Работа с ***научной литературой*** также является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям и зачету.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в **ЭБС «Лань» (**www.e.lanbook.com**); Университетская библиотека ONLINE (**http://biblioclub.ru**);** в научной электронной библиотеке **eLIBRARY.RU** (https://elibrary.ru/), в электронной **Библиотеке диссертаций и авторефератов России** (http://www.dslib.net/).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Windows 8.1

Office Standard 2013
Open Office Свободно распространяемое ПО
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
Zoom Свободно распространяемое ПО
Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»
Лаборатория ММИС Деканат
Лаборатория ММИС «Планы»
Система контент-фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
Dr.Web
7-zip Свободно распространяемое ПО
MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
Unreal commander Свободно распространяемое ПО
Google Chrome Свободно распространяемое ПО
Win 10H

Перечень профессиональных баз данных

1. База данных: животноводство, ветеринария, растениеводство http://f2soft.info/bazi-dannix-spravochniki/baza-dannix-jivotnovodstvo-veterinariya-rastenievodstvo.html

2. Агро-информ. Информационный портал по сельскому хозяйству http://www.agro-inform.ru/index.php/bazy-dannyx

3. АГРОС - крупнейшая в АПК документографическая база данных http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт **Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)**	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Оснащенность и адрес помещений

Аудитория № 141 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (1); настенный экран (1), компьютер (1), специализированное учебное оборудование - шкаф с демонстрационным оборудованием- весы электронные (2), овоскоп точечный (1), набор яиц, индексомер (1), овоскоп настольный на 10 яиц (1);микрометр (1), высо-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28

тометр (1), штангенциркуль (1); кормушка бункерная для птицы (2), поилки ниппельные; инкубатор (1); муляж куриного яйца (1); чучело курицы (1), муляж курицы (1); кормушка (1)); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (баннеры (7)). Windows 10 Счет № В-00290688 от13.11.2017 Microsoft Volume Licensing Service Center; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО, Inc; ; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	
Аудитория № 138 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (медогонка (1), улей (1); муляжи лошадей (2); информационные стенды (11); шкаф с учебно-наглядными пособиями (1); муляжи витаминно-минеральных комплектов; набор пчеловода; снопы; образцы кормов). Windows 10 Счет № В-00290688 от13.11.2017 Microsoft Volume Licensing Service Center; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО, Inc; ; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28
Аудитория № 127 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещение для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованное специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор (1), интерактивная доска (1), принтер (1), компьютеры (8) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, сканер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО, Inc; ; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспече-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27

ние; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	
Аудитория № 127а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованное специализированной мебелью для хранения и технического обслуживания. Технические средства обучения: ноутбук (1). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28
Аудитория № 283 Помещение для самостоятельной работы; Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (Нитрат-тестер (1), Прибор контроля параметров воздушной среды МЭС-200 (1), рНметр «Статус» (1), Газоанализатор «Хоббит» (1), Анализатор качества молока «Лактан» (1)); набор демонстрационного оборудования (компьютер (3) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, ноутбук (2), МФУ (1), принтер (2), проектор (1)). Win 10H Счет №АЩ-0377659 от 05.12.2019 от Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 24