

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Технология первичной переработки
продуктов животноводства»**

Направление подготовки: *36.03.02 «Зоотехния»*

Профиль: *Технология производства продуктов животноводства*

Название кафедры: *«Зоотехния»*

Квалификация: *бакалавр*

Форма обучения: *очная, заочная*

Кинель 2019

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – формирование у бакалавров системы компетенций для решения профессиональных задач по эффективному использованию сельскохозяйственных животных для производства продукции животноводства; по вопросам стандартизации и контроля качества, технологии продуктов убоя животных, переработки мяса и побочных продуктов убоя, качеству молока, яиц, шерсти, кожевенного и шубно-мехового сырья.

Задачи – научиться устанавливать требования к качеству готовой продукции с целью его совершенствования, сорт продукции пользоваться ГОСТами и другими видами стандартов при оценке качества продукции.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.09 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана.

Дисциплина изучается в 7 и 8 семестрах на 4 курсе в очной форме обучения, в 7 и 8 семестрах на 4 курсе в заочной форме обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП (Содержание компетенций)	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1.1. Знает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ИД-1.2. Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
		ИД-1.3. Владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	Объем контактной работы	7	8
Аудиторная контактная работа (всего)		100	100	41	59
в том числе:	Лекции	52	52	13	39
	Лабораторные работы	30	30	10	20
	Практические занятия	18	18	18	-
Самостоятельная работа студента (всего), в том числе:		152	2,6	67	85
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала	30		11	19
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	26		20	6
	Подготовка к лабораторным работам	12		6	6
	Подготовка к практическим занятиям	24		24	
СРС в сессию:	Зачет	6		6	
	Экзамен	54			54
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		Зач., Э		Зач.	Экз.
Общая трудоемкость, час.		252	102,6	108	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		7	2,85	3	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	Объем контактной работы	7	8
Аудиторная контактная работа (всего)		26	26	10	16
в том числе:	Лекции	14	14	4	10
	Лабораторные работы	8	8	4	4
	Практические занятия	4	4	2	2
Самостоятельная работа студента (всего), в том числе:		226	2,6	98	128
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала	9		-	9
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	186		87	99
	Подготовка к лабораторным работам	11		5	6
	Подготовка к практическим занятиям	7		2	5
СРС в сессию:	Зачет	4		4	
	Экзамен	9			9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)				Зач.	Экз.
Общая трудоемкость, час.		252	28,6	108	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		7	0,79	3	4

**4.2 Тематический план лекционных занятий
для очной формы обучения**

№ п./п.	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
7 семестр		
2	Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства	2
3	Транспортировка и порядок приема-сдачи убойных животных	2
4	Технология уоя и обработка животных	4
5	Консервирование и хранение мяса	4
6	Переработка мяса	2
7	Обработка и консервирование шкур животных	4
Всего за 7 семестр		18
8 семестр		
8	Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных	2
9	Факторы, влияющие на состав и свойства молока	2
10	Требования, предъявляемые к качеству молока	2
11	Технология первичной обработки молока	4
12	Сертификация молочной продукции	2
13	Изменение состава и свойств молока в процессе первичной обработки	2
14	Пороки молочной продукции	2
15	Первичная обработка и хранение пищевых яиц	2
16	Изменения в пищевых яйцах при хранении	2
17	Характеристика шерсти разных видов	2
18	Классировка и подготовка к сдаче шерсти	2
19	Продукция кролиководства её переработка и хранение	4
20	Продукция пчеловодства её переработка и хранение	4
21	Продукция рыбоводства её переработка и хранение	2
Всего за 8 семестр		34
ИТОГО:		52

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
7 семестр		
2	Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства	2
3	Консервирование и хранение мяса	2
4	Обработка и консервирование шкур животных	2
5	Требования, предъявляемые к качеству молока	2
6	Технология первичной обработки молока	2
Всего за 7 семестр		10
8 семестр		
7	Первичная обработка и хранение пищевых яиц	2
8	Классировка и подготовка к сдаче шерсти	2
Всего за 8 семестр		4
ИТОГО:		14

4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Изменения в мясе после убоя животных	2
2	Обработка и консервирование шкур животных	2
3	Оценка физических свойств молока	2
4	Оценка молока-сырья для изготовления сливочного масла	2
5	Оценка молока на сыропригодность	2
6	Механическая обработка молока	2
7	Тепловая обработка молока	4
8	Строение яйца	2
9	Оценка качества и сортировка пищевых яиц	2
10	Физико-механические свойства шерсти	2
11	Руно и его строение	2
12	Классировка шерсти	2
13	Первичная обработка кроличьих шкурок	2
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	2
Всего:		30

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
8 семестр		
1	Изменения в мясе после убоя животных	2
2	Механическая обработка молока	2
3	Тепловая обработка молока	2
4	Оценка качества и сортировка пищевых яиц	2
Всего:		8

4.4 Тематический план практических занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	Стандарты на продукцию животноводства	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса	2
3	Показатели мясной продуктивности и качества мяса животных	4
4	Товарная оценка разных видов мяса	4
5	Сортовой разруб туш	4
6	Морфологический и химический состав мяса	2
Всего:		18

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса	2
2	Показатели мясной продуктивности и качества мяса животных	2
Всего:		4

4.5 Самостоятельная работа для очной формы обучения

Номер раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	30
	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	26
	Подготовка к лабораторным занятиям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лабораторных занятий. Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания.	12
	Подготовка к практическим занятиям	Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	24
	Подготовка к сдаче зачета, экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	60
	ИТОГО:		152

для заочной формы обучения

Номер раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	9
	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	186
	Подготовка к лабораторным занятиям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лабораторных занятий. Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания.	11
	Подготовка к практическим занятиям	Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	7
	Подготовка к сдаче зачета, экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	13
	ИТОГО:		226

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

Для закрепления теоретического материала используются лабораторные работы.

Современные информационные технологии открывают широкие возможности для использования различных мультимедийных приложений в процессе преподавания. Сейчас все

студенты имеют в наличии персональные компьютеры, а значит многие работы можно вести в электронном варианте.

Например, самостоятельные задания, контрольные работы, тексты лекций, лабораторные задания и др. Это очень удобно и оперативно. К тому же, Интернет можно использовать как площадку для взаимодействия преподавателя и его студента.

Используемые методы преподавания: лекционные занятия с использованием компьютерных презентаций; индивидуальных и групповых заданий при проведении лабораторных занятий.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

Все виды занятий по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» проводятся в соответствии с требованиями положений действующих в ФГБОУ ВО Самарский ГАУ.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по разделам дисциплины.

При наличии академических задолженностей по лекционным и лабораторным занятиям, связанных с их пропусками преподаватель выдает задание студенту по пропущенной теме занятия.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету и экзамену

При подготовке к зачету и экзамену, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить разделы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1 Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, Мазилкин И. А. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5852

6.1.2 Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, Фролов В. П., Серко С. А. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5703

6.2.2 Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4978

6.3 Программное обеспечение

6.3.1 Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2 Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3 Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4 Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

6.3.6 WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

6.3.7 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных

6.4.1 <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3 <http://www.garant.ru> - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации Аудитория 2146 (ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.7А)	Учебная аудитория на 30 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стол аудиторный, лавки аудиторные, стулья. Технические средства обучения: мультимедийный проектор Aser, переносной ноутбук Lenovo, экран
2	Помещение для хранения и профилактического обслуживания технических средств обучения Аудитория 2142 (лаборантская) (ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.7А)	Технические средства обучения: ноутбук Lenovo
3	Помещение для самостоятельной работы, ауд. 3310а (читальный зал) Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А.	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд. 3203б. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А.	Специальный инструмент и инвентарь для учебного оборудования: кисточки для очистки компьютеров и комплектующих, спирт, комплектующие и расходные материалы.

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, усвоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на практических занятиях, выполнении индивидуального задания. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине) является промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена, проводимых с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках дисциплины

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по вопросам

Перечень вопросов к зачёту

1. Какие сопроводительные документы оформляют в хозяйстве при отправке животных на мясокомбинат?
2. Правила перевозки животных автомобильным транспортом.
3. Правила перевозки животных по железной дороге.
4. Правила транспортировки водным транспортом.
5. Правила перегона животных.
6. Правила техники безопасности при погрузке и выгрузке животных.
7. На какие возрастные группы делят крупный рогатый скот для убоя?
8. Категории упитанности крупного рогатого скота в зависимости от пола и возраста?
9. Что означают понятия «телята», «молодняк», «крупный рогатый скот»?
10. Определение возраста крупного рогатого скота.
11. Категории свиней для убоя в зависимости от пола, возраста, массы и толщины шпика?
12. Категории упитанности лошадей.
13. Категории упитанности овец и коз.
14. Категории упитанности птицы в зависимости от вида и возраста.
15. Категории упитанности кроликов.
16. Последовательность технологических операций по первичной переработке убойных животных.
17. Способы оглушения различных видов животных.
18. Значение обескровливания при переработке животных.
19. Технология первичной переработки крупного рогатого скота.
20. Особенности технологии первичной переработки свиней.
21. Технология первичной переработки мелкого рогатого скота.
22. В каких случаях определяют упитанность туш животных?
23. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушам крупного рогатого скота при сдаче-приемке и при реализации?
24. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушам свиней при сдаче-приемке и при реализации?
25. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушам овец и коз при сдаче-приемке и при реализации?

26. Туши каких убойных животных клеймят круглым клеймом?
27. Как клеймят тушки кроликов и птиц?
28. В каких случаях мясо различных видов животных не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки?
29. Автолитические изменения, происходящие в мясе при хранении.
30. Какими методами можно определить свежесть мяса?
31. В каких случаях определяют содержание в мясе летучих жирных кислот?
32. Органолептическая оценка качества мяса.
33. В каких случаях проводят дегустационную оценку мяса?
34. Лабораторные исследования свежести мяса.
35. Сущность метода и техники определения продуктов первичного распада белков в бульоне.
36. Способы консервирования мяса их преимущества и недостатки.
37. Какими методами исследований можно установить происхождение мяса от больного или здорового животного?
38. Способы определения степени обескровливания туш.
39. Бактериологические исследования качества мяса.
40. С какими целями проводят органолептические и химические исследования жиров?
41. Отбор средних проб для исследований.
42. Как определяется видовая принадлежность жира?
43. По каким показателям устанавливают степень свежести жиров?
44. Определение цвета и запаха, вкуса.
45. Определение консистенции и наличия влаги.
46. Химический состав жира-сырца.
47. Определение кислотного числа.
48. Определение перекисного числа.
49. Определение прогорклости.
50. Анатомо-морфологическое строение шкур. Топографические участки.
51. Правила приема-сдачи кожевенного и мехового сырья.
52. Номенклатура кожевенного и мехового сырья.
53. Способы консервирования.
54. Как проводится определение ресурсов кожевенного и мехового сырья?
55. Определение стоимости сданного сырья.
56. Какие меры необходимо принять при отлове и транспортировке птицы, чтобы снизить потери и повысить качество мяса птицы?
57. Записать признаки молодняка птицы, и какая должна быть минимальная живая масса при сдаче.
58. Дать характеристику упитанности птицы.
59. Схема убоя и переработки потрошеной птицы.
60. Как формуются и маркируются потрошенные тушки?

Экзамен по дисциплине проводится по экзаменационным билетам, содержащим три вопроса

Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

Направление подготовки: **36.03.02 «Зоотехния»**

Профиль подготовки: **Технология производства продуктов животноводства**

Название кафедры: **Зоотехния**

Дисциплина **Технология первичной переработки продуктов животноводства**

Билет №7

1. Технология убоя крупного рогатого скота
2. Требования, предъявляемые к качеству молока
3. Определение качества кожевенного и шубно-мехового сырья

Составитель _____ А.С. Карамаева

Заведующий кафедрой _____ С.В. Карамаев

«__» _____ 20__ г.

Перечень вопросов к экзамену

1. Основные цели и задачи стандартизации продуктов животноводства
2. Категории и виды стандартов
3. Транспортировка убойных животных и предотвращение транспортных стрессов
4. Порядок приема-сдачи скота
5. Типы предприятий по переработке мяса и их характеристика
6. Подготовка животных к убою
7. Технология убоя крупного рогатого скота
8. Технология убоя свиней
9. Технология убоя птицы
10. Послеубойный контроль и клеймение мяса
11. Товарная оценка говядины
12. Товарная оценка свинины
13. Товарная оценка баранины
14. Товарная оценка конины
15. Набор основных клейм и штампов для маркировки мяса
16. Характеристика продуктов убоя животных и птицы
17. Сортовой разруб туш животных разных видов
18. Морфологический состав мяса
19. Химический состав мяса разных видов животных и птицы
20. Изменения происходящие в мясе после убоя животных
21. Пороки мяса
22. Режимы охлаждения мяса в зависимости от сроков хранения
23. Консервирование мяса высокой температурой
24. Консервация мяса посолом
25. Сублимация мяса
26. Классификация мясопродуктов
27. Значение молока в питании человека
28. Химический состав молока разных видов животных
29. Физические свойства молока и методы их оценки
30. Технологические свойства молока и методы их оценки

31. Факторы, влияющие на состав и свойства молока
32. Требования, предъявляемые к качеству молока
33. Пороки молока
34. Условия получения высококачественного молока
35. Первичная обработка молока на фермах
36. Охлаждение, хранение и транспортировка молока
37. Сепарирование молока
38. Нормализация и гомогенизация молока
39. Пастеризация и стерилизация молока
40. Изменение состава и свойств молока под действием низких температур
41. Изменение состава и свойств молока под действием высоких температур
42. Производство питьевого молока
43. Строение яйца
44. Химический состав и питательная ценность яиц
45. Сортировка и санитарная оценка яиц
46. Требования к качеству пищевых яиц
47. Хранение яиц и изменения происходящие при хранении
48. Переработка яиц
49. Классификация шерсти и её строение
50. Руно и его строение
51. Физико-механические свойства шерсти
52. Пороки шерсти и меры их предотвращения
53. Классировка шерсти
54. Подготовка шерсти к сдаче и упаковка
55. Основные виды кожевенного сырья
56. Обработка и консервирование шкур
57. Определение качества кожевенного и шубно-мехового сырья
58. Пороки шкур
59. Обработка шубно-мехового сырья
60. Способы уоя и снятия шкурок кроликов
61. Оценка и хранение мяса кроликов
62. Товарные свойства кроличьих шкурок
63. Первичная обработка и хранение шкурок кроликов
64. Пороки кроличьего сырья
65. Пуховая продукция кроликов, её переработка и хранение
66. Классификация меда
67. Технология переработки меда
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда
69. Технология переработки воскового сырья
70. Производство и переработка цветочной пыльцы и перги
71. Консервирование и хранение цветочной пыльцы (обножки)
72. Технология извлечения перги из сотов
73. Переработка маточного молочка
74. Получение и переработка прополиса
75. Разделка, консервирование и хранение рыбы

8.3 Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена.

Шкала оценивания экзамена

Оценка	уровень освоения компетенций	Критерии оценивания
«отлично»	высокий уровень	Обучающийся показал всесторонние, систематизированные, глубокие знания программы дисциплины, умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Имеет место высокий уровень выполнения лабораторных, контрольных и самостоятельных работ в течение учебного процесса.
«хорошо»	повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных разделов программы дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, но допускающему не критичные неточности в ответе и решении задач
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Обучающийся показал фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно точные формулировки базовых понятий, нарушающий логическую последовательность в изложении программного материала, при этом владеющий знаниями основных разделов дисциплины, необходимыми для дальнейшего обучения, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях большей части основного содержания дисциплины, допускаются грубые ошибки в формулировке основных понятий решении типовых практических задач (неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины)

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

на занятиях (опрос);

по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет и экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы.

Все виды текущего контроля осуществляются на практических занятиях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса 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.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце лекционного или практического занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего практического занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Зачет, экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект вопросов к зачету и экзамену

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

Доцент кафедры «Зоотехния»,

к.б.н. Кармаева А. С.


подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»

«15» 05 2019 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

д.с.-х.н., профессор С. В. Кармаев


подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета

д.в.н., профессор А. В. Савинков


подпись

Руководитель ОПОП ВО

д.с.-х.н., профессор А. М. Ухтверов


подпись

Начальник УМУ

к.т.н., доцент С. В. Краснов


подпись