

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.14 Технология хранения и переработки продукции
животноводства**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков эффективного управления технологическими процессами на перерабатывающих предприятиях от поступления сырья до реализации готовой продукции животного происхождения

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения владеет навыками навыками проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7, 8 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технологическая практика

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Производство продукции животноводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Организация производства органического сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Разведение и селекция животных

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология кожи

и меха

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Управление качеством продукции животноводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Производство органической пищи

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология производства функциональных продуктов питания

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология переработки продукции птицеводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Основы рационального питания
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Процессы и аппараты пищевых производств

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология производства пищевых концентратов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства Менеджмент
пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология
продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Производство комбинированных пищевых продуктов
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Технология производства мясных полуфабрикатов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Товароведение продовольственных товаров

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Переработка вторичного сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Производство продукции животноводства
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Организация производства органического сырья
Технология кожи и меха
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Технология производства пищевых концентратов
Процессы и аппараты пищевых производств
Оборудование перерабатывающих производств
Товароведение продовольственных товаров
Технологическая практика
Основы рационального питания
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства функциональных продуктов питания
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Управление качеством продукции животноводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Освоение дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	108/3	18	36		54		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				
практической подготовки		18	36		54		
8	144/4	18	36		54	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				
практической подготовки		18	36		54		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	108/3			0.12			
8	144/4	2					0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Технология хранения и переработки молока									
1.1.	Характеристика молочной промышленности	7	10	4	6		8	КТ 1	Коллоквиум	ПК-1.3
1.2.	Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству	7	12	4	8		14	КТ 1	Коллоквиум	ПК-1.3
1.3.	Общая технологическая схема переработки молока	7	14	4	10		16	КТ 2	Коллоквиум	ПК-1.3
1.4.	Технология цельномолочных продуктов	7	18	6	12		12	КТ 3	Коллоквиум	ПК-1.3

1.5.	Зачет по дисциплине	7							Собеседование	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		252	18	36		50			
2.	2 раздел. Технология хранения и переработки мяса									
2.1.	Технология первичной переработки продуктов убоя животных	8	24	8	16		20	КТ 1	Коллоквиум	ПК-1.3
2.2.	Оценка качества и технология производства мясных продуктов	8	30	10	20		20	КТ 2, КТ 3	Коллоквиум	ПК-1.3
2.3.	Курсовая работа	8					14		Устный опрос	ПК-1.3
2.4.	Экзамен по дисциплине	8							Собеседование	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		252	18	36		54			
	Итого		252	36	72		108			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Характеристика молочной промышленности	Характеристика цельномолочной отрасли. Состояние, перспективы развития	4/-
Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству	Состав, полидисперсность, физические и физико-химические свойства молока. Требования технического регламента на молоко и молочную продукцию.	4/-
Общая технологическая схема переработки молока	Технологические операции при переработке молока: сущность, назначение, параметры	4/4
Технология цельномолочных продуктов	Технология питьевого молока и сливок, напитков на основе молока. Технология кисломолочных продуктов	2/-
Технология цельномолочных продуктов	Технология производства сливочного масла. Технология производства творога. Технология производства сметаны	4/-
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Сырьевые ресурсы мясокомбината. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах	2/-
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Сырьевые ресурсы мясокомбината. Свинина в тушах и полутушах	2/-
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Технологические схемы переработки свиней	2/-
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	2/2

Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов	2/-
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Технология производства рубленых полуфабрикатов ипельменей	2/-
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Технология производства цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов	2/2
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Технология производства мясных консервов	4/-
Итого		36

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Характеристика молочной промышленности	Нормативные документы на сырое молоко	Пр	6/-/6
Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству	Требования к качеству сырого молока	Пр	2/2/2
Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству	Первичная обработка молока	Пр	4/-/4
Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству	Контрольная точка 1	Пр	2/-/2
Общая технологическая схема переработки молока	Способы очистки молока	Пр	2/-/2
Общая технологическая схема переработки молока	Сепарирование молока	Пр	2/-/2
Общая технологическая схема переработки молока	Гомогенизация молочного сырья	Пр	2/-/2
Общая технологическая схема переработки молока	Контрольная точка 2	Пр	2/-/2
Общая	Контрольная точка 2	Пр	2/-/2

технологическая схема переработки молока			
Технология цельномолочных продуктов	Тепловая обработка молочного сырья	Пр	6/-/6
Технология цельномолочных продуктов	Материальный баланс и нормализация в производстве молочных продуктов	Пр	4/4/4
Технология цельномолочных продуктов	Контрольная точка 3	Пр	2/-/2
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Транспортировка сырья на мясокомбинат. Предубойное содержание скота	Пр	4/2/4
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Технология обработки кишечного сырья	Пр	6/-/6
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Определение качества и свежести мяса	Пр	4/2/4
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Контрольная точка 3	Пр	2/-/2
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Определение качества мясных полуфабрикатов	Пр	4/-/4
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Контрольная точка 2	Пр	2/-/2
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Выработка и оценка качества карбонада копчено-вареного	Пр	8/2/8
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Дефекты мясных баночных консервов	Пр	4/-/4
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Контрольная точка 3	Пр	2/-/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Характеристика молочной промышленности	8
Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству	14
Общая технологическая схема переработки молока	16
Технология цельномолочных продуктов	12
Технология первичной переработки продуктов убоя животных	20
Оценка качества и технология производства мясных продуктов	20
Курсовая работа	14
Зачет по дисциплине	4

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Характеристика молочной промышленности. Характеристика молочной промышленности	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1
2	Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству. Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1
3	Общая технологическая схема переработки молока. Общая технологическая схема переработки молока	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1
4	Технология цельномолочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1
5	Технология первичной переработки продуктов убоя животных. Технология первичной переработки продуктов убоя животных	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1
6	Оценка качества и технология производства мясных продуктов. Оценка качества и технология производства мясных продуктов	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1
7	Курсовая работа. Курсовая работа	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1
8	Зачет по дисциплине. Зачет по дисциплине	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Переработка вторичного сырья				x				
	Преддипломная практика								x
	Санитария и гигиена пищевых производств							x	
	Современные технологии обработки пищевого сырья								x
	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции					x			
	Технологическая практика						x	x	
	Технология кожи и меха		x						
	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья		x						
	Технология переработки продукции птицеводства					x			
	Технология производства и переработки продукции пчеловодства						x		
	Технология производства пищекопцентратов					x			
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства						x	x	
	Товароведение продовольственных товаров			x					

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» проводится в виде Зачет, Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
7 семестр			
КТ 1	Коллоквиум		10
КТ 2	Коллоквиум		10
КТ 3	Коллоквиум		10
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
8 семестр			
КТ 1	Коллоквиум		10
КТ 2	Коллоквиум		10
КТ 3	Коллоквиум		10
Сумма баллов по итогам текущего контроля			60
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			

КТ 1	Коллоквиум	10	<p>Теоретические знания и понимание (3 балла) Оценка основывается на способности студента понять и объяснить ключевые теоретические концепции, основы технологии переработки продукции животноводства, применения стандартов и нормативных документов. Практическое применение знаний (4 балла) Оценка способности студента использовать полученные знания в практических ситуациях, анализировать производственные процессы, выбирать и обосновывать оборудование, применять методики для решения реальных производственных задач. Качество выполнения заданий (3 балла) Оценка на основе точности, логичности, полноты и глубины выполнения заданий. Включает расчеты, выбор решений и правильность применения технологий переработки.</p>
КТ 2	Коллоквиум	10	<p>Теоретические знания и понимание (3 балла) Оценка основывается на способности студента понять и объяснить ключевые теоретические концепции, основы технологии переработки продукции животноводства, применения стандартов и нормативных документов. Практическое применение знаний (4 балла) Оценка способности студента использовать полученные знания в практических ситуациях, анализировать производственные процессы, выбирать и обосновывать оборудование, применять методики для решения реальных производственных задач. Качество выполнения заданий (3 балла) Оценка на основе точности, логичности, полноты и глубины выполнения заданий. Включает расчеты, выбор решений и правильность применения технологий переработки.</p>

КТ 3	Коллоквиум	10	<p>Теоретические знания и понимание (3 балла) Оценка основывается на способности студента понять и объяснить ключевые теоретические концепции, основы технологии переработки продукции животноводства, применения стандартов и нормативных документов. Практическое применение знаний (4 балла) Оценка способности студента использовать полученные знания в практических ситуациях, анализировать производственные процессы, выбирать и обосновывать оборудование, применять методики для решения реальных производственных задач. Качество выполнения заданий (3 балла) Оценка на основе точности, логичности, полноты и глубины выполнения заданий. Включает расчеты, выбор решений и правильность применения технологий переработки.</p>
8 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	10	<p>Теоретические знания и понимание (3 балла) Оценка основывается на способности студента понять и объяснить ключевые теоретические концепции, основы технологии переработки продукции животноводства, применения стандартов и нормативных документов. Практическое применение знаний (4 балла) Оценка способности студента использовать полученные знания в практических ситуациях, анализировать производственные процессы, выбирать и обосновывать оборудование, применять методики для решения реальных производственных задач. Качество выполнения заданий (3 балла) Оценка на основе точности, логичности, полноты и глубины выполнения заданий. Включает расчеты, выбор решений и правильность применения технологий переработки.</p>

КТ 2	Коллоквиум	10	<p>Теоретические знания и понимание (3 балла) Оценка основывается на способности студента понять и объяснить ключевые теоретические концепции, основы технологии переработки продукции животноводства, применения стандартов и нормативных документов. Практическое применение знаний (4 балла) Оценка способности студента использовать полученные знания в практических ситуациях, анализировать производственные процессы, выбирать и обосновывать оборудование, применять методики для решения реальных производственных задач. Качество выполнения заданий (3 балла) Оценка на основе точности, логичности, полноты и глубины выполнения заданий. Включает расчеты, выбор решений и правильность применения технологий переработки.</p>
КТ 3	Коллоквиум	10	<p>Теоретические знания и понимание (3 балла) Оценка основывается на способности студента понять и объяснить ключевые теоретические концепции, основы технологии переработки продукции животноводства, применения стандартов и нормативных документов. Практическое применение знаний (4 балла) Оценка способности студента использовать полученные знания в практических ситуациях, анализировать производственные процессы, выбирать и обосновывать оборудование, применять методики для решения реальных производственных задач. Качество выполнения заданий (3 балла) Оценка на основе точности, логичности, полноты и глубины выполнения заданий. Включает расчеты, выбор решений и правильность применения технологий переработки.</p>

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Вопросы к зачету:

1. Состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов
2. Ассортимент молочных продуктов
3. Основные направления исследований в молочной промышленности
4. Требования к качеству сырого молока
5. Виды и источники загрязнения молока
6. Первичная обработка молока. Назначение и цели
7. Пороки сырого молока. Причины появления. Меры предупреждения
8. Назначение, закономерности и режимы сепарирования молока
9. Факторы, влияющие на процесс сепарирования молока
10. Назначение процесса гомогенизации в технологии молочных продуктов
11. Факторы, влияющие на эффективность гомогенизации
12. Нормализация в производстве молочных продуктов. Способы расчета
13. Назначение, сущность и режимы пастеризации молочного сырья
14. Назначение, сущность и режимы стерилизации молочного сырья
15. Особенности ультравысокотемпературной обработки молочного сырья
16. Нетрадиционные способы обработки молока с целью снижения его бактериальной

обсемененности

17. Основные принципы подбора заквасочных культур
18. Технология приготовления заквасок в производственных условиях
19. Влияние санитарно-гигиенического состояния оборудования и тары на качество

молочных продуктов

20. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам и их виды
21. Способы и режимы мойки и дезинфекции инвентаря, оборудования и тары. Факторы, влияющие на эффективность мойки
22. Направления развития производства и применения различных новых видов упаковочных материалов и тары
23. Особенности технологии отдельных видов пастеризованного молока
24. Характеристика сливок и сливочных напитков
25. Технология производства питьевого молока
26. Технология производства творога
27. Технология производства кисломолочных напитков
28. Технология производства сливочного масла
29. Технология производства сметаны
30. Основные направления переработки вторичного молочного сырья

Практико-ориентированные задания:

1. Разработать и обосновать технологическую схему производства творога.
2. Разработать и обосновать технологическую схему производства сливок и сливочных напитков.
3. Разработать и обосновать технологическую схему производства питьевого молока
4. Разработать и обосновать технологическую схему производства напитков на основе молочной сыворотки.
5. Разработать и обосновать технологическую схему первичной обработки молока.
6. Разработать и обосновать технологическую схему производства сметаны
7. Разработать и обосновать технологическую схему производства кефира.
8. Разработать и обосновать технологическую схему производства ряженки.
9. Разработать и обосновать технологическую схему производства сливочного масла.
10. Разработать и обосновать технологическую схему производства обезжиренного сухого молока.
11. Разработать и обосновать технологическую схему производства плавленого сыра.
12. Разработать и обосновать технологическую схему производства сгущенного молока с сахаром.
13. Разработать и обосновать технологическую схему натурального йогурта.
14. Разработать и обосновать технологическую схему производства адыгейского сыра.
15. Разработать и обосновать технологическую схему производства рассольного сыра-брынзы.
16. Разработать и обосновать технологическую схему производства лактозы из молочной сыворотки.

Вопросы к экзамену:

1. Пищевая ценность мяса. Роль мясопродуктов в питании.
2. Разделка туш для производства колбас.
3. Механизм цветообразования при переработке мяса.
4. Физико-химические и биохимические процессы при стерилизации мяса и мясных продуктов.
5. Транспортировка сырья на мясокомбинат. Предубойное содержание скота.
6. Технология убоя крупного рогатого скота.
7. Ассортимент молочных продуктов.

8. Особенности биохимических и физико-химических процессов при различных способах замораживания мяса.
9. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
10. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
11. Влияние прижизненных факторов на качество мяса.
12. Технология производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов.
13. Нетрадиционные способы обработки молока с целью снижения его бактериальной обсемененности.
14. Влияние автолитических превращений на функционально-технологические свойства мышечной ткани.
15. Определение качества и свежести мяса.
16. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
17. Пороки сырого молока. Причины появления. Меры предупреждения
18. Пищевая и биологическая ценность копченых мясопродуктов.
19. Сырьевые ресурсы мясокомбината. Свинына в тушах и полутушах.
20. Физико-химические и биохимические процессы при запекании мяса и мясных продуктов.
21. Способы посола сырья на мясоперерабатывающем производстве. Режимы.
22. Виды искусственных оболочек для колбас. Свойства барьерных оболочек.
23. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
24. Способы размораживания мяса. Изменения в дефростированном мясном сырье.
25. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
26. Искусственные оболочки для копченых колбас.
27. Основные химические процессы при хранении и переработке мяса.
28. Пищевые добавки в мясоперерабатывающей отрасли. Основные виды и функциональные свойства.
29. Сырьевые ресурсы мясокомбината. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
30. Основные направления исследований в молочной промышленности
31. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
32. Виды и источники загрязнения молока
33. Созревание мяса. Формирование химических предшественников вкуса.
34. Биохимические основы порчи животных жиров.
35. Способы и режимы мойки и дезинфекции инвентаря, оборудования и тары в молочной промышленности.
36. Физико-химические и биохимические процессы при жарении мяса.
37. Состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов
38. Консервация мяса и мясных продуктов биохимическая и физико-химическая сущность способов.
39. Функционально-технологические свойства мяса. Практическое значение и определение.
40. Назначение процесса гомогенизации в технологии молочных продуктов.
41. Назначение, сущность и режимы пастеризации молочного сырья
42. Копчение мяса, характеристика физико-химических и биохимических процессов.
43. Технологические схемы переработки свиней.
44. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
45. Микробиологические процессы при хранении и переработке мяса.
46. Биохимические и физико-химические превращения при посоле мяса.
47. Пищевая и биологическая ценность животных жиров. Практическое определение.
48. Показатели качества мясных полуфабрикатов.
49. Свежесть мяса. Признаки, практическое определение.
50. Физико-химические и биохимические процессы при варке мяса и мясных продуктов.
51. Пищевая и биологическая ценность мяса. Практическое определение.
52. Назначение, сущность и режимы стерилизации молочного сырья.
53. Виды термической обработки мяса. Характер изменения компонентов.
54. Пигменты мяса. Стабилизация цвета.

55. Нормализация в производстве молочных продуктов. Способы расчета
56. Дефекты мясных баночных консервов.
57. Функциональная роль посолочных компонентов. Практическое значение посола.
58. Основные принципы подбора заквасочных культур в молочной промышленности
59. Требования к качеству сырого молока.
60. Сушка мяса и мясных продуктов. Значение, влияние на физико-химические и биохимические свойства, практическое значение.

Практико-ориентированные задания:

1. Разработать и обосновать технологическую схему производства творога.
2. Разработать и обосновать технологическую схему производства паштетов
3. Разработать и обосновать технологическую схему производства сливок и сливочных напитков.
4. Разработать и обосновать технологическую схему производства зельцев.
5. Разработать и обосновать технологическую схему производства питьевого молока
6. Разработать и обосновать технологическую схему производства напитков на основе молочной сыворотки.
7. Разработать и обосновать технологическую схему производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов.
8. Разработать и обосновать технологическую схему первичной обработки молока.
9. Разработать и обосновать технологическую схему производства реструктурированной ветчины.
10. Разработать и обосновать технологическую схему производства варено-копченого цельномышечного мясопродукта из свинины.
11. Разработать и обосновать технологическую схему производства сметаны
12. Разработать и обосновать технологическую схему производства кефира.
13. Разработать и обосновать технологическую схему производства ряженки.
14. Разработать и обосновать технологическую схему производства сливочного масла.
15. Разработать и обосновать технологическую схему производства обезжиренного сухого молока.
16. Разработать и обосновать технологическую схему производства варено-копченой продукции из мяса цыплят-бройлеров.
17. Разработать и обосновать технологическую схему производства полукопченой колбасы.
18. Разработать и обосновать технологическую схему производства варено-копченой колбасы.
19. Разработать и обосновать технологическую схему обработки кишечного сыря.
20. Разработать и обосновать технологическую схему производства замороженных рубленых полуфабрикатов.
21. Разработать и обосновать технологическую схему производства пельменей.
22. Разработать и обосновать технологическую схему производства рассольного сыра-брынзы.
23. Разработать и обосновать технологическую схему производства адыгейского сыра.
24. Разработать и обосновать технологическую схему производства вареной колбасы.
25. Разработать и обосновать технологическую схему натурального йогурта.
26. Разработать и обосновать технологическую схему производства мясных консервов.
27. Разработать и обосновать технологическую схему производства сгущенного молока с сахаром.
28. Разработать и обосновать технологическую схему производства плавленого сыра.
29. Разработать и обосновать технологическую схему производства лактозы из молочной сыворотки.
30. Разработать и обосновать технологическую схему производства запеченного мясопродукта из свинины.

Тематика рефератов на 7 семестр:

1. Нетрадиционные виды молочного сырья.
2. Выделение и использование молочных белков.
3. Альтернативные технологии переработки молока.
4. Биологическая ценность компонентов молочной сыворотки.
5. Способы выделения и направления использования белков молочной сыворотки.
6. Микробные ферментные препараты в производстве молочных продуктов.
7. Современные тенденции в производстве функциональных продуктов на молочной основе.
8. Современные технологии глубокой переработки молочного сахара.
9. Ультрафильтрационная обработка вторичного молочного сырья.
10. Пути расширения ассортимента молочных продуктов с учетом современных требований рационального питания.

Тематика рефератов на 8 семестр:

1. Разделка туш в колбасном производстве.
2. Новые требования к качеству мясного сырья для детского питания.
3. Требования государственного стандарта к качеству говядины в тушах, полутушах и четвертинах.
4. Биохимические процессы созревания мясного сырья.
5. Применение физической обработки мясного сырья для повышения нежности мяса.
6. Современные ферментные препараты в производстве мясных продуктов.
7. Современные тенденции в производстве функциональных продуктов на мясной основе.
8. Современные технологии глубокой переработки крови убойных животных.
9. Регулирование цветообразования мясных продуктов.
10. Способы интенсификации посола мясного сырья.

Тематика курсовых работ:

1. Организация производства мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия мощностью 5 тонн;
2. Организация производства мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия мощностью 3 тонны;
3. Организация производства мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия мощностью 15 тонн;
4. Организация производства мясных продуктов в условиях малого перерабатывающего предприятия мощностью 800 кг;
5. Организация производства мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия мощностью 30 тонн;
6. Организация производства мясных продуктов в условиях малого перерабатывающего предприятия мощностью 1200 кг;
7. Организация производства мясных продуктов в условиях малого перерабатывающего предприятия мощностью 600 кг;
8. Организация производства мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия мощностью 20 тонн;
9. Организация производства мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия мощностью 25 тонн;
10. Организация производства мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия мощностью 10 тонн;
11. Организация производства мясных продуктов в условиях малого перерабатывающего предприятия мощностью 1600 кг;
12. Переработка молока в условиях сельскохозяйственных организаций (объем сырья и ассортимент продукции задается по вариантам).

Типовые контрольные работы для студентов очной формы обучения на 7 семестр:

Контрольная точка №1 (разделы 1-2)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов.
2. Требования к качеству сырого молока.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Дать характеристику сырому молоку со следующими результатами лабораторного исследования: м.д. жира – 3,5%, м.д. белка – 2,8%, кислотность – 19 °Т, группа по алкогольной пробе – 3, плотность – 1027 кг/м³. Предложите варианты переработки данного сырья.

Контрольная точка №2 (раздел 3)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Назначение, закономерности и режимы сепарирования молока.
2. Особенности ультравысокотемпературной обработки молочного сырья.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Провести подбор оборудования и составить график его работы для переработки заданного количества молока и установленного ассортимента (по вариантам).

Контрольная точка №3 (раздел 4)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Технология приготовления заквасок в производственных условиях.
2. Технология производства кисломолочных напитков.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Составить схему переработки молока при производстве молока питьевого пастеризованного 2,5 % жирности и сметаны 20 % жирности.

Типовые контрольные работы для студентов очной формы обучения на 8 семестр:

Контрольная точка №1 (разделы 1)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Влияние прижизненных факторов на качество мяса.
2. Пищевая ценность мяса. Роль мясопродуктов в питании.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Разработать и обосновать технологическую схему обработки кишечного сырья.

Контрольная точка №2 (раздел 2)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Физико-химические и биохимические процессы при запекании мяса и мясных продуктов.
2. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Разработать и обосновать технологическую схему производства пельменей.

Контрольная точка №3 (раздел 2)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Копчение мяса, характеристика физико-химических и биохимических процессов.
2. Дефекты мясных баночных консервов.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Разработать и обосновать технологическую схему производства мясных консервов.

Типовая контрольная работа (аудиторная) для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Требования к качеству сырого молока;
2. Физико-химические и биохимические процессы при жарении мяса;

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

Разработать и обосновать технологическую схему производства полукопченой колбасы.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Гогаев О. К., Караева З. А., Кадиева Т. А., Моргоева Д. Г. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 208 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/364778>

Л1.2 Величко Н. А., Машанов А. И., Речкина Е. А., Рыгалова Е. А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 270 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=437009>

Л1.3 Алексеева Ю. А., Хорошайло Т. А. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 156 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/352193>

дополнительная

Л2.1 Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества [Электронный ресурс]:учеб. пособие в 5 ч. ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский Центр РИО□, 2016. - 217 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=597714>

Л2.2 Г. Н. Крусъ, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев; под ред. А. М. Шалыгиной Технология молока и молочных продуктов:учебник для студентов вузов по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальности "Технология молока и молочных продуктов". - М.: КолосС, 2004. - 455 с.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Сычева О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 68 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169764>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		http://www.jarvis-russia.ru/artlpg.php?id=7
2		http://dereksiz.org/osnovi-tehnologii-proizvodstva-i-pererabotki-produkcii-rasteni.html
3		http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/bogdanova.pdf

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» предусматривает изучение тем, в которых рассматриваются характеристика молочной промышленности, молоко-сырье, (состав, свойства, требования к качеству), общая технологическая схема переработки молока, технология цельномолочных продуктов, технология первичной переработки продуктов убоя животных а также оценка качества и технология производства мясных продуктов.

Дисциплина связана с другими учебными дисциплинами, в которых изучаются основы рационального питания, биохимия сельскохозяйственной продукции, управление качеством продукции, теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, технология переработки продукции птицеводства и др.

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» предусматривает получение теоретических знаний в области первичной и глубокой переработки молочного и мясного сырья, а также оценке их качества.

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса. Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Результатом прослушивания лекции для студентов является конспект. При написании конспекта хорошо оставлять свободные места, предусмотреть поля, так как при проработке материала с использованием книги бывает необходимо дополнить или скорректировать записи. Такая работа с конспектом приводит к глубокому пониманию и освоению предмета.

Практические занятия проводятся в виде практических работ (обсуждение контрольных и проблемных вопросов, решение практико-ориентированных заданий, рассмотрение примеров из практики отечественных предприятий и т.п.). Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» носит прикладной характер, а следовательно, особое внимание при проведении практических занятий уделяется тем теоретическим положениям и практическим навыкам, которые могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо определить временные рамки. Еженедельная подготовка по данной учебной дисциплине требует временных затрат. Четкое фиксирование по времени регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. При учете времени надо помнить об основной цели рационализации – получить наибольший эффект с наименьшими затратами. Учет – лишь средство для решения основной задачи: сэкономить время.

Важная роль в организации учебной деятельности отводится учебно-тематическому плану дисциплины, дающему представление не только о тематической последовательности изучения курса, но и о затратах времени, отводимом на изучение курса. Успешность освоения курса «Технология хранения и переработки продукции животноводства» во многом зависит от правильно спланированного времени при самостоятельной подготовке (в зависимости от специальности от 2–3 до 5 часов в неделю).

При подготовке к занятиям по данной дисциплине необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Успешное изучение курса «Технология хранения и переработки продукции животноводства» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию курса.

Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Начиная изучение курса, студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, изучить список рекомендуемой литературы. К программе курса необходимо будет возвращаться постоянно, по мере усвоения каждой темы в отдельности, для того чтобы понять: достаточно ли полно изучены все вопросы;

- внимательно разобраться в структуре курса «Технология хранения и переработки продукции животноводства», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;

- обратиться к методическим пособиям по дисциплине, позволяющим ориентироваться в последовательности выполнения заданий.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	402/БТ Ф 106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 73 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____ доц. , ктн Омаров Р.С.

Рецензенты

_____ доц. , ксxn Растоваров Е.И.

_____ доц. , ксxn Лесняк Т.С.

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____