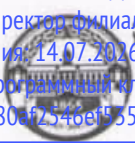


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 14.07.2026 13:12:55
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546e15554c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе



Т.Н. Пимкина

« 23 » _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.25 Технология переработки продукции животноводства
для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции»

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2026

Калуга, 2026

Разработчик: Бузина О.В. к.б.н.

« 20 » 05 2026 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программа обсуждена на заседании кафедры зоотехнии
протокол № 10 от «20» мая 2026 г.

зав. кафедрой зоотехнии
Зеленина О.В., к.б.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Зеленина О.В.

(подпись)

«20» мая 2026 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Рахимова О.В., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

« 20 » 05 2026 г.

И.о.зав. выпускающей кафедрой «Агрономии» доц. Рахимова О.В., к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

« 20 » 05 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	7
ПО СЕМЕСТРАМ	7
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	15
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	20
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	23
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	24
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности.....	24
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания	29
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30
7.1 Основная литература	30
7.2 Дополнительная литература	30
7.3 Нормативные правовые акты	31
7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям.....	31
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	31
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	32
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	32
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	34
Виды и формы отработки пропущенных занятий	34
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	35

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.25 «Технология переработки
продукции животноводства»

для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых базовых теоретических и практических знания и приобретение умений и навыков в области технологии производства и переработки продукции животноводства, позволяющих им использовать знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии производства и переработки продукции животноводства, теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства.

Задачи дисциплины: освоение общих принципов и подходов технологии хранения и переработки продукции животноводства на основе рационального использования основного сырья и вспомогательных материалов, оборудования и обоснование технологических режимов и параметров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина базируется на знаниях бакалавров, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях переработки и производства разнообразной продукции, получаемой с применением современных технологий на основе сырья животного происхождения.

Дисциплина охватывает широкий круг вопросов, связанных с приобретением знаний и умений бакалаврами, необходимых для самостоятельного решения практических задач по организации технологического процесса переработки и производства молочных, мясных и рыбных продуктов, использованию и совершенствованию действующих технологических процессов, рациональной переработки сырья животного происхождения, обеспечивающих современные требования к качеству, биологической ценности и экологической безопасности продукции.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов / 3 зач. единиц.

Промежуточный контроль: экзамен (5 семестр)

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых базовых теоретических и практических знания и приобретение умений и навыков в области технологии производства и переработки продукции животноводства, позволяющих им использовать знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии производства и переработки продукции животноводства, теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства.

Задачи дисциплины: освоение общих принципов и подходов технологии хранения и переработки продукции животноводства на основе рационального использования основного сырья и вспомогательных материалов, оборудования и обоснование технологических режимов и параметров.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Технология переработки продукции животноводства» включена в перечень дисциплин обязательной части учебного плана. Дисциплина «Технология переработки продукции животноводства» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология переработки продукции животноводства» являются «Зоология», «Основы животноводства», «Производство продукции животноводства».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических и прикладных навыков в области переработки продукции животноводства.

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки продукции животноводства» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-2	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	УК-2.4	структуру и логику публичного выступления; основные принципы визуализации данных и оформления презентационных материалов	структурировать и логически выстраивать устное выступление по результатам проекта; готовить и использовать наглядные материалы (презентации, схемы, графики) для поддержки доклада; чётко и аргументированно излагать суть решенной задачи, методы и полученные результаты;	навыками публичного выступления и уверенного представления результатов своей работы; методиками эффективной коммуникации с профессиональной и непрофессиональной аудиторией; приёмами управления вниманием слушателей и техникой стрессоустойчивости во время презентации.
2.	Пкос-3	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	Пкос-3.6	- основные виды потерь и причины ухудшения качества сельскохозяйственной продукции при хранении; - оптимальные режимы хранения (температура, влажность, газовый состав) для разных культур и продуктов;	- организовывать и контролировать процессы закладки продукции в хранилища с соблюдением технологических норм; - применять методы и средства защиты продукции от вредителей, болезней и механических повреждений.	- методиками определения качества и пригодности сельскохозяйственной продукции к длительному хранению; - навыками работы с контрольно-измерительными приборами для поддержания оптимальных режимов в хранилищах.

				- требования к складским помещениям, таре и оборудованию для обеспечения сохранности.		
3.	Пкос-9	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Пкос-9.5	основные технологические инструкции и стандарты, регламентирующие производство продуктов питания из растительного сырья; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на каждом этапе производства;	читать и применять технологические инструкции и регламенты при работе на автоматизированном оборудовании; контролировать параметры технологических процессов (температуру, влажность, скорость, дозировку) в соответствии с инструкцией; оформлять производственную документацию по результатам контроля качества.	навыками работы на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; методиками оценки качества выполнения технологических операций и выявления несоответствий; приёмами документирования и отчётности по качеству продукции в соответствии с требованиями предприятия.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зач. ед. (288 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 5
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа	54	54
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	18	18
практические занятия (ПЗ)/семинары (С)	36	36
2. Самостоятельная работа (СРС)	45	45
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)		
3. Подготовка к экзамену (контроль)	9	9
Вид промежуточного контроля:		экзамен

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	10	10
Аудиторная работа	10	10
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	4	4
практические занятия (ПЗ)	6	6
2. Самостоятельная работа (СРС)	89	89*
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	89	89
Подготовка к экзамену (контроль)	9	9
Вид промежуточного контроля:		экзамен

4.2. Содержание дисциплины

**Тематический план учебной дисциплины
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Таблица 3

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего	Аудиторная работа		Внеауди торная работа СР
		Л	ПЗ/С	
Раздел 1 Технология молока и молочных продуктов				
Тема 1.1 Молоковедение	24	4	8	12
Тема 1.2 Технология молочных продуктов	24	4	8	12
Раздел 2 Технология мяса и мясных продуктов				
Тема 2.1 Технология убоя животных	24	4	8	12
Тема 2. 2 Технология мясных продуктов	36	6	12	18
Итого по дисциплине	108	18	36	54

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ
Тематический план учебной дисциплины

Таблица 4

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего	Аудиторная работа		Внеауди торная работа СР
		Л	ПЗ/С	
Раздел 1 Технология молока и молочных продуктов				
Тема 1.1 Молоковедение	24	1	1	22
Тема 1.2 Технология молочных продуктов	24	1	2	21
Раздел 2 Технология мяса и мясных продуктов				
Тема 2.1 Технология убоя животных	24	1	1	22
Тема 2. 2 Технология мясных продуктов	36	1	2	33
Итого по дисциплине	108	4	6	98

Раздел 1 Технология молока и молочных продуктов

Тема 1.1 Молоковедение

Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. Молоко как продукт питания населения. Значение в питании человека отдельных компонентов молока. Производство молока и рекомендуемые нормы потребления молока и молочных продуктов в стране. Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.

История создания молочной промышленности России, роль отечественных ученых в ее становлении. Начало молочного промысла, развитие маслоделия и история создания молочной промышленности в России. Роль ученых в становлении молочного дела и молочной промышленности в нашей стране.

Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров. Состав молока. Биохимические, бактерицидные свойства и бактерицидная фаза молока. Физические свойства молока. Органолептические показатели молока.

Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов. Производство молока основных видов с.-х. животных во всех странах мира. Физико-химические показатели и технологические свойства молока коз, овец, кобылиц, буйволиц, верблюдиц, самок северного оленя.

Влияние различных факторов на состав и свойства молока. Зависимость состава и свойств молока коров от периода их лактации, породы, условий кормления и содержания, возраста, полноты выдаивания, массажа вымени, состояния здоровья, индивидуальных особенностей, сезона года, рациона и погодных условий.

Прием – сдача молока на перерабатывающее предприятие. Учет и первичная обработка молока на ферме. Транспортирование и реализация молока. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии. Сбор и транспортирование молока. Приемка, очистка, охлаждение и хранение молока на перерабатывающем предприятии. Оборудование для транспортирования, учета, приемки, охлаждения и хранения молока на перерабатывающем предприятии. Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие.

Тема 1.2 Технология молочных продуктов

Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др. История создания сепаратора. Производственное назначение и классификация сепараторов. Устройство сепаратора. Факторы, влияющие на процесс сепарирования. Перекачивание и перемешивание молока. Изменение компонентов и свойств молока при механической обработке.

Использование ультрафильтрации, электродиализа, обратного осмоса в молочной промышленности. Мембранные методы обработки (разделения) и концентрирования молока: ультрафильтрация, обратный осмос, электродиализ. Контроль качества молока при механической обработке.

Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка). Режимы пастеризации при производстве молочных продуктов. Повышение термостойкости

молока – сырья при производстве стерилизованной молочной продукции. Режимы стерилизации, применяемые в молочной промышленности. Оборудование для пастеризации и стерилизации молока. Влияние тепловой обработки на составные части и технологические свойства молока. Контроль качества молока при тепловой обработке.

Технология питьевого молока и сливок. Ассортимент питьевого молока и основы его производства. Технология производства пастеризованного молока, требования к нему по физико-химическим и микробиологическим показателям. Производство разных видов пастеризованного молока. Стерилизованное молоко. Требования к сырью для производства стерилизованного молока. Технология производства питьевых сливок. Требования к пастеризованным и стерилизованным сливкам по микробиологическим и физико-химическим показателям. Розлив, маркировка, фасование и упаковывание питьевого молока и сливок. Контроль качества питьевого молока и сливок при их производстве.

Технология кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок. Бифидобактерии. Их характеристика и использование в производстве бифидопродуктов. Значение бифидопродуктов в питании населения.

Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваша (обыкновенная, мечниковская, ацидофильная, варенец, ряженка, йогурт), кефир, ацидофильные продукты, кумыс.

Технология сметаны, творога и творожных изделий. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства. Технические требования к сметане. Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства. Расфасовка, упаковка и хранение различных кисломолочных продуктов. Оборудование для производства кисломолочных продуктов. Контроль производства кисломолочных продуктов. Основные пороки кисломолочных продуктов.

Технология сливочного масла. Виды масла и сырье для его производства. Модификация жиров. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии. Способы производства масла. Производство масла способом сбивания сливок. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

Особенности технологии отдельных видов сливочного масла: сладкосливочное, вологодское, крестьянское, любительское, «Эдельвейс», бутербродное, стерилизованное, подсырное, кислосливочное, десертное, кулинарное, детское, закусочное, мягкое (масляны) и пастообразное масло, сырное, диетическое, топленое и др.

Выход масла, фасование, хранение, транспортирование и оценка качества

масла. Пороки вкуса и запаха, обработки, консистенции и цвета масла.

Технология сыра. Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии. Общая технологическая схема производства сыра.

Условия созревания сыра. Изменение веществ сыра при созревании. Уход за сыром во время созревания и подготовка сыров к реализации. Технология отдельных видов сыров. – Оценка качества и пороки сыров. Хранение, упаковка и транспортировка сыров. Технология плавленых сыров.

Технология молочных консервов, мороженого и детских молочных продуктов. Принципы и способы консервирования молока, виды молочных консервов. Сырье для производства молочных консервов. Технология производства стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молочных консервов и сухих молочных продуктов. Пороки молочных консервов.

Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье и рецептуры для производства мороженого. Общая схема и особенность технологии отдельных видов мороженого. Требования к готовой продукции. Расфасовка и закаливание мороженого. Хранение и транспортировка мороженого

Производство продуктов детского питания Значение молочных продуктов в питании детей разного возраста. Санитарно-технологические требования к сырью, производственным процессам и оборудованию. Типовые технологические схемы производства сухих и жидких продуктов детского питания.

Состояние и перспективы использования вторичного молочного сырья. Экология, ее влияние на организм животных и качество молока. Характеристика вторичных (побочных) продуктов переработки молока: обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка. Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки.

Мойка и дезинфекция технологического оборудования. Проведение основных операций при обработке молочного оборудования. Санитарная обработка оборудования для транспортировки, хранения и производства молока и молочных продуктов.

Экология, ее влияние на организм животных и качество молока, используемого в питании населения и производстве молочных продуктов. Источники загрязнения окружающей среды вредными веществами. Пути попадания в молоко нитратов и нитритов, пестицидов, антибиотиков, афлатоксинов, тяжелых металлов, радиоактивных веществ. Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.

Тема 2 Технология мяса и мясных продуктов

Тема 2.1 Технология убоя животных

Введение. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Использование возможностей скотоводства, свиноводства, птицеводства, коневодства, кролиководства, нутриеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.

Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.

Понятие о мясе. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов. Морфологический состав мяса; мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса. Химический состав мяса. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Сортной разруб туш и его обособление. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.

Комплексная оценка качества мяса. Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).

Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы. Транспортная документация и ее значение. Виды транспортировки: перевозка животных автомобильным и водным транспортом, по железной дороге, перегон животных. Требования к путям и трассам при перегоне животных. Режим перегона и нагул скота. Ветеринарно-санитарные требования при перегоне скота. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Нормы перевозки скота, птицы, кроликов. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств.

Порядок приема и сдачи животных для убоя. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов. Правила сдачи и приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса. Особенности приема скота.

Технология убоя животных. Типы предприятий по переработке животных и птицы. Предубойное содержание скота и его значение. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш. Понятие об убойном выходе и убойной массе. Убой и переработка птицы и кроликов. Охрана труда, техника безопасности при убое животных,

Выход продуктов убоя животных и определение упитанности туш. Обработка побочных продуктов убоя животных. Убойный выход. Убойный выход туш и других продуктов убоя у разных видов убойных животных. Определение упитанности туш убойных животных, согласно действующим стандартам. Обработка субпродуктов, крови, жиров, эндокринно-ферментного и технического сырья.

Тема 2.2 Технология мясных продуктов

Изменения в мясе после убоя, при хранении. Сущность после-убойных изменений в мясе. Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.

Изменения в мясе при хранении. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению. Санитарная оценка мяса.

Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное).

Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безопасность. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посол. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработка мясных продуктов. Современные технологические особенности производства продуктов питания с использованием сырья с признаками PSE и DFD.

Технология колбасных изделий. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для производства колбасных изделий. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий - вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы и др. продукты.

Технология целномышечных изделий, полуфабрикатов. Целесообразность производства различного ассортимента целномышечных изделий и полуфабрикатов. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для производства целномышечных изделий и полуфабрикатов. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства целномышечных изделий и полуфабрикатов. Виды целномышечных изделий и полуфабрикатов, упаковочные и увязочные материалы. Технологические операции, выполняемые при изготовлении целномышечных изделий. Ассортимент целномышечных изделий и полуфабрикатов - субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина), полуфабрикаты и др. продукты.

Технология переработки вторичных продуктов убоя животных. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка

качества и рациональное использование субпродуктов. Пищевые топ- леные жиры. Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирова- ние и хранение. Кровь. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработ- ка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели. Эндокринное сырье. Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. Кормовая мука. Сырье животного происхождения: пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.

4.3. Лекции/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекций, лабораторного практикума, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лаборатор-ных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид кон- трольного мероприя- тия	Кол-во часов
1.	Тема 1.1 Молоковедение				12
	1 Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека	Лекция №1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Практическая работа №1. Техника безопасности и правила работы в лаборатории. Отбор средних проб молока. Определение органолептических показателей и плотности молока	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практическо- й работы	2
	2 Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров	Лекция №2. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Лабораторная работа №1 Про- смотр жировых шариков под микроскопом, определение мас- совой доли жира в молоке. Определение массовой доли и свойств белка в молоке	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторно- й работы	2
	Тема 3 Состав и свойства молока сельскохозяйствен- ных животных раз- личных видов	Лекция №3. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Практическая работа №2 Оценка молока-сырья по физико-химическим показателям. Контроль пастеризации молока.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практическо- й работы	2
		Лабораторная работа №3 Кислотность молока. Определение в молоке ингибирующих веществ. Технологические свойства молока	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	2

	Тема 4 Прием – сдача молока на перерабатывающее предприятие.	Лекция №4. Прием – сдача молока на перерабатывающее предприятие	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
2	Раздел 1.2 Технология молочных продуктов				12
	Тема 5 Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др. Технология питьевого молока и сливок	Лекция №5 Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др. Технология питьевого молока и сливок	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Лабораторная работа №5 Сепарирование молока. Составление жирового баланса, анализ продуктов сепарирования	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	2
	Тема 6 Технология кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок. Технология сметаны, творога и творожных изделий	Лекция №6. Технология кисломолочных продуктов. Технология сметаны, творога и творожных	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Лабораторная работа №6 Приготовление и оценка качества заквасок. Технология кисломолочных напитков. Технология сметаны и творога	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	3
	Тема 7 Технология сливочного масла. Технология сыра	Лекция №13 Технология сливочного масла. Технология сыра	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Лабораторная работа №7 Выработка и оценка качества сливочного масла. Выработка сыров и оценка их качества.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	3
	Тема 8 Технология молочных консервов, мороженого и детских молочных продуктов	Лекция №15 Технология молочных консервов, мороженого и детских молочных продуктов	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
3	Тема 2.1 Технология убоя животных				12
	Тема 9 Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных	Лекция №9 Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Химический состав мяса. Комплексная оценка качества мяса.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Лабораторная работа №9 Определение упитанности убойных животных	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	2
	Тема 10 Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	Лекция №10 Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
	Тема 11 Комплексная оценка качества мяса	Лекция №11 Комплексная оценка качества мяса. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Порядок приема и сдачи животных для убоя	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1

Тема 12	Технология убоя животных	Лекция №12 Технология убоя животных. Выход продуктов убоя животных. Определение упитанности туш	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Лабораторная работа №11 Технология убоя животных	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	1
		Практическая работа №10 Определение упитанности туш послеубоя животных	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	1
		Лабораторная работа №12 Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	1
		Практическая работа №11 Методы исследования мяса животных после убоя.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	1
		Лабораторная работа №13 Определение свежести мяса.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	1
		Практическая работа №12 Выход продуктов убоя Сортовая разрубка туш.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	1
4	Раздел 2.2 Технология мясных продуктов				18
Тема 13	Изменения в мясе после убоя, при хранении	Лекция №13 Изменения в мясе после убоя, при хранении	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
Тема 14	Методы консервирования мяса, их обоснование и значение	Лекция №14 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		
		Практическая работа №14 Способы посола мясного сырья	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	2
		Лекция №15 Технология колбасных изделий	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		1
		Лабораторная работа №14 Ассортимент и технология вареных колбас	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	2
		Лабораторная работа №15 Ассортимент и технология полукопченых колбас	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	1
		Лабораторная работа №16 Характеристика дефектов,причины их образования и способы их уменьшения при производстве колбасных изделий	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	1
		Лекция №16 Технология цельномышечных изделий, полуфабрикатов	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		2

		Практическая работа №15 Технология цельномышечных изделий	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	2
		Практическая работа №16 Технология полуфабрикатов	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	1
	Тема 16 Технология переработки вторичных продуктов убоя животных	Лекция №17 Технология переработки вторичных продуктов убоя животных	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5		2
		Лабораторная работа №17 Технология обработки и консервирования кожевенного сырья	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита лабораторной работы	1
		Практическая работа №17 Технология убоя и переработки мяса птицы.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	1
		Практическая работа №18 Технология продуктов из мяса птицы.	УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5	Защита практической работы	1

4.4. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Раздел и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1.1 Молоковедение		
1.	Тема 1 Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека	Современная характеристика составных частей молока. Образование и секреция молока (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5)
	Тема 2 Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров	Химические, физические, органолептические и технологические свойства молока. Физико-химические изменения молока при его хранении и обработке. Изменение составных частей молока в процессе его переработки. (ОПК – 1.2, ОПК – 4.3)
	Тема 3 Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов	Сравнение составов коровьего молока и молока других млекопитающих. Особенности козьего молока, его использование для производства молочных продуктов. Особенности кобыльего молока, его использование для производства молочных продуктов (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5)
	Тема 4 Прием – сдача молока на перерабатывающее предприятие	Первичная обработка молока. Оборудование для первичной обработки молока (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
Раздел 1.2 Технология молочных продуктов		
2.	Тема 5 Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др. Технология питьевого молока и сливок	Механическая обработка молока. Оборудование для механической обработки молока. Тепловая обработка молока. Оборудование для тепловой обработки молока (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).

Тема 6 Технология кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок Технология сметаны, творога и творожных изделий	Технология материнской, пересадочной и рабочей заквасок. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Виды и особенности упаковки кисломолочных напитков. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сметаны. Биохимические и физико-химические процессы при производстве творога и творожных продуктов. Виды и особенности упаковки сметаны и творога (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
Тема 7 Технология сливочного масла Технология сыра	Классификация сливочного масла. Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранения масла. Технология разных видов масла. Современные виды упаковки сливочного масла. Современная классификация сыров. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра. Технология твердых сычужных сыров. Технология плавленых сыров (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
Тема 8 Технология молочных консервов, мороженого и детских молочных продуктов	Санитарно-технические требования к производству продуктов детского питания. Технология детских молочных продуктов. Немолочное сырье: растительные белки и жиры, пищевые добавки. Технология молочных консервов (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).

№ п/п	Раздела и темы	речень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 2.1 Технология убой животных		
3.	Тема 9 Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных	История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности. (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
	Тема 10 Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	Перспективы использования продукции коневодства, кролиководства, козоводства, нутриеводства, птицеводства в мясной промышленности (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
	Тема 11 Комплексная оценка качества мяса	Факторы, влияющие на качество мяса и готовых продуктов (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
	Тема 12 Технология убой животных	Технология первичной переработки диких животных (лось, кабан, олень, косуля) и использование полученной от них продукции(УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
Раздел 2.2 Технология мясных продуктов		
	Тема 13 Изменения в мясе после убой, при хранении	Технологические процессы переработки пищевых животных жиров, ферментно-эндокринного и технического сырья. Сбор, методы консервирования и оценка качества кишечного сырья. Обработка перопухового сырья.(УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
	Тема 14 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение	Технология производства соленой, маринованном, вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции и определение ее качества. Технология производства рыбных баночных консервов, пресервов и определение их качества (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
	Тема 15 Технология колбасных изделий Технология цельномышечных изделий, полуфабрикатов	Технология вареных колбас. Технология полукопченых колбас. Технология копченых колбас. Технология сыровяленных и сырокопченых колбас. Технология сарделек и сосисок. Технология мясных хлебов. их качества. Производство полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд. Технология производства соленой, маринованном, вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции и определение ее качества. Технология производства рыбных баночных консервов, пресервов и определение их качества. Оценка качества продовольственных яиц (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).
	Тема 16 Технология переработки вторичных продуктов убой животных	Технология яичного порошка и меланжа и требования, предъявляемые к их качеству. Технологические процессы производства животных кормов из отходов мясоперерабатывающей промышленности. Технология получения мясокостной, костной и кровяной муки, ее хранение, реализация (УК-2.4; Пкос-3.6; Пкос-9.5).

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека	Л №1	облемная лекция

2.	Современные методы повышения качества молока-сырья. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению	Л №6	облемная лекция
3.	Технология кисломолочных продуктов	Л №11	облемная лекция
4.	Состояние и перспективы использования вторичного молочного сырья. Экология, ее влияние на организм животных и качество молока	Л №16	облемная лекция
5.	Просмотр жировых шариков под микроскопом, определение массовой доли жира в молоке	ЛР №1	Работа в малых группах
6.	Оценка молока-сырья по физико-химическим показателям. Контроль пастеризации молока	ПР №2	Работа в малых группах
7.	Выработка и оценка качества сливочного масла	ЛР №7	Работа в малых группах
8.	Создание проектов по производству питьевого молока и других молочных продуктов (на примере молочного мини-завода кафедры)	ПР №8	Работа в малых группах
9.	Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Химический состав мяса. Комплексная оценка качества мяса	Л №17	облемная лекция
10.	Изменения в мясе после убоя, при хранении	Л №22	облемная лекция
11.	Технология убоя животных	ЛР №11	Работа в малых группах
12.	Технология убоя и переработки мяса птицы	ПР №17	Работа в малых группах

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

1) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)

Примерный перечень вопросов к экзамену (5 семестр)

1. Виды и характеристика молочного сырья, используемого в молочной промышленности.
2. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молочного сырья.
3. Молочный жир, его пищевое и технологическое значение.
4. Характеристика белков молочного сырья, их пищевое значение и роль в технологии производства молочных продуктов.
5. Строение, функции и свойства углеводов молока.
6. Минеральные вещества молочного молока сырья, их пищевое значение и роль в производстве молочных продуктов.
7. Ферменты молока, их роль в производстве и хранении молока и молочных продуктов.
8. Витамины молока, их роль в пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов.

9. Посторонние вещества молочного сырья, их влияние на качество молочных продуктов.
10. Источники микрофлоры молочного сырья, меры по исключению обсеменения молока нежелательной микрофлорой.
11. Требования к молоку сырью по органолептическим, физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТ
12. Термоустойчивость молока. Характеристика термоустойчивости молока, как показателя его пригодности к стерилизации. Методы определения термоустойчивости молока.
13. Санитарное-гигиенические условия получения и первичная обработка молока на ферме.
14. Бактерицидная фаза молока и способы ее продления.
15. Транспортирование, приемка и первичная обработка молочного сырья наперерабатывающем предприятии.
16. Сепарирование молока, виды и устройство сепараторов.
17. Способы нормализации молока при производстве молочных продуктов.
18. Гомогенизация молочного сырья, изменения его свойств при гомогенизации.
19. Влияние охлаждения и замораживания на составные части молока и микрофлору.
20. Цель и режимы пастеризации молочного сырья при производстве различных молочных продуктов.
21. Режимы стерилизации и оборудование, применяемое для стерилизации молочного сырья.
22. Изменения, происходящие в молочном сырье при его тепловой обработке.
23. Объем и перспективы производства мяса и мясопродуктов
24. Характеристика и классификация мяса и мясопродуктов и их значение в питании людей.
25. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности животных.
26. Типы предприятий по переработке животных и птицы
27. Морфологический состав мяса и факторы на него влияющие.
28. Химический состав мяса и факторы на него влияющие.
29. Белково-качественный показатель мяса и его изменчивость.
30. Технологические свойства мяса и мясопродуктов и их изменчивость.
31. Органолептические показатели мяса и их изменчивость.
32. Краткая характеристика скота для убоя.
33. Ветеринарно-санитарные требования к местам убоя животных.
34. Предубойное содержание и ветеринарный осмотр животных.
35. Технология убоя и обескровливания крупного рогатого скота
36. Технология убоя и обескровливания свиней.
37. Особенности технологии убоя мелкого рогатого скота.
38. Разделка и сортовой разруб туш крупного рогатого скота.

39. Разделка и сортовой разруб туш свиней.
40. Выход продуктов убоя.
41. Изменения в мясе после убоя.
42. Созревание мяса.
43. Специфика автолиза в мясе (признаки DFD и PSE).
44. Пороки мяса и способы их устранения.
45. Классификация методов консервирования мяса для хранения и их сущность.
46. Консервирование мяса холодом (сущность, методы и изменения в мясе).
47. Консервирование мяса посолом и копчением (сущность, методы и изменения в мясе).
48. Консервирование мяса и мясопродуктов высокими температурами,
49. Сушка и сублимация мяса.
50. Технологические функции основных компонентов при производстве колбасных изделий.
51. Функциональные добавки при производстве мясных изделий, в т.ч. растительные белки, специи и добавки.
52. Функциональные добавки при производстве рыбных изделий, в т.ч. растительные белки, специи и добавки.
53. Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек.
54. Технология производства полукопченых колбас и варено-копченых колбас
55. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас
56. Технология производства целномышечных продуктов.
57. Технология производства натуральных полуфабрикатов.
58. Классификация субпродуктов и их первичная обработка.
59. Кровь и ее переработка.
60. Классификация и характеристика отдельных видов кожевенного сырья.
61. Консервирование и хранение кожевенного сырья.
62. Подготовительные технологические операции по обработке шкур.
63. Технология предубойного содержания и убоя птицы.
64. Продукты убоя птицы и их переработка.
65. Особенности технологии мясных и рыбных продуктов для детского питания
66. Использование современных технологий в производстве детских и геродиетических мясных продуктов.
67. Энергосберегающие технологии в производстве мясных и рыбных продуктов.
68. Использование различных пищевых добавок при производстве мясных продуктов.
69. Использование современных технологий упаковочного материала для мясных и рыбных продуктов
70. Особенности технологии мясо-растительных продуктов.
71. Особенности технологии рыбо-растительных продуктов

72. Характеристика моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих материалов.

Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками:

«отлично» – 5

«хорошо» – 4

«удовлетворительно» – 3

«неудовлетворительно» – 2.

Оценка «ОТЛИЧНО» - выставляется студенту, если он показывает глубокие и всесторонние знания по дисциплине в соответствии с рабочей программой, основной и дополнительной литературой по учебному предмету; самостоятельно, логически стройно и последовательно излагает материал, демонстрируя умение анализировать научные взгляды, аргументировано отстаивать собственную научную позицию; обладает культурой речи и умеет применять полученные теоретические знания при решении задач и конкретных практических ситуаций.

Оценка «ХОРОШО» - выставляется студенту, если он показывает твердые и достаточно полные знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, самостоятельно и последовательно излагает материал, предпринимает попытки анализировать различные научные взгляды, при этом допускает незначительные ошибки, отличается развитой речью.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он показал твердые знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, ориентируется лишь в некоторых литературных источниках; учебный материал излагает репродуктивно, допускает некоторые ошибки; с трудом умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он демонстрирует незнание основных положений учебной дисциплины; не ориентируется в основных литературных источниках по учебному предмету, не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955>

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-1306-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71771>

3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611>

7.2 Дополнительная литература

1. Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. Технология и техника переработки молока. М.: Колос, 2003. 400 с.

2. Грикшас С.А. Переработка продуктов убоя животных: Учебник. М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2015. 287 с.

3. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник. М.: ДеЛи принт, 2012. 240 с.

4. Крусъ Г.Н. и др. Технология молока и молочных продуктов. М.: КолосС, 2008. 454 с.

5. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. М.: ДеЛи Принт, 2008. 160 с.

6. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса. М.: КолосС, 2009. 565 с.

7. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. М.: КолосС, 2009. 711 с.

8. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. - М.: ДеЛи Принт, 2007. 560 с.

9. Шуварики А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Учебник. М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008. 606 с.

Текущие отраслевые издания

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).

2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).

3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

Периодические издания

Журналы: Биотехнология; Молочная промышленность; Все о молоке; Маслоделие и сыроделие; Новое мясное дело; Все о мясе; Вопросы питания; Пищевая промышленность; Мясная индустрия; Птица и птицепродукты; Рыбное хозяйство; Рыбная сфера; Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья; Foodindustry; Fleischerei, Eurofisch.

7.3 Нормативные правовые акты

1. ТР ТС - 005 – 2011 - "О безопасности упаковки"
2. ТР ТС - 007 – 2011 - "О безопасности продукции, предназначенной для де-тей и подростков"
3. ТР ТС 021 - 2011- О безопасности пищевой продукции
4. ТР ТС 022 - 2011 - "Пищевая продукция в части ее маркировки"
5. ТР ТС 024 - 2011 - "Технический регламент на масложировую продукцию"
6. ТР ТС - 027 – 2012 - "О безопасности отдельных видов специализирован- ной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"
7. ТР ТС - 029 – 2012 - "Требования безопасности пищевых добавок, арома-тизаторов и технологических вспомогательных средств"
8. ТР ТС - 033 – 2013 - "О безопасности молока и молочной продукции"
9. ТР ТС - 034 – 2013 - "О безопасности мяса и мясной продукции"

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Технология переработки и хранения продукции животноводства
Методические указания по изучению дисциплины, Калуга, 2022.
2. Раздаточный материал для практических занятий.
3. Слайды презентаций к лекционным и практическим занятиям.

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

Основные Интернет ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- <http://www.milkbranch.ru> (открытый доступ)
- <http://www.molmash.ru> (открытый доступ)
- <http://molokont.ru> (открытый доступ)
- <http://www.dairynews.ru> (открытый доступ)
- www.myaso – portal.ru (открытый доступ)
- www.tiu.ru/Переработка мяса (открытый доступ)
- www.agk-kronawitter.de/переработка рыбы (открытый доступ)
- www.meatscience.org (открытый доступ)

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам дан- ных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Аг- рикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к ин- формационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

Таблица 7

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование модуля учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1.	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Программа подготовки презентаций	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)
2.	Все разделы	Microsoft Word	Текстовый редактор	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)

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

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб.	Мультимедийное оборудование (проектор тип 1 Acer X1226H, Экран DRAPER LUMA, ноутбук с колонками), стол ученический (24 шт), посадочных мест 85, кафедра, портреты ученых (8 шт.), стол письменный (3 шт.), баннеры.

№ 401н)	
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 414н).	Столы лабораторные со стойками (8 шт.), столы лабораторные с ящиками (2 шт.), стулья (16 шт.), табуреты (6 шт.), стол преподавательский, шкафы для посуды и приборов (4 шт.), водяные термометры, ареометры, химическая посуда, дозаторы для стеклянных пипеток
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 203н).	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 406).	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Lenovo V310z (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

Материальное обеспечение лабораторно-практических занятий по дисциплине «Технология переработки и хранения продукции животноводства» (из расчета на 1 подгруппу на время обучения по дисциплине).

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Для освоения дисциплины «Технология переработки и хранения продукции животноводства» студенты обязаны посещать все виды занятий, систематически и ответственно подходить к самостоятельной работе, базируясь в ней на изучении учебной и научной литературы, материалов лекций и практических занятий.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан предоставить конспект (в виде реферата с использованием литературных источников) по пропущенным темам. При пропуске практических занятий студент самостоятельно должен освоить пропущенную тему, выполнить задания для самостоятельной работы и отработать их в согласованные с преподавателем сроки.

Разрешение о допуске к отработкам с учетом посещаемости занятий принимается в соответствии с действующими в учебном заведении требованиями. К зачетам с оценкой студент допускается только при выполнении учебного плана и программы и при наличии допуска преподавателя. Промежуточный контроль (зачет с оценкой, зачет с оценкой) проводится в установленные деканатом сроки.

В случае неудовлетворительной оценки по дисциплине аттестация студентов проводится в соответствии с действующим в учебном заведении требованиями.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Объем, содержание и структура изучения дисциплины должны соответствовать учебному плану и программе.

Теоретические и практические занятия проводятся в сроки, предусмотренные утвержденным календарно-тематическим планом.

При организации обучения по дисциплине «Технология переработки и хранения продукции животноводства» целесообразно использовать учебно-методическую литературу, ГОСТы и международные стандарты на молоко, мя- со, рыбу и продукцию их переработки, мультимедийные средства при чтении лекций и проведении лабораторных работ и практических занятий с демонстра- цией процессов хранения и переработки продуктов животноводства.

При проведении занятий необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии. В тоже время необходимо подчеркнуть, что, только изучив основы производства продукции животноводства, можно до- биться наилучшего понимания и закрепления материала по данной дисциплине. При работе студентов по дисциплине «Технология переработки и хранения продукции животноводства» необходимо разделение группы на подгруппы - максимально по 10-12 человек или звенья по 4-5 человек. При работе звеньями или подгруппами особое внимание следует обратить на личное участие каждого студента в выполнении того или иного задания, строго соблюдать технику безопасности на рабочем месте.

Для повышения уровня подготовки и обеспечения усвоения знаний, умений и навыков студентами необходимо: контролировать посещаемость и организовывать отработку пропущенных занятий; стимулировать самостоятельную работу; использовать формы, методы и приемы активизации деятельности студентов, активные и интерактивные формы проведения занятий. Рекомендуется приглашать специалистов – производителей и организовывать мастер-классы. Основные преимущества этого метода обучения - это сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.